

Menu Tradition 29€

Entrées

**Terrine de Cochon artisanale,
chutney d'oignons acidulé**

Salade verte, pickles

ou

**Gaspacho de melon,
chiffonnade de jambon Serrano**

Billes de mozzarella, pesto verde

ou

Tartare de Daurade « Verts Croquants »

*Brunoise de pomme verte, dés de
kiwi, vinaigrette d'agrumes*

Plats

**Pavé de Saumon à la Grec,
poêlée de légumes de saison**

Yaourt Grec à l'aneth, menthe fraîche et citron vert

ou

Pièce du Boucher grillée (200gr)

Frites, salade verte, sauce au choix

ou

**Filet de Poulet « basse température »
façon Tex-Mex**

Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »

ou

Dos de Cabillaud à la plancha, sauce Vierge

Écrasé de pommes de terre au beurre

Desserts

Mousse au Chocolat noir

Chantilly et caramel au beurre salé

ou

Vacherin aux fruits rouges

ou

Coupe Cara'Breizh

Glace vanille, caramel au beurre salé, meringue, chantilly

APÉRO ?

20cl, whisky coca, gin tonic...

Coupe de champagne 13

12cl Louis Roederer

Kir Royal 13.5

12cl cassis, mûre,
pêche, framboise

Kir Vin Blanc 4.5

12cl cassis, mûre,
pêche, framboise

Kir Pétillant 4.9

12cl cassis, mûre,
pêche, framboise

Pastis artisanal 2cl 4.5

« L'Acolyte »

Porto Rouge ou Blanc 4

5cl Ramos Pinto

Martini Rouge ou Blanc 4.5

6cl

Campari, Suze 6cl 4.5

Long Drink 8.5

SOFTS & EAUX

**Coca, Coca Zéro,
Orangina** 3.9

33cl

La French S'il vous plaît 4.8

25cl

Soda naturel français, Tonic,
Ginger Beer ou Agrumes

Jus de Fruits Granini 3.9

25cl

Abricot, ACE, Pamplemousse,
Ananas, Fraise, Orange, Pomme

Limonade 20cl 3

Diabolo 20cl 3.2

Menthe, Fraise, Grenadine,
Citron, Vanille, Pêche

Thonon ou Vals 33cl 3.9

75cl 5.9

CITRONNADES & THÉS GLACÉS 35 cl



Thé Blanc glacé « Healthy » Pêche-Hibiscus 4.8

Thé Vert glacé « Detox » Menthe-Citron 4.8

Citronnade glacée « Healthy » Gingembre 4.8

BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS 25cl 50cl

Moulin Beach (Pils 5°) 3.90 7.50

Binouze du Marin (Pale Ale Bzh 4°) 4.20 8

Mam Pitaine (blanche Bzh 5°) 4.70 8.80

Thoren (Ipa Bzh 5.5°) 4.30 8.20

Saint Idesbald (Bière d'Abbaye 6.5°) 4.30 8.20

BOUTEILLES

Heineken 0° 25cl 3.90

Desperados ou Bière Fruits Rouges 33cl 7.50

Cidre « Cidricchus L'Original » Brut 33cl 7.50

75cl 18

Hard Cider Pomme/Framboise 33cl 8.50

« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits » BZH

Hard Cider Pomme/Gingembre 33cl 8.50

« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits » BZH

BFF





Les entrées

- Tomate Di Buffala à l'italienne** _____ 14
Tomate « Noire de Crimée », di buffala AOP, pesto verde
- Terrine de Cochon artisanale, chutney d'oignons acidulé** _____ 9
Salade verte, pickles
- Sashimi de Saumon frais, tzatziki « maison »** _____ 13
Marinade aux écorces d'agrumes
- Gaspacho de melon, chiffonnade de jambon Serrano** _____ 12
Billes de mozzarella, pesto verde
- Tartare de Daurade « Verts Croquants »** _____ 11
Brunoise de pomme verte, dés de kiwi, vinaigrette d'agrumes

LES SALADES GOURMANDES

- Salade César** _____ 17
Salade, tomates, concombre, poulet « basse température », croûtons, copeaux de parmesan, sauce César « maison »
- Salade Dolce Vita** _____ 18
Roquette, tomates, chiffonnade de jambon Serrano, billes de mozzarella, tomates séchées, pesto verde, gressin
- Salade Fusion** _____ 18
Salade, tomates, concombre, tataki de thon, sashimi de saumon, dés de hareng fumé, tzatziki « maison », citron
- Salade Botanique** _____ 15
Salade, quinoa, tomates, concombre, fêta, pesto verde, oignons rouges, graines de courges

