

## Entrées

Boîte de sardines, crumble au biscuit salé, échalotes <i>Sardine tin, cracker crumble, shallots</i>	10.00€	Salade de fèves, radis croquants et pétale de parmesan <i>Broad bean salad, crunchy radishes, cheese petal</i>	8.00€ 
Asperges vertes, vinaigrette aux herbes <i>Green asparagus, herb vinaigrette</i>	9.00€ 	Tartare de saumon et avocat, sésame grillé <i>Salmon, avocado tartare, toasted sesame</i>	10.00€
Œuf parfait, petits pois en texture chips de fromage Italien <i>Perfect egg, pea puree, Italian cheese chips</i>	9.00€	Wrap de magret de canard fumé à partager <i>Smoked duck breast wrap to share</i>	12.00€

## Plats

Souris d'agneau, mousseline de patate douce et son jus. <i>Lamb shank, sweet potato puree</i>	25.00€	Salade CAESAR <i>Poulet, oeuf mollet, grana padano, tomates confites, poitrine fumée, sauce Caesar, croûtons</i>	20.00€
Filet de bar rôti, légumes de printemps, sauce à l'aneth <i>Roasted sea bass fillet, spring vegetables, dill sauce</i>	22.00€	<i>Chicken, soft-boiled egg, parmesan, candied tomatoes, smoked bacon, Caesar sauce, bread crouton</i>	
Onglet de bœuf, pommes de terre grenaille aux herbes et sauce au poivre <i>Beef hanger steak, herb-roasted new potatoes, pepper sauce</i>	22.00€	Tartare de bœuf préparé, frites et salade <i>Beef tartare, fries, salad</i>	20.00€
Burger au canard, confit d'oignons, frites et salade <i>Duck burger, onion confit, fries, salad</i>	23.00€	Gnocchis, ricotta et citron <i>Gnocchi, ricotta, lemon</i>	19.00€ 

## Desserts

Assortiment de trois fromages <i>Assortment of three cheeses</i>	8.00€ 	Paris Brest pistache et framboise <i>Pistachio and raspberry Paris-Brest</i>	10.00€ 
Mousse au chocolat Guanaja 70%, crumble cacao <i>Guanaja 70% chocolate mousse, cocoa crumble</i>	9.00€ 	Crèmeux citron et sablé breton <i>Lemon cream, French shortbread</i>	8.00€ 
Tartelette aux fraises et son coulis <i>Strawberry tartlet</i>	10.00€ 	Café gourmand <i>Assortiment de douceurs sucrées et boisson chaude</i>	10.00€ 

# MENU

---

Menu enfant 13.00€ - Jusqu' à 12 ans  
Up to age 12- 13.00€

---

## BOISSONS

Sirop à l'eau Monin

Monin flavoured syrup with water

Jus de fruits Granini 25cl ( orange ou pomme )

Granini fruits juice 25cl (orange or apple )

---

## PLATS

Aiguillettes de poulet panées

Breaded chicken

Sticks de poisson panés

Breaded fish sticks

Saucisse de Strasbourg

Strasbourg sausage

---

## ACCOMPAGNEMENT

Frites

French fries

Pommes de terre  
grenaille aux herbes

Herb-roasted new potatoes

Mousseline de patate douce

Sweet potato purée

Poêlée de légumes  
de printemps

Roasted spring vegetables

---

## DESSERTS

Compote de pomme

Apple sauce

Muffin

Muffin

Glace

Ice cream



CP  
LE CHAMP  
PAVEAU  
RESTAURANT

*Carte des boissons*



Prix net et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Carafe d'eau disponible gratuitement à la demande.

