

# LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT FABRIQUÉES DANS NOTRE RESTAURANT



## NOS BIÈRES ARTISANALES

**LA BLANCHE : 4,9°**

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Légère, notes citronnées.

**LA BLONDE : 4,8°**

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Fermentation basse, désaltérante.

**L'IPA : 5,6°**

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Houblonnage intense.

**LA CUIVRÉE : 5,3°**

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Notes maltées et caramélisées.

**LA ROUGE : 5°**

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Aromatisée à la griotte.

**LA SPECIALE, à vous de deviner !!!**

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Demandez à notre serveur.

## NOTRE GAMME À EMPORTER



Bouteille de 75cl .....5,90 €  
Blanche, Blonde, Cuivrée, IPA

Tripack ..... 14,90 €

Cruchon réutilisable ..... 21,00 €  
Recharge 2L de bière au choix ..... 6,00 €

Mini fût 5L ..... 29,90 €

## BRASSERIE TRADITIONNELLE & INDÉPENDANTE

ICI, NOUS FAISONS REVIVRE L'ESPRIT ET LE SAVOIR-FAIRE DES  
BRASSERIES AUTHENTIQUES ET ARTISANALES.

À NOTRE TABLE, NOS TERROIRS SONT MIS À L'HONNEUR À  
TRAVERS UNE CUISINE BRASSICOLE ET GÉNÉREUSE.  
NOUS TRAVAILLONS AVEC DES FOURNISSEURS LOCAUX,  
PRIVILÉGIANT LA QUALITÉ DES PRODUITS QUE NOUS  
CUISINONS.

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES SUR PLACE À PARTIR DE  
MALTS SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE MAÎTRE BRASSEUR  
ET EN RESPECTANT LES MÉTHODES DE FABRICATION  
TRADITIONNELLE. ELLES S'ACCORDENT TRÈS BIEN À NOS  
PLATS ET REHAUSSENT LEURS SAVEURS.

LA DÉCORATION DE NOTRE BRASSERIE ASSOCIE DES  
MATÉRIAUX NOBLES TELS QUE LE BOIS ET LE CUIVRE ET OFFRE  
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE POUR VOUS DONNER ENVIE DE  
PROFITER D'UN MOMENT AGRÉABLE ET FESTIF.

**CONVIVIALITÉ, QUALITÉ ET SIMPLICITÉ  
SONT NOS MAÎTRES-MOTS !**



Retrouvez la liste des allergènes  
en flashant ce code.  
Disponible sur simple demande.



04 28 70 40 75

85 chemin de la côte - 42390 VILLARS

[www.latabledubrasseur.fr](http://www.latabledubrasseur.fr)



  
**NOS BIÈRES**  
 ARTISANALES

LA BLONDE	LA BLANCHE	LA CUIVRÉE	L'IPA	LA ROUGE
25cl 3,50€	25cl 3,90€	25cl 3,90€	25cl 4,20€	25cl 4,20€
33cl 4,30€	33cl 4,60€	33cl 4,60€	33cl 5,10€	33cl 5,10€
50cl 6,30€	50cl 6,50€	50cl 6,50€	50cl 7,10€	50cl 7,10€
1,5L 15,90€	1,5L 16,40€	1,5L 16,40€	1,5L 16,90€	1,5L 16,90€

**PALETTE DE DÉGUSTATION** ..... 5,90 €  
4 bières au choix de 15 cl

» **PENSEZ À NOS BIÈRES À EMPORTER**

## NOS VIANDES

-  **STEAK HACHÉ CHAROLAIS** ..... 9,90 €  
Façon bouchère, 180g, simplement grillé servi avec frites et salade  
avec lard fumé grillé et oeuf au plat ..... 11,90 €
-  **NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL** ..... 13,90 €  
12h de cuisson pour un vrai fondant, servie avec frites et salade
-  **TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE** ..... 13,90 €  
Cuisson basse température, servie avec écrasé de pommes de terre et légumes frais
-  **SAUCISSON PISTACHÉ TRADITIONNEL DUCULTY** ..... 14,90 €  
Issu de la Maison Duculty, servi avec écrasé de pommes de terre et légumes frais, sauce vigneronne
-  **BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF** ..... 16,90 €  
200g, sauce poivre vert, servie avec frites et salade
-  **DEMI MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST** ..... 18,90 €  
Servi avec écrasé de pommes de terre et légumes frais, jus réduit à la figue
- BELLE ENTRECÔTE BOUCHÈRE** ..... 22,90 €  
300g, crème au brie de Meaux, servie avec écrasé de pommes de terre et légumes frais