BURGERS

- Burger Tradi'** _____ 17
Buns, steak haché minute, salade, tomate, cheddar local, oignons rouges, mayo pesto
- Burger Veggie** _____ 16
Buns, steak d'épeautre, roquette, tomates séchées, cheddar local, tzatziki « maison »

LES VIANDES

- Quasi de Veau « basse température » jus de viande corsé** _____ 25
Écrasé de pommes de terre au beurre
- Filet de Bœuf grillé, jus truffé** _____ 32
Frites, salade verte
- Pièce du Boucher grillée (200gr)** _____ 19,5
Frites, salade verte, sauce au choix
- Côte de cochon de l'Argoat, jus corsé au thym et romarin** _____ 23
Pommes de terre sautées
- Filet de Poulet « basse température » façon Tex-Mex** _____ 19
Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »
- Les Sauces :** Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Moutarde à l'ancienne, Échalottes confites

LES TARTARES



Bœuf de race Charolaise, finement haché au couteau et servi avec des frites, dans la plus pure tradition des brasseries.

- Tartare Tradition** _____ 19
Viande hachée à la minute, cornichons, persil, échalotes, sauce tartare
- Tartare Smoky** _____ 21
Viande hachée à la minute, cornichons, persil, échalotes, dés de hareng fumé, sauce tartare
- Tartare Alla Romana** _____ 22
Viande hachée à la minute, pesto rosso, tomates séchées, persil, cornichons, échalotes, copeaux de parmesan, sauce tartare



LES POISSONS

- Tataki de Thon mariné à la Thaï** _____ 24
Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »
- Dos de Cabillaud à la plancha, sauce Vierge** _____ 23
Écrasé de pommes de terre au beurre
- Tartare de Dorade « Verts Croquants »** _____ 19
Brunoise de pomme verte, dés de kiwi, vinaigrette d'agrumes
- Pavé de Saumon à la Grec, poêlée de légumes de saison** _____ 19,5
Yaourt Grec à l'aneth, menthe fraîche et citron vert

LES CARPACCIOS



Une belle assiette de 120gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade.

Notre viande est française, de race « AUBRAC » tendre et savoureuse.

- Carpa' Verde** _____ 16
Pesto verde
- Carpa' Mozza'** _____ 18
Pesto verde, mozzarella di buffala
- Carpa' Rosso** _____ 19
Pesto Rosso, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette
- Carpa' Grec** _____ 18
Pesto verde, fêta, oignons rouges, brunoise de pommes vertes



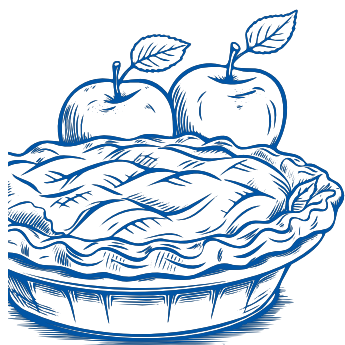
BOISSONS CHAUDES

Café, 100% Arabica, _____	2.10
Café allongé <i>ou</i> Café décaféiné <i>ou</i> Noisette _	2.20
Chocolat chaud _____	3.60
Chocolat Viennois <i>ou</i> café Viennois _____	4.20
Double café _____	4.20
Café crème _____	2.50
Thé <i>ou</i> Tisane _____	3.60
<i>Maison Damman : Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine</i>	



DERNIERS PLAISIRS...

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



Le Coin des Gourmands

Crème Brulée à la vanille Bourbon	7.50
Mousse au Chocolat noir, chantilly et caramel au beurre salé	7
Soupe de fraises de Plougastel	8.50
Vacherin aux fruits rouges	7.50
Café gourmand	8
Tarte Tatin	8

LES CAFÉS CORSES

Breizh Coffee 4cl de whisky breton, espresso, chantilly	8.50
Irish Coffee 4cl de Jamson, espresso, chantilly	9
Bourbon Coffee 4cl de Bourbon Redemption, espresso, chantilly	11
Diplo Coffee 4cl de Rhum Diplomatico, espresso, chantilly	10
Russian Coffee 4cl de Vodka Guillotine Premium, espresso, chantilly	10
French Coffee 4cl de Cognac VSOP, espresso, chantilly	9
Calva Coffee 4cl de Calvados, espresso, chantilly	9



La Breizh Touch

4cl, Maison Triskel

Liqueur « Fraises de Plougastel », 18°	7.50
Liqueur « Fleur de Caramel », 20°	7
Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18°	7
Liqueur « Menthe Poivrée », 24°	7



LES GLACES

Coupe 1 boule	2.90	Coupe 3 boules	7.50
Coupe 2 boules	5.50	Supplément chantilly ou chocolat chaud	1.50

Les parfums : vanille, chocolat noir, fraise, caramel, pistaches, caramel beurre salé, menthe-chocolat, noix de coco, café, rhum-raisins, cassis, fruit de la passion, citron vert.