Edition du 18 mars 2026



## *Nos cocktails signatures*

<b>MIO CARO ( 12CL )</b> Liqueur de cacao, Purée de cerise, Rhum, Champagne	13.00€
<b>FRESH PINK ( 12 CL )</b> Eau de vie de Framboise, Sirop de Rose, Nectar de Goyave, Citron Vert	12.00€
<b>RABARBARO ( 15 CL )</b> Jus de Rhubarbe, Sirop Lavandes, Italicus, Eau Pétillante	13.00€
<b>PINK PEACH ( 16 CL )</b> Crème de pêche, Vin Rosé	12.00€
<b>VERSE APPEL ( 15 CL )</b> Cachaça, Liqueur de Pomme, Jus de pomme, Citron Vert	12.00€
<b>RATAFIA SOUR ( 9 CL )</b> Ratafia, Jus de citron, Sucre	12.00€

## *Les cocktails classiques*

<b>BARBOTAGE ( 12 CL )</b> Champagne, Jus d'orange, Jus de citron, Sirop grenadine	13.00€
<b>PORN STAR MARITINI ( 12 CL )</b> Vodka, Fruit de la passion, Citron vert, Vanille, champagne	12.00€
<b>HUGO SPRIZ ( 15 CL )</b> Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau pétillante, Citron vert, Menthe	12.00€
<b>MOJITO ( 12 CL )</b> Rhum 3Y, Sucre de cane, Citron vert, Menthe, Eau Pétillante, Agostura Bitter	12.00€
<b>MARGARITA ( 12 CL )</b> Téquila, Triple sec, Citron vert, sel	10.00€



## *Nos cocktails sans alcool (15cl)*

### **LE SUR-MESURE**

10.00€

Faites part de vos envies au barman, en indiquant vos préférences :  
Acide amer, sucré, floral ou fruité.  
Nous créerons votre cocktail spécialement pour vous.

### **Le Champ Paveau**

10.00€

Jus de Rhubarbe, Sirop de Lavandes, Eau pétillante

### **THÉ GLACÉ MAISON**

9.50€

Mélange de thé noir et Sirop au choix

### **CAPTAIN SPARROW**

10.00€

Captain morgane sans alcool, Coca Cola, Citron vert, Sucre

### **APEROL SPRITZ ZÉRO BY NECENSE**

9.50€

Infusion écorce d'orange, herbe et épice, Eau gazeuse



## Les bières

### En bouteilles (33cl)

Pelforth Brune	6.50€
Gallia Blonde	6.50€
Lagunitas IPA	8.00€

### Locale (33cl)

Lorette - IPA (Cormontreuil à 10 km)	8.00€
Lorette - Triple (Cormontreuil à 10 km)	8.00€
Tête de Chou - Porter Fumée (Épernay à 26 km)	8.00€
Tête de Chou - Ambrée (Épernay à 26 km)	8.00€

### Fruitée (33cl)

Desperados	7.00€
Mort Subite Lambic Blanche	6.50€
Mort Subite Lambic Kriek	8.00€
Hoppy Road Flamingo (blanche citron vert, hibiscus )	8.00€

### Sans alcool (33cl)

Heineken 0.0 (sans alcool)	4.50€
Chouffe 0.4 (sans alcool)	5.00€

### À la pression

	25CL	50CL
1625 – Bière de Reims (Berméricourt à 19 km)	4.50€	7.00€
Heineken	4.50€	7.00€
Affligem Cuvée Blonde	5.50€	8.50€
Picon bière	5.00€	9.00€
Monaco	4.00€	7.00€



## Les apéritifs

### Les anisés

	2 CL	4 CL
Ricard	4.50€	7.00€
Pastis	4.50€	7.00€

### Les classiques (6cl)

Campari		5.00€
Lillet blanc		6.00€
Martini Bianco, Rosso & Extra Dry		5.00€
Noilly Prat – Vermouth		5.00€
Suze		5.00€
Ratafia de Champagne		6.50€
Porto Rouge, Blanc		5.00€
Kir vin blanc		7.00€
Kir Royal		11.50€



## Les softs

### Les sodas

Grum Citron 33CL – (Cormontreuil à 10km)	5.00€
Grum Gingembre 33CL – (Cormontreuil à 10km)	5.00€
Artonic Grapefruit 20CL – France	5.00€
Verigoud Tonic Water 33 CL – ( GRAND EST )	5.00€
Coca-Cola 33CL	4.50€
Coca-Cola Zéro 33CL	4.50€
Sprite 25CL	4.50€
Fanta 25CL	4.50€
Schweppes Tonic 25CL	4.50€
Schweppes Agrumes 25CL	4.50€
Orangina 25CL	4.50€
Fuze Tea Pêche 25CL	4.50€