## NOS POISSONS

-  **FISH AND CHIPS** ..... 14,90 €  
200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, servi avec frites, salade et sauce du brasseur
-  **PAVÉ DE SAUMON** ..... 17,90 €  
Cuit à la plancha, beurre blanc à l'aneth, servi avec écrasé de pommes de terre et légumes frais
-  **FILET DE SAINT PIERRE** ..... 18,90 €  
Bisque de homard, servi avec écrasé de pommes de terre et légumes frais

## FORMULE DEJEUNER CHRONO

à partir de  
10,90 €

**PLAT DU JOUR**  
- à compléter avec -

**+2 €**  
25 cl de bière au choix ou  
1 verre de vin (rouge, blanc, rosé domaine A.Paret) ou  
1 verre de Coca-Cola 33 cl ou  
1 Evian 33 cl ou  
1 Badoit rouge 33 cl

**+4 €**  
1 fromage blanc gourmand ou  
Trilogie de fromages secs ou  
2 boules de glace avec chantilly ou  
1 café douceur (café avec 2 mignardises)

\*Formule valable du lundi au vendredi le midi sauf jours fériés.  
Dans la limite des stocks disponibles.

## L'APÉRO DU BRASSEUR

- GARLIC BREAD 10 PIÈCES** ..... 4,90 €  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- ONION RINGS** ..... 6,90 €
- RABAS D'ENCORNETS** ..... 6,90 €
- BOUCHÉES FROMAGÈRES** ..... 6,90 €
-  **ASSORTIMENT DE TARTINADES** ..... 11,90 €  
Tapenade d'olives, rillettes du Mans et de saumon, focaccia
-  **GRANDE PLANCHE MIXTE** ..... 16,90 €  
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir

**PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER**

## NOS INCONTOURNABLES

- SUPRÊME DE POULET SAUCE MORILLES** ..... 17,90 €  
Suprême de poulet rôti, sauce morilles, servi avec écrasé de pommes de terre et légumes frais
-  **TARTARE DU BRASSEUR** ..... 17,90 €  
180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins servi avec frites et salade
-  **LE CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU** ..... 20,90 €  
Assortiment de charcuteries de la Maison Duculty, salade et pommes de terre sautées
-  **SOURIS D'AGNEAU CONFITE** ..... 22,90 €  
Cuite de longues heures dans son jus aux herbes, servie avec écrasé de pommes de terre et légumes frais

**AVEC NOS INCONTOURNABLES\* :**  
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

**+5 €**

## NOS CHOUCROUTES

- LA CHOUCROUTE DU BRASSEUR** ..... 16,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
-  **LA CHOUCROUTE DE LA MER** ..... 19,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, filet de Saint Pierre, haddock fumé, pavé de saumon, sauce beurre blanc et pommes de terre vapeur
-  **LA CHOUCROUTE GOURMANDE** ..... 22,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, noix de jambon rôtie et saucisson pistaché Duculty, poitrine, saucisse de francfort et pommes de terre vapeur

## LA SOIRÉE DE LA TABLE DU BRASSEUR

LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIRS  
« SOIRÉE BOWLING »

**10% de réduction sur l'heure de bowling**  
sous présentation du ticket de caisse.  
Valable uniquement hors vacances scolaires.



FRITES  
À VOLONTÉ



NOUVEAUTÉS



PLATS  
VÉGÉTARIENS



PRODUITS  
LOCAUX



TEMPS  
D'ATTENTE

Prix nets services compris, en euros TTC. Tout plat commandé vous sera facturé.  
Merci de préciser les allergies avant la prise de commande.

\*À préciser lors de la prise de commande.

