

# MAÎTRE CORBEAU<sup>®</sup>



[www.maitre-corbeau.com](http://www.maitre-corbeau.com)

## LA CUISINE AU FROMAGE

Tous nos plats sont faits «Maison»

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts  
(hors glaces, sorbets)





## APÉRITIFS

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| COCKTAIL MAISON (20 CL) .....     | 5,80 € |
| KIR (9 CL) .....                  | 4,00 € |
| KIR NORMAND (9 CL) .....          | 4,00 € |
| POMMEAU (7 CL) .....              | 4,00 € |
| AMERICANO MAISON (6 CL) .....     | 6,00 € |
| RICARD (2,5 CL) .....             | 3,60 € |
| MARTINI (7 CL) Blanc, Rouge ..... | 4,20 € |
| CLAN CAMPBELL (4 CL) .....        | 5,30 € |
| MUSCAT (7 CL) .....               | 4,20 € |
| GIN, VODKA (4 CL) .....           | 5,50 € |
| PORTO (7 CL) .....                | 4,20 € |
| MARTINI GIN (10 CL) .....         | 6,00 € |
| RHUM (4 CL) .....                 | 5,60 € |

## BIÈRES

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| HEINEKEN (33 CL) .....      | 4,00 € |
| BIÈRE BLANCHE (33 CL) ..... | 4,50 € |
| CHIMAY BLEUE (33 CL) .....  | 5,00 € |
| DESPERADOS (33 CL) .....    | 4,50 € |
| WESTMALLE (33 CL) .....     | 5,00 € |

## CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| LA COUPE CHAMPAGNE (9 CL) ..... | 7,50 €  |
| KIR ROYAL (9 CL) .....          | 7,70 €  |
| LA BOUTEILLE (75 CL) .....      | 55,00 € |

## WHISKIES

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| JAMESON (4 CL) .....       | 5,90 € |
| CLAN CAMPBELL (4 CL) ..... | 5,30 € |
| JACK DANIEL'S (4 CL) ..... | 5,90 € |
| CHIVAS (4 CL) .....        | 6,50 € |
| Supplément soda .....      | 1,00 € |

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| COCA COLA (33 CL), COCA ZERO (33 CL) .....                                            | 3,70 € |
| GINI (20 CL), SCHWEPPES, PERRIER .....                                                | 3,70 € |
| ICE TEA (25 CL) .....                                                                 | 3,70 € |
| ORANGINA (25 CL) .....                                                                | 3,70 € |
| JUS DE FRUIT (20 CL) .....                                                            | 3,70 € |
| Orange, poire, abricot, tomate, ananas,<br>pamplemousse, ACE-pomme - pêche - tropical |        |
| DIABOLO (33 CL) .....                                                                 | 3,70 € |
| VITTEL (50 CL) .....                                                                  | 3,70 € |
| VITTEL (100 CL) .....                                                                 | 4,50 € |
| SAN PELLEGRINO (100 CL) .....                                                         | 4,50 € |
| SAN PELLEGRINO (50 CL) .....                                                          | 3,70 € |
| CAFÉ .....                                                                            | 2,00 € |
| CAFÉ CRÈME .....                                                                      | 2,50 € |
| CAFÉ NOISETTE .....                                                                   | 2,20 € |
| DÉCAFÉINE .....                                                                       | 2,30 € |
| CAPPUCCINO .....                                                                      | 3,50 € |
| CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS<br>(café ou Thé) .....                                   | 7,20 € |
| THÉ, THÉ AROMATISÉ, VERVEINE,<br>TILLEUL MENTHE .....                                 | 3,50 € |

## DIGESTIFS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| GET 27 (5 CL) .....           | 6,00 € |
| GET 31 (5 CL) .....           | 6,00 € |
| MALIBU (5 CL) .....           | 6,00 € |
| MANZANA (5 CL) .....          | 6,00 € |
| BAILEY'S (5 CL) .....         | 6,00 € |
| CALVADOS (5 CL) .....         | 6,00 € |
| COGNAC (5 CL) .....           | 6,00 € |
| GÉNÉPI DE SAVOIE (5 CL) ..... | 6,00 € |
| IRISH COFFEE .....            | 7,00 € |

## CIDRE

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| BRUT fermier (75 CL) ..... | 12,00 € |
|----------------------------|---------|







# Notre spécialité

## LES FONDUES AUX FROMAGES\*

\* Les fondues sont servies au minimum pour deux personnes.  
**LES PRIX INDICQUÉS SONT POUR UNE PERSONNE.**

**LA FONDUE NORMANDE** ..... 14,90 €/pers  
Camembert, livarot, pont-l'évêque et calvados... toutes les spécialités de notre région réunies dans un poêlon. Cette fondue s'accompagne de pommes et de pain de campagne.