Les Coupes Glacées

Café Liègeois Glace café, glace vanille, coulis de café, amandes effilées, chantilly	8	Pêche Melba Glace vanille, pêches fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly	8.50
Chocolat Liègeois Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8	Banana Split Glace chocolat, glace vanille, glace fraise, banane, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8.90
Dame Blanche Glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	8.50	Voyage Exotique Sorbet fruit de la passion, sorbet citron vert, sorbet cassis, coulis exotique, amandes effilées, chantilly	8
Guérandaise Glace caramel au beurre salé, glace vanille, glace chocolat, coulis de caramel, amandes effilées, chantilly	8.50	Bora Bora (pour 2 personnes) Sorbet citron, sorbet cassis, glace fraise, sorbet passion, glace noix de coco, fraises fruit, pêche fruit, amandes effilées, chantilly	15
Fraises Melba (en saison) Glace vanille, glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly	9.50		

Les coupes glacées Alcoolisées

Colonel Sorbet citron vert, vodka 4cl	9	La Flibuste Glace Rhum-raisins, glace chocolat, Rhum ambré 4cl, chantilly	9.50
Banquise Glace menthe-chocolat, glace chocolat, liqueur de menthe Pepper Mint 4cl, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	9.50	La Plougastel (en saison) Glace Vanille, sorbet fraise, fraises fruit, Liqueur « Fraises de Plougastel » 4cl, chantilly	10.50

LES DIGESTIFS

4cl

Cognac VSOP ou Calvados	7	Deljoy (Liqueur de Cognac aux agrumes)	9.50
Cognac XO	12	Menthe Pastille ou Pepper Mint	7.50
Armagnac	9	Baileys ou Cointreau	7



CARTE DES BOISSONS

APÉRO ?

Coupe de champagne	
Louis Roederer - 12cl	13
Kir Royal - 12cl	13.5
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir Vin Blanc - 12cl	4.5
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir Pétillant - 12cl	4.9
cassis, mûre, pêche, framboise	
Pastis artisanal « L'Acolyte » - 3cl	4.5
Porto Rouge ou Blanc	
5cl Ramos Pinto	4.5
Martini Rouge ou Blanc - 6cl	4.5
Campari, Suze - 6cl	4.5
Long Drink - 20cl	8.5
(whisky coca, gin tonic...)	

SOFTS & EAUX

Coca, Coca Zéro, Orangina - 33cl	3.90
La French S'il vous plaît - 25cl	4.8
Soda naturel français, Tonic, Ginger Beer ou Agrumes	
Jus de Fruits Granini - 25cl	3.90
Abricot, ACE, Pamplemousse, Ananas, Fraise, Orange, Pomme	
Limonade - 20cl	3
Diabolo - 20cl	3.2
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Vanille, Pêche	
Thonon ou Vals - 33cl	3.9
- 75cl	5.9

CITRONNADES & THÉS GLACÉS (35cl)



JOMO



Thé Blanc glacé « Healthy »	4.8
Pêche-Hibiscus	
Thé Vert glacé « Detox »	4.8
Menthe-Citron	
Citronnade glacée « Healthy » Gingembre	4.8



BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS

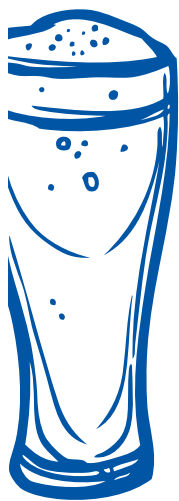
	25cl	50cl
Moulin Beach (Pils 5°)	3.90	7.50
Binouze du Marin (Pale Ale Bzh 4°)	4.20	8
Mam Pitaine (blanche Bzh 5°)	4.70	8.80
Thoren (Ipa Bzh 5.5°)	4.30	8.20
Saint Idesbald (Bière d'Abbaye 6.5°)	4.30	8.20