## LES PÂTES

-  **LINGUINE TROIS FROMAGES** ..... 14,90 €  
Servie Al dente, parmesan, crème de brie de meaux et fourme de Montbrison
-  **LINGUINE AU POULET** ..... 15,90 €  
Servie Al dente, émincé de poulet, sauce champignons, parmesan
-  **LINGUINE DE LA MER** ..... 16,90 €  
Servie Al dente, fricassée de chipirons en persillade, parmesan

## NOS WRAPS (servi avec frites et salade)

-  **LE VÉGÉTARIEN** ..... 11,90 €  
Galette garnie de falafels, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage râpé
- LE POULET** ..... 13,90 €  
Galette garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, tomate, oignons frits, fromage râpé, sauce du brasseur
- LE BOEUF** ..... 14,90 €  
Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ
- LE SAUMON** ..... 15,90 €  
Galette garnie de saumon, oignons, tomate, fromage frais aux fines herbes, mozzarella

## NOS FLAMMEKUECHES

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins. La pâte fine est préalablement crémée (fromage blanc et crème fraîche) puis garnie selon votre choix. **Également à partager à l'apéro.**

- LA GRATINÉE CLASSIQUE** ..... 9,90 €  
Oignons rouges, lardons, fromage râpé
-  **LA CHÈVRE MIEL** ..... 11,90 €  
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique
-  **LA FORÉZIENNE** ..... 12,90 €  
Fourme, oignons rouges, lardons, pommes de terre
-  **LA NEW YORKAISE** ..... 12,90 €  
Knacki de Francfort, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce barbecue
-  **LA 4 FROMAGES** ..... 13,90 €  
Fourme, emmental, mozzarella, copeaux de parmesan, persil
-  **LA MARINE** ..... 13,90 €  
Moules marinières au curry, mozzarella, oignons rouges
-  **LA TRUFFÉE** ..... 14,90 €  
Crème truffée, emmental, chiffonnade de jambon truffé, roquette

**POUR EQUILIBRER ET ACCOMPAGNER VOTRE REPAS : LE BOL DE SALADE VERTE** +1,90 €

## NOS GRANDES SALADES

-  **LA LYONNAISE** ..... 15,90 €  
Mélange de salades, tomates cerise, oignons rouges, croûtons, lardons, oeuf parfait
-  **LA FORÉZIENNE** ..... 16,90 €  
Mélange de salades, toasts de râpées à la fourme, jambon sec, noix, tomates cerise, vinaigrette, oignons rouges
- LA CAESAR POULET** ..... 16,90 €  
Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, sauce caesar
-  **LA NORDIQUE** ..... 17,90 €  
Mélange de salades, tomates cerise, oignons rouges, saumon gravelax, focaccia sauce aigrelette

**FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES**

+1,90 €

## NOS BURGERS CHAROLAIS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE	Le 125g	Le 180g	Le double 125g
	<b>LE CHEESE</b> Steak haché frais, tranches emmental, salade, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de G-B	13,90 €	15,90 €
 <b>LE FOREZIEN</b> Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre, cornichons, tomate, sauce du brasseur	15,90 €	17,90 €	18,90 €
<b>LE BRASSEUR</b> Steak haché frais, lard grillé, véritable cheddar de G-B, salade, tomate, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur	16,90 €	18,90 €	19,90 €
<b>LE CHICKEN</b> ..... 14,90 € Aiguillettes de poulet croustillantes, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			
<b>LE FISH</b> ..... 14,90 € Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			
 <b>LE VEGGIE</b> ..... 17,90 € Galette d'avocat panée, emmental, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce du brasseur, roquette, balsamique			

**AVEC NOS BURGERS\* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX**

+5 €

## LA FIN DE REPAS

### NOS FROMAGES

- FROMAGE BLANC** ..... 3,90 €  
Crème ou coulis ou sucre
- FROMAGE BLANC GOURMAND** ..... 4,90 €  
Avec crumble et compote de pommes
- ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS DE NOS TERROIRS** ..... 6,90 €

### NOS DESSERTS MAISON



6,90 €

-  **BRIOCHE MARBRÉE FAÇON PAIN PERDU**  
Glace stracciatella et crème chantilly
-  **MOUSSE AU CHOCOLAT « WEISS »**
-  **MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS »**  
(temps de cuisson 10 mn) avec crème chantilly et glace vanille
-  **TARTELETTE DU MOMENT**
-  **GRATIN DE POIRE POCHÉ**  
Au caramel beurre salé et spéculoos
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON**
-  **PANNA COTTA**  
Coulis fruits exotiques ou fruits rouges