**LA FONDUE DU PAYS D'AUGE** ..... 14,90 €/pers  
La pomme, le cidre, le pont-l'évêque, le camembert et la crème fraîche font de cette fondue un plat authentique normand. Elle s'accompagne de pommes et de pain de campagne.

**LA FONDUE SAVOYARDE** ..... 14,90 €/pers  
Elle est sans nul doute la plus connue des fondues aux fromages. Incontournable en Savoie, elle se compose de comté, de cantal, et de beaufort. Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne et de jambon fumé.

**LA FONDUE VERCINGETORIX** ..... 14,90 €/pers  
Le goût du saint-nectaire, du cantal, de la fourme d'Ambert se transmet à cette fondue qui fleure bon l'Auvergne. Elle s'accompagne de rondelles de saucisse sèche, pommes de terre, tomates et de pain de campagne

**LA FONDUE MONSIEUR SEGUIN** ..... 14,90 €/pers  
La plus originale des fondues qui mélange la tomme de chèvre, fromage très onctueux aux noix. Elle s'accompagne de pommes de terre, de saucisse sèche, tomates et de pain de campagne.

**LA FONDUE FRANCHE-COMTÉ** ..... 14,90 €/pers  
Douce, très fruitée au goût, elle se compose de comté, emmental, lard, cèpes et persil. Elle s'accompagne de pommes de terre et de pain de campagne.

**LA FONDUE VANOISE** ..... 14,90 €/pers  
Venant tout droit du massif de la Vanoise, cette fondue est un mélange harmonieux entre le reblochon et la tomme de Savoie dans lequel se mélangent lard et oignons rissolés. Elle s'accompagne de pommes de terre et de pain de campagne.

**LA FONDUE FORESTIÈRE** ..... 14,90 €/pers  
Girolles, cèpes, champignons de Paris font de cette fondue à base de cantal, comté et beaufort "Une harmonie de douceur". Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne, de tomates et de jambon fumé.

**LA FONDUE A L'ABONDANCE** ..... 14,90 €/pers  
Tomme d'Abondance, comté, emmental. Douce et parfumée, elle s'accompagne de pommes de terre, de tomates et de pain de campagne.

**L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE** ..... 7,20 €

**LA SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT** ..... 1,90 €



## MENU à 21,90 €

KIR ou KIR NORMAND

### PLATS

TARTIFLETTE

ou

ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT

ou

FONDUE NORMANDE (2 personnes minimum)  
(un supplément de 3 euros par personne)

ou

ASSIETTE RACLETTE

### DESSERTS AU CHOIX

SORBET POMME CALVADOS

ou

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

ou

FROMAGE BLANC MIEL ET NOIX

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

## MENU à 22,90 €

### ENTRÉES

CROÛTE NORMANDE

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD  
ET LARDONS

ou

ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON  
ET JAMBON

### PLATS

ESCALOPINE DE DINDE AU ROQUEFORT

ou

POMMES AU LARD ET AU CANTAL

ou

ASSIETTE RACLETTE

ou

FONDUE NORMANDE ou SAVOYARDE  
(2 personnes minimum) (un supplément de 3 euros par personne)

### DESSERTS AU CHOIX

COUPE 3 BOULES

ou

COUPE MAÎTRE CORBEAU

ou

FONDANT AU CHOCOLAT

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

## FORMULE EXPRESS À L'ARDOISE

(servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Menu à 10,20 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Menu à 13,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## MENU à 25,90 €

### APÉRITIF AU CHOIX

Whisky (sauf Clan Campbell) supplément 1,00 €

### ENTRÉES

CROÛTE ROQUEFORT

ou

SALADE PROVENÇALE

(Fromage de chèvre frais, salade, tomate)

ou

ŒUF COCOTTE AU CHÈVRE ET AU SAUMON

(Chèvre frais, saumon, ciboulette)

### PLATS

ASSIETTE RACLETTE

ou

BAVETTE AU BLEU ET NOISETTES

ou

ASSIETTE CAMPAGNARDE

ou

FONDUE NORMANDE ou SAVOYARDE  
(2 personnes minimum) (un supplément de 3 euros par personne)

### DESSERTS AU CHOIX

(supplément fondue au chocolat de 2 euros par personne)

ou

### DIGESTIF AU CHOIX

(IRISH COFFEE supplément de 2 euros)