### Les eaux

	33CL	50CL	100CL
Vittel		4.50€	6.00€
San Pellegrino		4.50€	6.00€
Perrier	4.50€		

### Les nectars- Granini (25cl)

Multifruit, Pamplemousse, Ananas	4.50€
----------------------------------	-------

### Les jus de fruits - Granini (25cl)

Pomme, Orange, Tomate	4.50€
-----------------------	-------



## *Les boissons chaudes*

Expresso	2.40€
Café Long	2.50€
Double Espresso	3.50€
Cappuccino	4.90€
Latte Macchiato	4.90€
Infusion	3.50€
Thé "Kusmi Tea"	3.50€
Chocolat Chaud	5.00€
Chocolat viennois	5.50€

## *Les cocktails Chaud*

<b>IRISH COFFEE</b> (15 cl) Whisky, Double espresso, Crème battue, Sucre	13.00 €
<b>ITALIAN COFFEE</b> (15 cl) Amaretto, Double espresso, Crème battue, Sucre	13.00 €
<b>REIMS COFFEE</b> (15 cl) Marc de champagne, Double espresso, Crème battue, Sucre	13.00€

## *Les Palettes de Dégustation*

<b>PALETTE CHAMPENOISE (3 x 2 Cl)</b> Vodka rémoise, Marc de champagne, Ratafia	12.00 €
<b>PALETTE DE RHUM (3 x 2 Cl)</b> Cachaça, La Hechicera, Diplomatico	15.00 €
<b>PALETTE WHISKY (3 x 2 Cl)</b> Nc'Nean, Bulleit 95 rye, Four Roses Bourbon	13.00€
<b>PALETTE DE GIN (3 x 2 Cl)</b> Gin Gaston, Brockmans, Gin de Reims	15.00€
<b>PALETTE MENTHE (3 X 2 CL)</b> Elixir de menthe, Egjaski, Get 27	15.00€
<b>PALETTE CITRON (3 X 2 CL)</b> Elixir citron, Italicus, Limoncello Maison	15.00€



## Les spiritueux

### Vodka (4cl)

Eristoff - Géorgie	8.00€
Absolut - Suède	8.00€
Grey Goose - France	10.00€
Vodka de la Distillerie de Reims (Reims à 6 km)	11.00€

### Rhum (4cl)

Bacardi – Carta Blanca Karta Oro – Porto Rico	6.50€
Saison Pale - Caraïbes	6.50€
Havana Club 3 ans – Cuba	6.50€
Dillon Agricole – Martinique	6.50€
Roble Maestro 6 ans – Venezuela	9.00€
Rhum & Cane XO – Ile de la Réunion	13.00€
Plantations XO – Barbade	15.00€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	15.00€

### Gin (4cl) + supplément tonic 3.00€

Gin#1 de la distillerie de Reims – (Reims à 6 km)	11.00€
Citadelle – France	11.00€
Mr.Gaston Organic BIO – France	9.00€
Generous Organic BIO – France	9.00€
Monkey 47 – Allemagne	11.00€
Lind & Lime – Ecosse	8.50€
Hendrick's – Ecosse	11.00€
Brockman's – Angleterre	11.00€
Bombay Sapphire – Angleterre	8.00€
Gibson's London Dry Gin – Angleterre	6.50€
Tanqueray ( sans alcool ) – Angleterre	7.00€



## *Les spiritueux*

### **Whiskies (4cl)**

William Lawson's – Grande Bretagne	6.00€
Haig Clubman – Ecosse	6.50€
J&B Rare – Ecosse	6.50€
Aberlour 10 ans - Ecosse	9.00€
Glenfiddich 12 ans Triple Oak - Ecosse	10.00€
Monkey Shoulder – Ecosse	10.00€
Whisky Table – Ecosse	10.00€
Talisker Port Ruighe – Ecosse	11.00€
Lossit / Lost Distillery – Ecosse	12.00€
Nc'Nean Organic Bio – Ecosse	15.00€
Jameson – Irlande	6.50€
Bulleit Rye – USA	6.50€