Le ramequin de crème chantilly à 1,00€

### NOS COUPES GLACÉES

- LA BOULE DE GLACE** ..... 2,20 €  
Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, cassis, marron, poire, stracciatella
- NOS COUPES LIÉGOISES** ..... 6,90 €  
**Chocolat, café, vanille ou caramel**  
1 boule vanille, 2 boules du parfum choisi nappées d'une sauce au parfum identique, crème chantilly
-  **COUPE ARDÉCHOISE** ..... 7,90 €  
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule marron, crème de marrons, chocolat chaud, crème chantilly
- COUPE AFTER EIGHT\*** ..... 8,90 €  
2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe
- COUPE COLONEL\*** ..... 8,90 €  
2 boules citron, vodka\*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** ..... 6,90 €  
Accompagné de 3 gourmandises

\*Contient de l'alcool

# L'APÉRITIF DU BRASSEUR

 Fabrication française

## APÉRITIFS

<b>KIR PARFUM AU CHOIX</b> ..... 4,50 € (pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)
<b>GET 27, BAILEY'S</b> (4 cl) ..... 5,90 €
<b>WHISKY CUTTY SARK</b> (2 cl) ..... 3,20 € (4 cl) ..... 6,30 €
 <b>WHISKY ARTISANAL</b> (4 cl) ..... 8,00 €
<b>SCOTCH WHISKY SEVEN YARDS</b> (4 cl) ..... 7,90 €
<b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b> (4 cl) ..... 3,90 €
<b>TEQUILA, VODKA</b> ..... 6,30 €
 <b>GIN MR GASTON</b> (4 cl) ..... 6,30 €
<b>RICARD</b> (2 cl) ..... 3,40 €
 <b>PASTIS LIGÉRIEN SAUVAGE (PLS)</b> ..... 3,40 €
<b>RHUM KRACKEN AMBRE</b> (4 cl) ..... 7,50 €
<b>SUZE, PORTO</b> (4 cl) ..... 3,40 €
<b>MUSCAT</b> (4 cl) ..... 3,90 €

\*Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1 €  
Accompagnement Taurine 1,50 €

## COCKTAILS DE BIÈRES

> <b>ON THE ROCKS</b> ..... ● 25 cl ● 50 cl
<b>LA BLANCHE PAMPLEMOUSSE</b> ..... 4,90 € : 9,80 € Bière blanche, crème de pamplemousse
<b>L'ANTILLAIS</b> ..... 5,60 € : 11,20 € Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche
<b>L'IRLANDAIS</b> ..... 5,60 € : 11,20 € Bière cuivrée, crème de cassis, whisky
> <b>CLASSIQUE</b>
<b>LE PANACHÉ</b> ..... 3,90 € : 7,80 € Bière blonde, limonade
<b>LE MONACO</b> ..... 4,20 € : 8,40 € Bière blonde, sirop de grenadine, limonade
<b>LE PICON</b> ..... 4,90 € : 9,80 € Bière blonde, picon, sirop de citron

## COCKTAILS SANS ALCOOL ● 25 cl

<b>VIRGIN MOJITO</b> Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée	<b>5,50 €</b>
<b>VIRGIN COLADA</b> Purée coco, chantilly, jus d'ananas	
<b>RED LIGHT</b> Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citron vert	
<b>SOFT APPLE</b> Pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade	

## COCKTAILS AVEC ALCOOL ● 17 cl

<b>L'APPLE GREEN</b> Vodka, pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade	<b>7,90 €</b>
<b>LE COCKTAIL DES ÎLES</b> Rhum blanc, cocktail de fruits des îles, sirop de banane	
<b>LA PINA COLADA</b> Rhum blanc, purée de coco, chantilly, jus d'ananas	
<b>LE SEX ON THE BEACH</b> Vodka, crème de pêche, jus de fruits des îles, sirop de fraise	
<b>L'APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, badoit	
<b>LE GIN TONIC</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, tonic	

## MOJITOS ● 17 cl

 <b>LE MOJITO ORIGINAL</b> Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée	<b>8 €</b>
<b>LE MOJITO RUBIS</b> Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de fraise, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée	

## EAUX

<b>EVIAN</b> 33 cl ..... 3,30 €
<b>EVIAN</b> 50 cl ..... 3,90 €
<b>EVIAN</b> 1 L ..... 4,90 €
<b>BADOIT ROUGE</b> 33 cl ..... 3,50 €
<b>BADOIT</b> 50 cl ..... 3,90 €
<b>BADOIT</b> 1 L ..... 4,90 €

