



SEAFOOD { TAPAS

PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
FRESH, LOCAL AND SEASONAL PRODUCES



TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGES

Sélection l'Antre Frères à Saint-Méloir

CHARCUTERIE AND/OR CHEESE BOARD

17,90

LES FRITS : Croquettes de poisson, calamars et crevettes en tempura

THE FRIED : Fish croquettes, squid and shrimp tempura

17,90

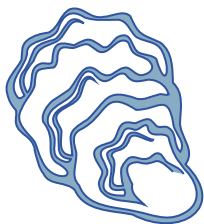
BOL DE FRITES FRAÎCHES

BOWL OF FRESH FRENCH FRIES

3,90

FRUITS DE MER

SEAFOOD



HUÎTRES CREUSES N°3

CLASSIC OYSTERS

3

6

9

12

5,50

9,90

13,90

18,90

HUÎTRES PLATES N°2

FLAT OYSTERS

7,90

14,90

21,90

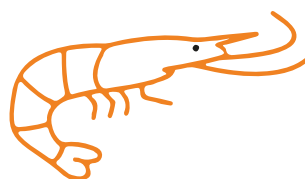
28,90

PANACHÉ PLATES ET CREUSES

MIX OF EACH

12,90

24,90



BOL DE BULOTS

BOWL OF WHELKS

10,90

BOUQUET DE CREVETTES ROSES [Par 9/12/15]

PRAWNS [9/12/15]

8,90/10,90/12,90

BOUQUET DE LANGOUSTINES [Par 4/8/12]

LANGOUSTINES [4/8/12]

9,90/17,90/25,90

DEMI ARAIGNÉE DE MER Mayonnaise [ou tourteau selon arrivage]

HALF SPIDER CRAB MAYONAISE [or crab as available]

12,90



PLATEAUX SEAFOOD PLATTER

BOTTES

32,90

1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), 6 LANGOUSTINES,
12 CREVETTES ROSES

1 spider crab (or crab as available), 6 scampi, 6 prawns

CIRÉ

32,90

6 HUÎTRES CREUSES, 12 CREVETTES ROSES, ½ ARAIGNÉE (OU TOURTEAU
SELON ARRIVAGE), BULOTS

6 oysters, 6 prawns, ½ spider (or crab as available), whelks

BOUÉE

35,90

6 HUÎTRES CREUSES, 1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE),
6 LANGOUSTINES

6 oysters, 1 spider crab (or crab as available), 6 scampi

BONNET DE BAIN

39,90

6 HUÎTRES CREUSES, 6 LANGOUSTINES, 12 CREVETTES ROSES,
½ ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), BULOTS

6 oysters, 6 scampi, 6 Prawns, 1/2 spider crab (or crab as available), whelks

MOULES MUSSELS



MOULES MARINIÈRES
MARINIÈRE MUSSELS

16,90

MOULES À LA CRÈME
CREAMY MUSSELS

17,90

MOULES A LA BIÈRE AMBRÉE PLOUF BIO
CURRY CREAMY MUSSELS

18,90

MOULES CRÈME ET CHORIZO
CREAMY MUSSELS WITH CHORIZO

18,90

MOULES CRÈME ET FOURME DE PONTIVY
FOURME DE PONTIVY CREAMY MUSSELS

18,90



Avec Un bol de frites fraîches
with a fresh french fries bowl



ENTRÉES

FIRST COURSE

CARPACCIO DE SAINT JACQUES pommes granny smith et citron vert SCALLOP CARPACCIO, Granny Smith apples and lime	10,90
SOUPÉ DE POISSON « LA CANCALAISE » et ses accompagnements FISH SOUP "LA CANCALAISE" with traditional garnishes	7,90
PETITE SALADE DE CHÈVRE CHAUD , sélectionné par l'Antre Frères, pain aux graines, tomates, pickles, graines, noix, lardons SMALL WARM GOAT CHEESE SALAD, selected by l'Antre Frères, seeded bread, tomatoes, pickles, seeds, walnuts, bacon pieces	8,90
VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CHATAÎGNES  Végan BUTTERNUT SQUASH AND CHESTNUT VELVET SOUP	7,90
OEUF PARFAIT, CÈPES  Végé et copeaux de parmesan PERFECT EGG with porcini mushrooms and parmesan shavings	10,90
ACCRA DE POISSON DU JOUR FISH FRITTERS OF THE DAY	10,90



TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS, LOCAUX ET DE SAISON.