### **Bourbons (4cl)**

Four Roses Bourbon – USA	8.00€
Jack Daniel's – USA	8.00€

### **Agave (4cl)**

Tequila Codigo ROSA – MEXIQUE ( Jalisco )	12.00€
Tequila Codigo RESPOSADO – MEXIQUE ( Jalisco )	15.00€
Mezcal nuestra soledad – MEXIQUE ( Oaxaca )	10.00€



## Les spiritueux

### Digestifs (4cl)

Marc de Champagne Goyard (Aÿ à 28 km)	6.50€
Calvados – Drouin	7.50€
Armagnac – Château de Laubade VSOP	7.50€
Armagnac – Château de Laubade Hors Age	8.00€
Cognac – Hennessy Very Special	9.50€
Cognac – Frapin Fontpinot XO	18.00€
Cognac – Hennessy XO	20.00€

### Eau-de-vie de la maison Klée en Alsace (4cl)

Mirabelle, Quetsche, Framboise, Marc de Muscat et Marc de Gewurztraminer	7.50€
---	-------

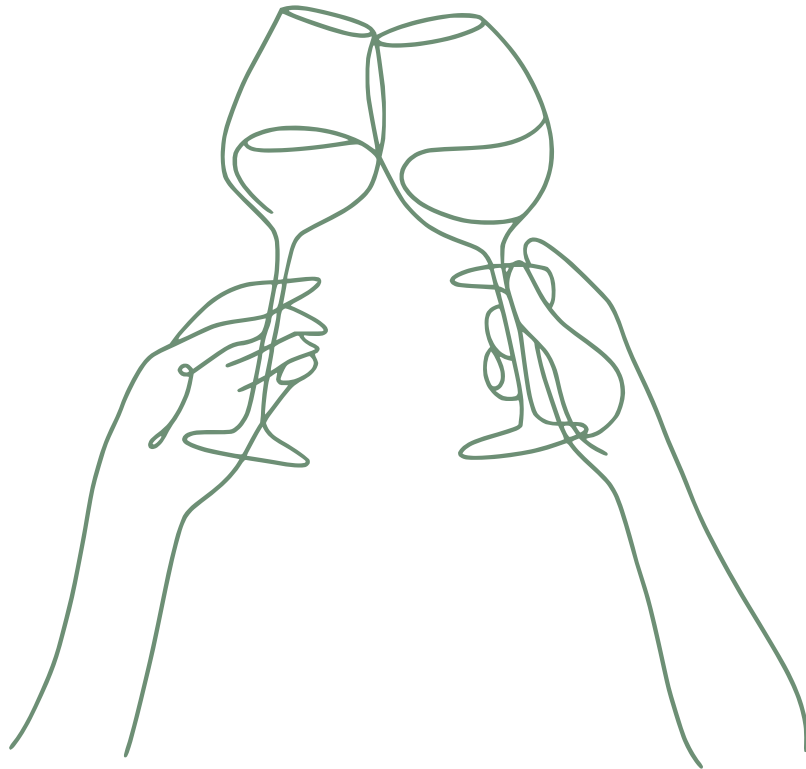
### Liqueurs et Elixirs (4cl)

Limoncello Maison	7.50€
Elixir de Citron de la distillerie de Reims (Reims à 6 km)	6.50€
Elixir de Menthe & Verveine de la distillerie de Reims (Reims à 6 km)	6.50€
Egiaski à la menthe	6.50€
Menthe Pastille	6.50€
Get 27	6.50€
Get 31	6.50€
Verveine du Velay verte 55°	6.50€
Verveine du Velay jaune 40°	5.50€
Chartreuse verte 55°	8.50€
Chartreuse jaune 43°	8.50€
Génépi de la maison Meunier	8.00€
Bénédictine	6.50€
Sapinette – Maison M	6.50€
La Capricieuse (à base de lait de chèvre & vache)	4.50€
Cointreau	5.00€
Bailey's	6.50€
Amaretto	6.50€