## MENU ENFANT à 8,90 €

(Jusqu'à 12 ans)

SIROP À L'EAU

### PLATS

JAMBON BLANC AVEC SES POMMES  
DE TERRE RISSOLÉES

ou

CRÊPE EMMENTAL, JAMBON BLANC

ou

ESCALOPINE DE DINDE À LA CRÈME

### DESSERTS

COUPE DE GLACE 2 BOULES

ou

FROMAGE BLANC

PRIX NETS

Les prix de nos menus sont calculés au plus juste, nous ne pouvons en modifier le contenu



## ENTRÉES CHAUDES

|                                              |                                                                                                                             |         |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ŒUF COCOTTE AU CANTAL</b>                 | Cantal, dinde, tomates, crème . . . . .                                                                                     | 6,50 €  |
| <b>ŒUF COCOTTE AU MAROILLES</b>              | Maroilles, jambon, tomates, crème . . . . .                                                                                 | 6,70 €  |
| <b>ŒUF COCOTTE AU REBLOCHON</b>              | Reblochon, jambon, tomates, crème . . . . .                                                                                 | 6,70 €  |
| <b>ŒUF COCOTTE NORMAND</b>                   | Pont-l'Évêque, pommes, jambon, crème . . . . .                                                                              | 6,70 €  |
| <b>ŒUF COCOTTE À L'EMMENTAL ET FOIE GRAS</b> | Emmental, tomates, foie gras, crème . . . . .                                                                               | 7,10 €  |
| <b>CROÛTE NORMANDE</b>                       | accompagnée de sa salade verte - «Pain perdu», camembert, jambon, pommes, flambées au calvados. . . .                       | 6,90 €  |
| <b>CROÛTE AU ROQUEFORT</b>                   | accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, roquefort, jambon, tomate. . . . .                                       | 6,90 €  |
| <b>CROÛTE RACLETTE</b>                       | accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne raclette, jambon fumé, tomate. . . . .                                    | 6,70 €  |
| <b>CROÛTE ARAVISIENNE</b>                    | accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, reblochon, pommes de terre, jambon blanc. . . .                          | 6,70 €  |
| <b>CROÛTE FORESTIÈRE</b>                     | accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris . . . .                    | 6,70 €  |
| <b>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</b>                | Chèvre frais, lardons, noix, cumin, salade, croûtons . . . . .                                                              | 6,30 €  |
| <b>CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS</b>            | Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados - Servi avec tomate, pommes, pain de campagne et saucisse sèche . . . . . | 12,20 € |

## SALADES

|                                                         |                                                                                                                                                                |         |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SALADE NORMANDE</b>                                  | Pommes fruits rissolées, andouille de Vire, croûtons, salade, toasts pont-l'évêque et camembert . . . . .                                                      | 12,20 € |
| <b>SALADE DE MONSIEUR SEGUIN</b>                        | Chèvre cendré, chèvre frais, crottin de chavignol, tomme de chèvre, crudités, agrume et toasts . . . . .                                                       | 12,80 € |
| <b>SALADE DE CHÈVRE AU MIEL CHAUD</b>                   | Chèvre frais, jambon fumé, tomates, noix, pommes et miel, salade, raisins secs, pain d'épice aux agrumes . . . . .                                             | 12,50 € |
| <b>SALADE PAYSANNE</b>                                  | Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade . . . . .                                                                                     | 12,90 € |
| <b>SALADE GRECQUE (végétarienne)</b>                    | Feta, concombre, tomates, poivrons, olives noires, salade. . . . .                                                                                             | 12,90 € |
| <b>SALADE DE FRANCHE-COMTÉ</b>                          | Comté, jambon fumé, avocat, tomates, salade, concombre . . . . .                                                                                               | 12,90 € |
| <b>SALADE DE GÉSIERS</b>                                | Salade, tomates, comté, pommes de terre rissolées, gésiers, œuf à cheval, croûtons . . . . .                                                                   | 13,20 € |
| <b>SALADE AU ROQUEFORT</b>                              | Roquefort fondu, jambon blanc, pommes de terre, tomates, noix, salade, concombre, croûtons . . .                                                               | 12,90 € |
| <b>ASSIETTE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET SAUMON FUMÉ</b> | Toasts chauds de camembert et brie, magret de canard, saumon fumé, salade, tomates, noix, cornichons et olives noires . . . . .                                | 15,20 € |
| <b>SALADE PÉRIGOURDINE</b>                              | «Foie gras maison», gésiers, magret de canard, toasts chauds de camembert, livarot et pont-l'évêque, salade, tomate, croûtons, olives noires et noix . . . . . | 15,50 € |