All our dishes are prepared on site using fresh, local, and seasonal ingredients.



RETROUVEZ NOS PLATS VÉGÉ ET VÉGAN AVEC CE SYMBOLE

Look for this symbol to find our Vegetarian and Vegan dishes.

MENU P'TIT MOUSSE

½ PORTION DE MOULES - FRITES
HALF PORTION OF MUSSELS AND FRENCH FRIES

ou ½ FISH AND CHIPS MAISON
HOMEMADE FISH AND CHIPS
ou STEAK HACHÉ - FRITES
CHOPPED STEAK - FRENCH FRIES
ou MINI BURGER - FRITES
MINI BURGER - FRENCH FRIES

13,90

2 BOULES DE GLACE / SORBET
2 SCOOPS ICE CREAM / SORBET
ou CRÊPE CLASSIQUE AU CHOIX
CLASSIC CREPE OF YOUR CHOICE



PLATS MAIN COURSES



SARDINES GRILLÉES

sauce vierge, salade de pousses d'épinard, pommes de terre rôties
GRILLED SARDINES FILLETS, virgin sauce, spinach salad, roasted potatoes

18,90

AILE DE RAIE AUX CÂPRES

purée de nos grands-mères, légumes de saison
SKATE WING WITH CAPERS, grandmother's mashed potatoes, seasonal vegetables

17,90

POISSON DU JOUR

crème de crustacés, butternut rôti, miel, romarin, ail et thym
FISH OF THE DAY, shellfish cream, roasted butternut, honey, rosemary, garlic, and thyme

22,90

SAINT-JACQUES SNACKÉES

fondue de poireaux, mousseline de panais, chips de lard croustillant
SEARED SCALLOPS, leek fondue, parsnip mousseline, crispy bacon chips

26,90

MARMITE DE LA MER

poisson, moules, crevettes et Saint Jacques
SEAFOOD POT — fish, mussels, shrimp, and scallops

25,90

FISH AND CHIPS MAISON

sauce tartare, frites, salade
HOMEMADE FISH AND CHIPS, tartare sauce, french fries, salad

20,90

RISOTTO D'AUTOMNE AUX CÈPES



copeaux de parmesan
AUTUMN PORCINI RISOTTO with parmesan shavings

17,90

SALADE DE CHÈVRE CHAUD sélectionné par l'Antre Frères,

pain aux graines, tomates, pickles, graines, noix, lardons
SMALL WARM GOAT CHEESE SALAD, selected by l'Antre Frères, seeded bread, tomatoes, pickles, seeds, walnuts, bacon pieces

17,90

BROCHETTE DE POULET À LA PLANCHA

poivrons, oignons, frites, salade
Sauce au choix : bière ambrée Plouf bio, poivre, fourme de Pontivy, tartare
«A LA PLANCHA» CHICKEN SKEWER, peppers, onions, chips, salad
Sauce of your choice : Amber Plouf organic beer, pepper, fourme de Pontivy, tartare

17,90

LA SAUCISSE PURÉE VERSION PLOUF

saucisse de la Maison Beucher [35], jus réduit à la bière ambrée
Plouf bio, purée de nos grands-mères
SAUSAGE & MASH, "PLOUF" STYLE, farm sausage from Maison Beucher [35], reduced jus with organic Plouf amber beer, grandmother's mashed potatoes

17,90

BAVETTE GRILLÉE, FRITES, SALADE

Sauce au choix : bière ambrée Plouf bio, poivre, fourme de Pontivy, tartare
GRILLED FLANK STEAK, french fries, salad
Sauce of your choice : Amber Plouf organic beer, pepper, fourme de Pontivy, tartare

22,90

POT DE SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

EXTRA JAR OF SAUCE

2,00

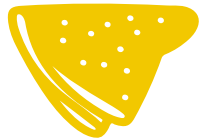




DESSERTS

DESSERTS

FROMAGES - Sélection l'Antre Frères - Saint-Méloir CHEESES selected by l'Antre Frères - Saint-Méloir	10,90
CRÈME BRÛLÉE MAISON à la gousse de vanille HOMEMADE «CRÈME BRÛLÉE» with vanilla pod	8,90
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	8,90
TARTE TATIN MAISON , boule de glace vanille HOMEMADE TARTE TATIN with a scoop of vanilla ice cream	9,90
FAR BRETON MAISON HOME-MADE «FAR BRETON»	7,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND GOURMET COFFEE OR TEA	9,90