LE CHAMP  
PAVEAU  
RESTAURANT

*Carte des vins &  
Champagnes*



Prix net et service compris. Edition du 24 mars 2026  
Contient des sulfites



# Les Champagnes (75cl)

Appellation d'origine contrôlée

## Reims et sa montagne

Brice – Brut (Bouzy à 23km)	55.00€
Castelnau – Brut (Reims à 4km)	55.00€
Castelnau – Solera 9.2 Brut (Reims à 4km)	75.00€
Clément Victor – Brut (Janvry à 7km)	50.00€
Gardet - Brut réserve Premier Cru (Chigny-Les-Roses à 18km)	60.00€
Henriot – Brut (Reims à 4km)	70.00€
Piper Heidsick – Brut (Reims à 4km)	60.00€
Roederer – Brut (Reims à 4km)	65.00€
Ruinart – R de Ruinart Brut (Reims à 4km)	80.00€
Taittinger – Brut (Reims à 4km)	70.00€
Tsarine – Extra Brut (Reims à 4km)	65.00€
Vranken - Cuvée Demoiselle - Brut Tête de Cuvée (Reims à 4km)	75.00€
Brice – Blanc de blancs (Bouzy à 23km)	60.00€
Clément Victor – Blanc de blancs (Janvry à 7km)	60.00€
Henriot – Blanc de blancs (Reims à 4km)	80.00€
Pommery – Blanc de blancs Apanage (Reims à 4km)	90.00€
Jacquinet – Blanc de noirs (Les Mesneux à 4km)	55.00€
Mailly Grand Cru – Blanc de noirs (Mailly-Champagne à 15km)	65.00€
Taittinger - Comtes de Champagne 2013 (Reims à 4km)	250.00€
Pommery - Cuvée Louise Brut Parcelles - 2006 (Reims à 4km)	250.00€
Veuve Clicquot - La Grande Dame 2015 (Reims à 4km)	250.00€

## Châlons-en-Champagne et plus

Joseph Perrier - Brut Nature (Châlons en Champagne à 43km)	70.00€
Bernard Lonclas - Brut (Bassuet à 82km)	45.00€
Bernard Lonclas - Blanc de Blancs Extra Brut (Bassuet à 82km)	55.00€



# Les Champagnes (75cl)

Appellation d'origine contrôlée

## Epernay et la Vallée de la Marne

Besserat de Bellefon – Brut (Epernay à 23km)	80.00€
De Venoge - Princes Brut 3ème Edition (Epernay à 23 km)	75.00€
Delamotte – Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	60.00€
Deutz – Brut (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Gosset – Grande Reserve Brut (Aÿ-Champagne à 21km)	80.00€
Lallier – Brut – Reflexion R. (Aÿ-Champagne à 21km)	60.00€
Laurent Perrier – Brut (Tours-sur-Marne à 25km)	65.00€
Perrier Jouët – Grand Brut (Epernay à 23km)	90.00€
Philippe Gonet - Réserve Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	65.00€
Philipponnat - Royale Réserve Brut (Mareuil sur Ay à 23 km)	80.00€
Moët & Chandon – Réserve Impériale Brut (Epernay à 23km)	90.00€
Le Mesnil - Blanc de blancs Grand Cru (Mesnil sur Oger à 47 km)	65.00€
Delamotte – Blanc de blancs (Mesnil-sur-Oger à 34km)	70.00€
Lallier – Blanc de blancs (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Gosset – Grand Blanc de blancs (Aÿ-Champagne à 21km)	95.00€
Dom Caudron - Epicurienne - 100% Meunier ( Passy-Grigny à 29km)	55.00€
Laurent Perrier – Ultra brut (Tours-sur-Marne à 25km)	70.00€
Philipponnat - Royale Réserve Non dosée(Mareuil sur Ay à 23km)	85.00€
Jacquesson – Cuvée 746 Extra Brut (Dizy à 21km)	80.00€
Deutz – Amour de Deutz (Aÿ-Champagne à 21km)	250.00€
Laurent Perrier – Millésimé 2006 (Tours-sur-Marne à 25km)	100.00€
Philipponnat - Blanc de noirs 2019 (Mareuil sur Ay à 23km)	110.00€
Alain Bernard – Rosé (Dizy à 21km)	50.00€