## POISSON

|                                           |                                                                          |         |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>DOS DE CABILLAUD GRATINÉ AU CANTAL</b> | Cabillaud, pommes de terre, vin blanc, échalote, crème, cantal . . . . . | 14,30 € |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------|

## PLATS CHAUDS

|                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>CAMEMBERT DORÉ A LA CONFITURE D'AIRELLES « MAISON »</b> . . . . .                                                                                                                                             | 12,90 € |
| <b>OMELETTE AU ROQUEFORT</b> (servie avec salade verte) - Roquefort, tomates . . . . .                                                                                                                           | 10,90 € |
| <b>OMELETTE AU CHÈVRE</b> (servie avec salade verte) - Chèvre, tomates, jambon blanc . . . . .                                                                                                                   | 10,90 € |
| <b>OMELETTE PAYSANNE</b> (servie avec salade verte) - Emmental, lardons, pommes de terre, crème fraîche . . . . .                                                                                                | 10,90 € |
| <b>CRÊPES ARAVISIENNE</b> Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons . . . . .                                                                                                                            | 12,70 € |
| <b>CRÊPES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX</b> Roquefort, jambon blanc, pommes de terre, noix . . . . .                                                                                                                  | 12,90 € |
| <b>CRÊPES NORMANDE</b> Pont-l'Évêque, jambon, pommes, crème fraîche . . . . .                                                                                                                                    | 12,80 € |
| <b>ASSIETTE RACLETTE</b> Fromage à raclette, jambon fumé, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc<br>ail et fines herbes, salade aux noix et aux lardons, tomates, cornichons. . . . .                  | 13,20 € |
| <b>ASSIETTE AU REBLOCHON</b> Même garniture que l'assiette raclette et reblochon fondu . . . . .                                                                                                                 | 13,20 € |
| <b>ASSIETTE CAMPAGNARDE FUMÉE</b> Reblochon fondu, salade, tomates, noix, gésiers, croûtons, cornichons,<br>magret de canard fumé, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes. . . . . | 14,20 € |
| <b>TARTIFLETTE</b> Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons . . . . .                                                                                                                                        | 13,20 € |
| <b>TARTIFLETTE ALSACIENNE</b> Munster, pommes de terre, lardons, oignons, cumin, crème fraîche . . . . .                                                                                                         | 13,30 € |
| <b>TARTIFLETTE AU CHÈVRE</b> Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate . . . . .                                                                                                          | 13,30 € |
| <b>TARTIFLETTE MONTAGNARDE</b> Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate. . . . .                                                                                                       | 13,30 € |
| <b>TARTIFLETTE NORMANDE</b> Pont-l'Évêque, camembert, pommes de terre, pomme fruit, lardons, cidre, oignons, crème . . . .                                                                                       | 13,90 € |
| <b>TARTIFLETTE AUX 4 A.O.C.</b> Pont-l'Évêque, camembert, neufchâtel, livarot, pommes de terre, oignons, lardons, cidre . . . .                                                                                  | 13,90 € |
| <b>LA CHTIFLETTE</b> Maroilles, bière blanche, pommes de terre, lardons, oignons . . . . .                                                                                                                       | 13,90 € |
| <b>POMMES AU LARD ET AU CANTAL</b> Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte . . . . .                                                                                                             | 13,00 € |
| <b>CRÉMIER DE CHAUME EN HABIT DE BOIS</b> Même garniture que l'assiette raclette et son crémier de chaume<br>fondu dans sa boîte . . . . .                                                                       | 15,10 € |
| <b>ESCALOPINE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS*</b> . . . . .                                                                                                                                          | 12,90 € |
| <b>ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS*</b> Crème, champignons, pont-l'Évêque . . . . .                                                                                                           | 14,20 € |
| <b>ESCALOPE DE VEAU NORMANDE FLAMBÉE AU CALVADOS*</b> Crème, pommes fruits, camembert . . . . .                                                                                                                  | 14,20 € |
| <b>BAVETTE AU BLEU ET AUX NOISETTES*</b> . . . . .                                                                                                                                                               | 13,90 € |
| <b>BAVETTE D'ALOYAU EN REBLOCHONNADE*</b> Viande nappée de lardons et reblochon fondu . . . . .                                                                                                                  | 13,90 € |
| <b>BAVETTE FORESTIÈRE*</b> Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris. . . . .                                                                                                                                | 14,00 € |
| <b>ENTRECÔTE 280 g* «Viande BVF»</b> - Sauce au bleu, roquefort ou boursin 3 poivres . . . . .                                                                                                                   | 18,20 € |