LES CRÊPES

CREPES

LES CLASSIQUES	CLASSIC ONES	Crêpe sucre glace Fine crepe with icing sugar	3,40
		Crêpe beurre salé sucre Fine crepe with salted butter and sugar	3,90
		Crêpe citron sucre Fine crepe with lemon and sugar	4,50
		Crêpe Nutella Fine crepe with nutella	4,90
		Crêpe chocolat fondant Fine crepe with hot chocolate	4,90
		Crêpe confiture abricot ou fraise Fine crepe with apricot or strawberry jam	4,90
		Crêpe caramel beurre salé Fine crepe with salted butter caramel	4,90
		Suppléments :	
		Chantilly [Whipped Chantilly Cream]	1,00
		Amandes ou noisettes grillées [Toasted almonds or hazelnuts]	1,50
LES SPÉCIALES	SPECIAL'S	Boule de glace [Vanille, chocolat ou Caramel]	3,50
		Scoop of ice cream [vanilla, chocolate or caramel]	
		La Choco-Noisette :	
		Crêpe au Nutella, éclats de noisettes grillées, chantilly Nutella, grilled hazelnut, whipped cream	7,90
		La Breizh Gourmande :	9,90
		Caramel au beurre salé, éclats d'amandes, glace gavotine, chantilly Salted butter caramel, almonds, gavotine ice cream, whipped cream	
		La Pomme Caramélisée :	9,90
		pommes caramélisées, glace vanille, caramel, chantilly Caramelized apple, scoop of vanilla ice-cream, caramel, whipped cream	





LES COUPES DE GLACES

ICECREAMS

MAISON ERIC ELLIEN | ARTISAN GLACIER
ERIC ELLIEN | ICE CREAM ARTISAN

LA DAME BLANCHE - Glace vanille, chocolat chaud, chantilly **9,90**
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA LIÉGEOISE - Glace café, chocolat ou caramel, chocolat chaud, chantilly **9,90**
Coffee, chocolate or caramel ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA BRETONNE - Pommes caramélisées, crumble, glace caramel, **11,90**
caramel au beurre salé
Caramelized apple, crumble, caramel icecream,
salted butter caramel

LA COLONEL - Sorbet citron jaune, vodka **11,90**
Lemon sorbet, vodka

LA NORMANDE - Sorbet pomme verte, calvados **11,90**
Pear sorbet, calvados

LA BREIZ'ILE - Glace rhum raisin, glace noix de coco, rhum **11,90**
Rum raisin ice cream, Coconut ice cream, rum

BOULE DE GLACE **3,50**
SCOOP OF ICE CREAM

GLACES : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, rhum raisin,
noix de coco, gavotine, menthe chocolat, barbabapa

SORBETS : Fraise, framboise, citron, fruits de la passion, pomme

ICE CREAM : Vanilla, chocolate, salted butter caramel, rum raisin,
coconut, gavotine, Mint-Chocolate, barbabapa

SORBETS : Strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, apple

Supplément chantilly **1,00**
Extra whipped Chantilly cream



MENU À 22,⁹⁰ / 26,⁹⁰

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22.⁹⁰ / Entrée + Plat + Dessert à 26.⁹⁰
Starter + Main Course or Main Course + Dessert 22.⁹⁰ / Starter + Main Course + Dessert at 26.⁹⁰

SOUPE DE POISSON «LA CANCALAISE»

LA "CANCALAISE" FISH SOUP

ou **6 HUÎTRES CREUSES DE CANCALE**

6 CANCALE OYSTERS

ou **6 CREVETTES, 6 BULOTS, MAYONNAISE MAISON**

6 SHRIMPS, 6 WHELKS, HOMEMADE MAYONNAISE

ou **PETITE SALADE DE CHÈVRE CHAUD**, sélectionné par l'Antre Frères,
pain aux graines, tomates, pickles, graines, noix, lardons