# Les Champagnes

Appellation d'origine contrôlée

## Magnums (150cl)

Henri Abelé – Brut	150.00€
Moët & Chandon – Brut Impérial	150.00€
Brice – Blanc de blancs	130.00€
Besserat de Bellefon – Blanc de blancs	155.00€
Gosset – Blanc de blancs	140.00€
Jeeper – Grande réserve – Blanc de blancs	155.00€
Henri Abelé – Blanc de blancs	140.00€
Jacquinet – Brut Rosé	150.00€
Lanson – Brut Rosé	160.00€

## 1/2 bouteilles (37.5cl)

Lallier – Brut	35.00€
Laurent Perrier – Brut	40.00€



## *Les vins rouges (75cl)*

### **Beaujolais**

AOP Côte de Brouilly - Terres Dorées 2024 - Jean Paul Brun	35.00€
AOC Morgon - Côte du Py Javernières – Jean Paul Brun 2022	40.00€
AOP Moulin à Vent - Jean Paul Dubost 2023	50.00€
AOC Saint-Amour - Domaine Mommessin 2024	35.00€

### **Bordeaux**

AOC Margaux - Les Hauts de Tertre 2017	55.00€
AOC Saint Estèphe - Frank Phelan 2014	60.00€
AOC Pomerol - Château Grange Neuve 2019	55.00€
AOC Pessac Léognan - Château Tour Léognan 2021	40.00€
AOC St Emilion Grand Cru - Château Franc Le Maine 2016	65.00€
AOC Castillon Côtes de Bordeaux - Lideyre - Maison Bardet 2016	35.00€
VDF à boire frais - La Fraîche - Maison Bardet	31.00€
AOC Haut-Médoc - Château Ramage La Batisse 2022	35.00€

### **Bourgogne**

AOC Haute Côte de Beaune – Ropiteau Frères 2023	50.00€
AOC Mercurey – Domaine Michel Juillot 2020	60.00€
AOC Beaune – Les Epenottes – Albert Bichot 2018	75.00€
AOC Monthélie 1er cru – Cuvée signature – Eric de Suremain 2018	75.00€
AOC Aloxe Corton – Domaine Germain 2020	80.00€
AOP Pommard - La Chanière - Domaine Germain 2022	85.00€
AOC Saint Romain – Sous le Château – Domaine Germain 2022	60.00€
AOC Haute Côte de Nuits - Ropiteau Frères 2022	55.00€
AOC Nuits-Saint-Georges - Vieilles Vignes - JC Rion 2022	115.00€



## *Les vins rouges (75cl)*

### **Rhône**

VDF Château Gigognan – Parcelle N°14 2023	30.00€
AOC Châteauneuf du Pape - Fiancée - Domaine La Barroche 2022	135.00€
VDF Liberty -Domaine La Barroche 2022	50.00€
AOC Châteauneuf du Pape - Château Gigognan 2020	65.00€
IGP Collines Rhodaniennes - Syrah - Bistrot des Copains	25.00€
AOC Crozes Hermitage - Domaine Melody Friandise 2024	35.00€
AOC Saint-Joseph - Domaine Melody 2024	45.00€

### **Loire**

AOC Sancerre – Domaine du Pré Semelé 2020	45.00€
AOC Anjou Villages – Rouge baiser – Saget La Perrière 2016	25.00€
AOC Chinon - Domaine Noblaie - Le temps des Cerises 2023	30.00€