## LES FROMAGES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ASSIETTE DÉGUSTATION DE TROIS FROMAGES AU CHOIX.</b> . . . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5,80 € |
| Bleu d'Auvergne <i>ou</i> Brie de Meaux <i>ou</i> Cantal <i>ou</i> Reblochon <i>ou</i> Munster <i>ou</i> Comté <i>ou</i> Camembert de Normandie <i>ou</i> Beaufort <i>ou</i> Fourme d'Ambert <i>ou</i> Chèvre cendré Sainte-Maure <i>ou</i> Tomme de Chèvre <i>ou</i> Pont-l'Évêque <i>ou</i> Saint-Nectaire <i>ou</i> Tomme de Savoie <i>ou</i> Livarot... |        |

\* Toutes nos viandes peuvent être servies au choix avec :  
Haricots verts - Riz - Pommes de terre vapeur - Pommes de terre sautées à l'ail

PRIX NETS



## LES DESSERTS

COUPE DE GLACE (3 BOULES) ou SORBET . . 6,00 €

Vanille, chocolat, pistache, fraise, café, cassis, citron, menthe, pomme, poire, rhum raisin, noix de coco, framboise, passion, caramel.

FROMAGE BLANC AU MIEL ET AUX NOIX . . . 5,80 €

FONDANT AU CHOCOLAT SUR CRÈME ANGLAISE . 6,00 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS . . . . . 6,10 €

CAFÉ LIÉGEOIS . . . . . 6,10 €

COUPE "DAME BLANCHE" . . . . . 6,10 €

PÊCHE MELBA . . . . . 6,20 €

CRÊPES «DAME BLANCHE» . . . . . 6,90 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

CRÊPE «MARQUISE» . . . . . 6,80 €

Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly

CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ . . . . . 6,80 €

Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé

SORBET POMME ET CALVADOS . . . . . 6,30 €

COUPE ANTILLAISE Glace rhum-raisin, rhum . . . 6,30 €

COUPE COLONEL Glace citron et vodka . . . . . 6,30 €

AFTER EIGHT GLACE Glace menthe, Get 27, chantilly 6,50 €

PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON . . . 6,70 €

Glace vanille

POIRE BELLE HÉLÈNE . . . . . 6,20 €

BANANA SPLIT . . . . . 6,70 €

FONDUE AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

CONCASSÉES . . . . . 7,50 €

(2 pers. minimum, 15 mn d'attente) Prix par personne

SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD . . . 1 €

CAFÉ CORBEAU ET SES DOUCEURS (Café ou Thé). . 7,50 €

## LES VINS

### LES VINS BLANCS

#### VAL DE LOIRE

COTEAUX DU LAYON AOP

50 cl  
15,00 €

Bouteille 75 cl  
21,20 €

Verre 15 cl  
4,20 €

SANCERRE AOP

22,70 €

#### ALSACE

ALSACE AOP RIESLING

21,70 €

#### SAVOIE

APREMONT AOP

15,00 €

21,10 €

4,20 €

### LES VINS ROSÉS

#### PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP

15,00 €

21,00 €

4,20 €

#### LANGUEDOC

Gris blanc (Vin de Pays d'Oc IGP)

15,00 €

21,50 €

4,20 €

### LES VINS ROUGES

#### BORDEAUX

LALANDE DE POMEROL AOP

25,00 €

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP

29,00 €

5,20 €

#### VAL DE LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

15,00 €

21,50 €

4,20 €

#### BOURGOGNE

PASSETOUTGRAIN AOP

21,20 €

#### ALSACE

PINOT NOIR AOP

24,90 €

#### VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE BEAUMES DE VENISE AOP

17,00 €

25,50 €

4,70 €

### PICHETS

CÔTES DE BOURG AOP

100 CL  
10,50 €

50 CL  
15,00 €  
7,30 €

25 CL  
5,10 €

Verre 15 cl  
4,20 €

VIN ROUGE (Pays d'Oc IGP)

10,50 €

7,30 €

5,10 €

VIN ROSÉ (Pays d'Oc IGP)

10,50 €

7,30 €

5,10 €

VIN BLANC (Pays d'Oc IGP)

12,60 €

7,80 €

5,30 €

CABERNET D'ANJOU rosé (Val de Loire AC)

13,00 €

8,60 €

6,90 €

4,20 €

CIDRE

75 CL  
12,00 €

50 CL  
7,10 €

Verre 20 cl  
4,00 €



PRIX NETS