SMALL WARM GOAT CHEESE SALAD, selected by l'Antre Frères,
seeded bread, tomatoes, pickles, seeds, walnuts, bacon pieces

ou **VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CHATAÎGNES**

BUTTERNUT SQUASH AND CHESTNUT VELVET SOUP



RISOTTO D'AUTOMNE AUX CÈPES

copeaux de parmesan

AUTUMN PORCINI RISOTTO with parmesan shavings

ou **SARDINES GRILLÉES**

sauce vierge, salade de pousses d'épinard, pommes de terre rôties

GRILLED SARDINES FILLETS, virgin sauce, spinach salad, roasted potatoes

ou **AILE DE RAIE AUX CÂPRES**

purée de nos grands-mères, légumes de saison

SKATE WING WITH CAPERS, grandmother's mashed potatoes,
seasonal vegetables

ou **BROCHETTE DE POULET À LA PLANCHA**

poivrons, oignons, frites, salade

Sauce au choix : bière ambrée Plouf bio, poivre, fourme de Pontivy, tartare

«A LA PLANCHA» CHICKEN SKEWER, peppers, onions, chips, salad

Sauce of your choice : Amber Plouf organic beer, pepper, fourme de Pontivy, tartare

ou **LA SAUCISSE PURÉE VERSION PLOUF**

saucisse de la Maison Beucher, jus réduit à la bière ambrée Plouf bio,

purée de nos grands mères

SAUSAGE & MASH, "PLOUF" STYLE, farm sausage from Maison Beucher [35],

reduced jus with organic Plouf amber beer, grandmother's mashed potatoes

ou **MOULES MARINIÈRES OU À LA CRÈME**

MARINIÈRE OR CREAMY MUSSELS



2 BOULES DE GLACE

2 SCOOPS OF ICE CREAM

ou **FAR BRETON MAISON**

HOME-MADE «FAR BRETON»

ou **CRÊPE CLASSIQUE AU CHOIX**

CLASSIC CREPE OF YOUR CHOICE



MENU À 34,⁹⁰

9 HUÎTRES CREUSES DE CANCALE

9 CANCALE OYSTERS

ou **6 HUÎTRES, 6 CREVETTES**

6 OYSTERS, 6 SHRIMPS

ou **CARPACCIO DE SAINT JACQUES**

pommes granny smith et citron vert

SCALLOP CARPACCIO, Granny Smith apples and lime

ou **OEUF PARFAIT, CÈPES** et copeaux de parmesan

PERFECT EGG with porcini mushrooms and parmesan shavings

ou **ACCRAS DE POISSON DU JOUR**

FISH FRITTERS OF THE DAY



POISSON DU JOUR

crème de crustacés, butternut rôti, miel, romarin, ail et thym

FISH OF THE DAY, shellfish cream, roasted butternut, honey,

rosemary, garlic, and thyme

ou **SAINT-JACQUES SNACKÉES** (+4€00)

fondue de poireaux, mousseline de panais, chips de lard croustillant

SEARED SCALLOPS, leek fondue, parsnip mousseline, crispy bacon chips

ou **BAVETTE GRILLÉE, FRITES, SALADE**

Sauce au choix : bière ambrée Plouf bio, poivre, fourme de Pontivy, tartare

GRILLED FLANK STEAK, french fries, salad

Sauce of your choice : Amber Plouf organic beer, pepper, fourme de Pontivy, tartare



CRÊPE CLASSIQUE AU CHOIX

CLASSIC CREPE OF YOUR CHOICE

ou **2 BOULES DE GLACE**

2 SCOOPS OF ICE CREAM

ou **DESSERT AU CHOIX**

DESSERT OF YOUR CHOICE

LES EAUX

WATER

	33 cl	50cl	100cl
Perrier	4,50		
Plancoët plate		4,50	6,90
Plancoët fines bulles		4,90	7,90

CAFÉS ET THÉS

COFFEE & TEA

Café Maison Mauri

Expresso	2,60
Café allongé	2,90
Double expresso	4,90
Café noisette	3,20
Grand crème	3,70
Cappuccino	5,50
Thés Baronny's	3,90
Infusions Baronny's	3,90
Chocolat chaud	4,90
Chocolat viennois	5,90

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool
Alcohol free cocktail

Virgin Mojito	8,90
Virgin Mojito	
Fraise - Passion	
Framboise - Mangue	
Virgin Colada	
Virgin Gin Tonic	
Virgin Breton:	
Jus d'orange, jus de pomme,	
sirop de pomme, sirop de caramel	
Virgin Plouf:	
Pomme, menthe, citron vert,	
Tonic bio pondicherry	