### **Nos pépites du moment**

AOP Pic Saint Loups - Epérance 2022 - Chateau de Valfaunès	35.00€
AOP Côtes de Provence - Château La Martinette 2022	35.00€
AOP Costières de Nîmes - Château Grand Escalion	30.00€
AOP Cahors - Château de Croisille - Silice 2022	28.00€
IGP Méditerranée - Grenache Rouge - Domaine Cristia 2023	30.00€

## *Les Vins rouges - 1/2 bouteilles (37.5cl)*

### **Bordeaux**

AOC Saint Estèphe - Frank Phelan 2017	30.00€
---------------------------------------	--------

### **Bourgogne**

AOC Santenay – Les Charmes – Albert Bichot 2020	35.00€
---	--------

### **Côtes du Rhône - 50cl**

AOC Châteauneuf du Pape - Château Gigognan 2017	45.00€
---	--------



## *Les vins blancs (75cl)*

### **Alsace**

AOC Alsace Grand Cru Riesling - Domaine Gresser 2023	25.00€
AOC Alsace Gewurztraminer - Domaine Gresser 2022	30.00€
AOC Alsace Brandhof Pinot Gris - Domaine Gresser 2023	30.00€

### **Bourgogne**

AOP Saint Romain – Domaine Germain 2021	65.00€
AOC Meursault - Domaine Germain 2022	90.00€
AOP Saint Véran - Domaine Albert Bichot 2020	60.00€
AOC Nuits-Saint-Georges - 1er Cru Les Terres Blanches - JC Rion 2022	130.00€
AOC Chablis - Billaud Simon 2023	50.00€
AOC Mâcon - Mâcon-Igé en Thuzot Ropiteau	36.00€
AOC Rully 1er Cru - Les Cloux 2022 - Eric de Suremain	50.00€

### **Beaujolais**

AOP Beaujolais Villages- Chardonnay – Château de Pierreux 2024	30.00€
--	--------

### **Loire**

AOC Savennières - L'Effet Papillon – Saget la Perrière 2020	50.00€
AOC Anjou - Domaine du Matin Calme - Rhyolites du Cahier 2022	45.00€
AOP Quincy - J. de Villebois 2023	31.00€
AOP Menetou Salon - Pulsation – Saget la Perrière 2023	40.00€
AOP Pouilly Fumé - J. de Villebois 2024	40.00€

### **Rhône**

AOC Saint Péray - Les Potiers – Domaine Cuilleron 2023	45.00€
AOP Côtes du Rhône Villages Valréas - Clos Bellane 2023	40.00€
AOC Saint Joseph - Domaine Courbis 2024	50.00€
AOC Ventoux - Quintessence - Château Pesquié 2023	35.00€
IGP Méditerranée - Viognier - Le Paradou 2024	25.00€
AOP Côtes du Rhône - Inspiration - Xavier Vignon 2024	25.00€



## *Les vins blancs (75cl)*

### **Nos pépites du moment**

AOP Côtes du Lubéron - Domaine de la Cavale 2023	50.00€
IGP Pays D'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand 2023	65.00€
AOP Côtes du Jura - Domaine Eric Thill - De marne et d'argile 2023	32.00€
IGP Pays d'Hérault - Combe Calcaire - Moulin de Gassac 2024	30.00€
IGP Méditerranée - Rolle - Domaine Cristia Collection	30.00€

*1/2 bouteilles (37.5cl)*

### **Bourgogne**

AOC Chablis - Albert Bichot 2022	35.00€
----------------------------------	--------

## *Les vins rosés (75cl)*

### **Côtes de Provence**

AOC Côtes de Provence – Domaines BY.OTT 2024	40.00€
AOP Côtes de Provence - Domaine Souviou 2023	25.00€
AOP Côtes de Provence - Château Ste Marguerite - Symphonie 2024	40.00€

### **Côtes du Rhone**

AOC Côtes du Rhône - Bellissime - Domaine Alain Jaume & Fils 2023	25.00€
---	--------

### **Languedoc-Roussillon**

IGP Sable de Camargue - Royal de Jarras – Gris de Gris 2023	25.00€
---	--------