## LIQUEURS DIGESTIVES ● 4 cl

Citron - Framboise - Genepi - Verveine



**6,90 €**

## SOFTS

<b>COCA-COLA (normal, zéro)</b> 33 cl ..... 3,50 €
<b>FANTA ORANGE, SPRITE</b> 33 cl ..... 3,50 €
<b>ORANGINA</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>SCHWEPES AGRUMES</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>DIABOLO</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>LIMONADE</b> 25 cl ..... 3,00 €
<b>REDBULL</b> 25 cl ..... 4,00 €
<b>TROPICO EXOTIQUE</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>FUZETEA</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>JUS DE FRUITS</b> 25 cl ..... 3,50 € Orange, ananas, pomme, cocktail exotique, fraise, mangue, pamplemousse, abricot, tomate, ACE
<b>SIROP À L'EAU</b> 25 cl ..... 2,50 €

## BOISSONS CHAUDES



<b>CAFÉ / DÉCA PETIT</b> ..... 1,90 €
<b>THÉ, INFUSION</b> ..... 2,90 €
<b>CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT</b> ..... 3,40 €
<b>CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS, CAPPUCCINO</b> ..... 3,70 €
<b>IRISH COFFEE*</b> 17 cl ..... 7,90 € Café, whisky, chantilly

## LES VINS AU VERRE ● 15 cl

<b>AOC Côtes du Rhône</b> Domaine de la Bastide, vigneron Vincent Boyer	<b>3,90 €</b>
<b>IGP Côtes de Thongue, Le Prince des Sources</b> Domaine de Preignes, vigneron Robert Vic	
<b>IGP Pays des Cévennes Sec, « Les 3 saisons »</b> Domaine de Gournier, vigneron Maurice Barnouin	
<b>Vin de France Moelleux, « Pilou »</b> Domaine Paret, vigneron Anthony Paret	

## LES VINS À LA BOUTEILLE ● 75 cl

 Nos coups de cœur	
<b>Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide</b> ..... 18,00 € Un vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur	
 <b>Graves, Château de Rieufret</b> ..... 24,00 € Vin intense et fruité avec des notes épicées et de fruits des bois	
 <b>AOC Saumur Champigny, Domaine Rocfontaine</b> ..... 26,00 € Vin aux odeurs de fruits rouges et noirs offrant une matière charnue, vive et équilibrée.	
<b>AOC Madiran, Les Noyers, Domaine de Sergent</b> ..... 29,00 € Vin de caractère, avec de l'élégance aux formes généreuses et des arômes subtils avec des notes boisées	
 <b>Rasteau, Domaine Grand Nicolet</b> ..... 34,00 € Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices) et bien équilibré entre la puissance et la générosité	
<b>St Joseph, les Jouvencelle, Domaine Pierre Finon</b> ..... 42,00 € Arômes fruités très murs, bien épicés, d'un belle équilibre et d'une structure franche	
<b>Côtes du Roussillon, Gris-Gris, Château de Corneilla</b> ..... 23,00 € Rosé avec de l'équilibre, du fruit rouge et du pep's	
 <b>Bandol à la Cadière d'Azur</b> ..... 29,00 € Un joli vin, très agréable et riche en arômes et d'une belle rondeur en bouche	
<b>IGP Côtes de Thongue, Viognier</b> ..... 19,00 € Vin à l'arôme dominant d'abricot et de mangue associés à des arômes d'épices douces, de pain d'épice et de miel	
<b>IGP Côtes de Gascogne, Les Cèdres</b> ..... 24,00 € Vin riche en onctuosité, des arômes de fruits à chairs blanches très murs. Un vin moelleux sans être liquoreux	
 <b>AOP Touraine, Domaine de Marcé</b> ..... 25,00 € Vin blanc sec avec des notes de citron confit et avec une belle fraîcheur en bouche	
 <b>Grignan-les-Adhémar blanc, Diamant noir</b> ..... 28,00 € Belle robe aux reflets dorés intenses. Impression de fraîcheur, d'équilibre et de puissance aromatique. Notes d'abricots et de pêche blanc.	

## CHAMPAGNE

<b>KIR ROYAL</b> ..... 8,90 €
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>
<b>DELAMOTTE</b> - 12 cl ..... 7,90 €
<b>CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT</b> - 75 cl ..... 49,00 €
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER</b> - 75 cl ..... 69,00 €
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>
<b>LAURENT PERRIER</b> - 75 cl ..... 110,00 €