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS BIO 5,90
Recolt - Made in Rennes
25 cl

Orange, Pomme, Ananas,
Abricot, Tomate, Pomme,
Fraises

LES TONIC BIO 4,90
Pondicherry
20cl

Indian clasic
Ginger Cardamome
Citron vert Sureau
Citronnelle Orange amère

SIROP À L'EAU 3,20
DIABOLO 4,00
Routin 1884

Grenadine, Pêche, Fraise,
Citron, Menthe, Violette,
Cassis, Cerise, Kiwi,
Framboise, Vanille,
Banane, Orgeat, Caramel

LES SODAS 4,50
33cl

Breizh Cola
Breizh Cola zéro
Breizh Agrum
Orangina
Houl limonade
Houl Tea

BIÈRE VIRGIN IPA 6,90
Brasserie PLOUF Bio
33cl

LES APERITIFS

APPETIZERS

	2cl	4cl	6cl	12cl
Ricard	3,50	6,40		
Ouestis Bio	3,90	6,90		
Martini blanc/rouge			6,90	
Porto blanc/rouge			6,90	
Kir vin blanc				5,50
Kir vin pétillant				7,90
Kir Breton				4,90
Kir royal				13,90
Coupe de Champagne				12,90
Crémant de Loire				6,90

MALORHUM

RHUM ARRANGÉ

& CUISINÉ

8,90

Ananas roti/vanille
Café/cacao
Banane flambée/vanille
Myrtille/framboise
Raisin/mure
Agrumes

COCKTAILS

Carte avec détails disponible / Detailed menu available

LES SHORTS

7,90

Ti-punch
Caipirinha

LES CLASSIQUES

9,90

Mojito
Pina Colada
Gin Tonic
Americano

LES SPRITZ

9,90

avec crémant et Tonic bio pondicherry
St Germain Spritz
Saint Malo Spritz
Limoncello Spritz

LES CRÉATIONS

11,90

Mojito aromatisé [mangue, passion ou fraise]
Caipirinha aromatisée [mangue, passion ou fraise]
Gin Tonic AnAod
La Belle du Port [Gin, citron vert, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de caramel]
La Cancalaise
[Rhum arrangé ananas roti, sirop de vanille, sirop de framboise, jus de cranberry, perrier]
Le Rocher [Rhum arrangé banane flambée, jus d'orange, sirop de vanille, sirop de châtaigne]
Le Marin [Vodka, café baileys, sirop caramel]
Expresso Martini [Vodka, café, sirop de sucre de canne, liqueur de café]

AU CHAMPAGNE

17,90

Sparkling Chambord : champagne, liqueur de Chambord
Rossini : champagne, purée de fraise
Rasbery Rose Royale : Gin Orient, champagne, liqueur de Chambord, purée de framboises

BIÈRES ET CIDRES

BEERS & CIDERS

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl	150cl
ARMORIA Blonde 4,6%	4,50	8,90	24,70
PLOUF Bio - La Planche - Blanche gingembre 4%	5,10	10,20	27,70
PLOUF Bio - La Glisse - Session IPA 4%	5,40	10,70	28,70
PLOUF Bio - La Bronzette - Ambrée 5,5%	5,50	10,90	29,70

CIDRE PRESSION

Cidre Bio Le P'tit Fausset	4,20	8,20	23,20
----------------------------	------	------	-------

BIÈRE BOUTEILLE

Brasseurs Cueilleurs - Bière PLOUF

	33cl
La Brise - Sour citron	7,20
La Claire - Gose aux huîtres	7,70
La Bombe - triple IPA	8,10
La Déferlante - blanche fraise et myrtille	8,10

CIDRE BOUTEILLE

Craft - Ti-Lo Bio

	25cl
IPA	6,70
Mama Fruita	7,20
Rhum	7,20

ALCOOL ET DIGESTIFS

ALCOHOL & DIGESTIVE

Hydromel Chuchen	4,20	Calvados XO Faucheur Napoléon	16,90
Ti – punch	8,90	Poire William Windholtz	11,20
Whisky Naked Malt	9,20	Cointreau	9,20
Whisky Nikka Days	10,90	Grand Marnier	8,90
Whisky Naguelann Mesk Telk	10,90	Limoncello	7,90
Irish coffee	8,90	Amaretto	9,90
Pommeau de Bretagne	8,90	Vodka Greygoose	10,20
Lampig de Bretagne, Le Lay	8,90	Get 27	8,90
Bas Armagnac Tariquet	11,90	Rhum blanc bête à feu 50%	9,20
Cognac VSOP Jouffe	14,90	Calvados Lemorton réserve 5 ans	12,90
Rhum Arrangé Malorhum	8,90	AOC Domfrontai	

VINS AU VERRE

WINES IN A GLASS

AOP SAUF SI PRÉCISÉ
PDO UNLESS SPECIFIED

Verre
12,5cl Carafe
50cl

EFFERVESCENTS

Crémant de Loire
Champagne Brut

Château Putille
Blanche Lepage

6,⁹⁰
12,⁹⁰

BLANC

Bordeaux

Entre deux mers

Domaine Pellehaut

6,⁵⁰ 23,⁹⁰

Languedoc Roussillon

IGP d'OC Chardonnay

● Valjulius, Complices

4,⁹⁰ 17,⁹⁰

Loire

Muscadet
Quincy

Domaine Chon
Domaine Adèle Rouzé

4,⁹⁰ 17,⁹⁰
8,⁵⁰ 29,⁹⁰

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne

Château Turcaud et fils

5,⁹⁰ 20,⁹⁰

ROUGE

Bourgogne

Coteaux Bourguignons

Domaine Jobard

8,⁵⁰ 29,⁹⁰

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup

Bergerie de l'Hortus

8,⁷⁰ 31,⁴⁰

Loire

Saumur

Domaine de la Bonnelière

4,⁹⁰ 17,⁹⁰

Vallée du Rhône

Costières de Nîmes

● Chateau Vessières

6,⁹⁰ 25,⁹⁰

ROSÉ

IGP Pays d'Hérault

● Valjulius

4,⁹⁰ 17,⁹⁰

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.



BULLES ET CHAMPAGNES

SPARKLING & CHAMPAGNE WINES

Cidre doux	Prie	19,90
Crémant de Loire brut	Château Putille	38,90
Crémant de Loire rosé	Baron de Chanteclerc	42,90
Champagne	Blanche Lepage	64,90
Chmpagne rosé	Guillemot	69,90

VINS ROUGES

RED WINES

IGP d'Oc	● Évidence	25,90
IGP d'Oc	● Fonsalade, Petit Bonheur	27,90
IGP Loire, Cabernet Franc	De Roman Irae	29,90
Costières de Nîmes	● Château de Vessières	30,90
Montagne Saint-Emilion	Château Puynormond	31,90
Faugères	Château La Liquière	37,90
Médoc Cru Bourgeois	Château Saint-Aubin	42,90
Coteaux Bourguignons	Domaine Jobard	39,90
Pic Saint Loup	Bergerie de l'Hortus	45,90
Reuilly	● Domaine Jamain, Les Fossiles	47,90
Côtes Chalonnaise	● Domaine Chetif	49,90
Crozes Hermitage	Les Remizières	59,90

VINS BLANCS

WHITE WINES

IGP d'Oc	● Évidence	25, ⁹⁰
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Domaine Braud, Vignes du Bourg	27, ⁹⁰
Entre-deux-mers	Château Turcaud	29, ⁹⁰
Côtes de Gascogne	Domaine de Pellehaut	32, ⁹⁰
Macon Uchizy	Domaine Raphaël Sallet	37, ⁹⁰
Bourgogne	Domaine Gueguen, Côtes Salines	39, ⁹⁰
Pouilly Fumé Bardin	Domaine Les Chaumes	42, ⁹⁰
Quincy	Domaine Adèle Rouzé	42, ⁹⁰
Savennières	Domaine D'homme, Les Fougerais	44, ⁹⁰
Chablis 1 ^{er} cru Beuroy	Domaine Verret	69, ⁹⁰
Pouilly Fuissé	Domaine Corsin	84, ⁹⁰

VINS ROSÉS

PINK WINES

IGP Ile de beauté	● Clos Culombu, Tribbiera	32, ⁹⁰
IGP Côtes de Provence	Domaine St Jean	38, ⁹⁰