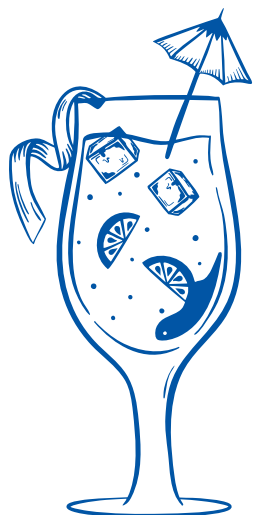
BOUTEILLES

Heineken 0° - 25cl	3.90
Desperados ou Bière Fruits Rouges - 33cl	7.50
Cidre « Cidricchus L'Original » Brut - 33cl	7.50
- 75cl	18

BFF

Hard Cider Pomme/Framboise - BZH - 33cl	8.50
« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits »	
Hard Cider Pomme/Gingembre - BZH - 33cl	8.50
« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits »	





COCKTAILS

Mojito 8.5

4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, limonade (fraise, framboise, passion ou coco +1€)

Mojito Breton 10

4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, cidre

Moussito 10

4cl de rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, bière blanche BZH

Piña Colada 9

Jus d'ananas, purée de coco, rhum ambré, lait

Margarita 9.5

5cl de tequila, 2 cl de triple sec, jus de citron

Caïpi 8.5

5cl de cachaca, cassonnade, jus de citron vert

Daïquiri 8.5

5cl de rhum ambré, jus de citron vert, sucre de canne

Gin To' 9

4cl de Gin Anae (Made in France), tonic water, citron jaune

Moscow Mule 9.5

4cl de vodka, jus de citron, angostura, ginger beer

MOCKTAILS

Octopus 7

Jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise, jus d'orange

Marrakech 7

Thé vert glacé menthe-citron, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de fleur de sureau

Virgin Spritz 8

Orange Bitter sans alcool, tonic water, rondelles d'orange et citron jaune

Virgin Mojito 7

Sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonnade, limonade

Virgin Colada 6.5

Jus d'ananas, purée de coco, lait

BAR À SPRITZ

L'Original 8.5

4cl d'Orange Bitter Spritz, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

Royal 14

4cl d'Orange Bitter Spritz, champagne Louis Roederer, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

Flower power 8.5

4cl de liqueur de fleur de Sureau, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

Green Spritz 9

4cl de P31 (liqueur italienne à base de plantes), vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

Piña 9.5

4cl de liqueur d'ananas des Caraïbes, vin pétillant, eau pétillante, rondelle d'orange et citron jaune

Manda'Club 9

4cl de liqueur de mandarine, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune

Limoncello Spritz 9

4cl de limoncello, vin pétillant, eau pétillante, rondelles d'orange et citron jaune



Notre sélection de vins au verre



BLANCS – IGP –

Chardonnay – Pays d'Oc – « Le Brendan » _____ 4.5

Un chardonnay rond et fruité, aux notes solaires. Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement léger.

Cheverny – AOP – « La Colline aux Princes » _____ 6

Un blanc frais et délicat, où le Sauvignon et le Chardonnay s'accordent à merveille

Côtes de Thau – « Thau U Bohu » _____ 4.3

Un blanc vif et expressif qui sent bon les embruns, les agrumes et les fleurs blanches.

Vallée du Rhône – VDF – « Cros des Calades » _____ 6

Un vin blanc généreux, aux notes de fruits exotiques et à la bouche ronde.

Moelleux – Gascogne - Domaine de Caudé – « Gros Manseng » _____ 5.5

Moelleux léger, équilibré entre douceur et fraîcheur. Parfait pour un accord sucré salé ou un dessert.

ROUGES – AOP –

Blaye Côtes de Bordeaux – « Chant du Coq » _____ 4.5

Vin souple et fruité, typique des Bordeaux de plaisir.

Pinot Noir – IGP Pays d'Oc – « Pont-Pont Pinot » _____ 5.5

Un Pinot Noir fin et élégant aux arômes de cerises et sous-bois.

Côtes du Rhône - « Game of Rhône » - Maison Alméras _____ 5

Vin généreux et épicé avec du caractère. Un classique du Rhône.

Bourgueil – « Cuvée Déchainée » – Domaine Lamé Delisle Boucard BIO _____ 6

Un Cabernet franc vibrant et expressif, aux notes de fruits rouges et de poivre.

Pic-Saint-Loup – « Aouhhhhh » - Domaine Mas Foulquier BIO _____ 8

Un vin sauvage et racé aux arômes de garrigue et de fruits noirs.

ROSES – IGP –

Ile de Beauté – Corse - Domaine Casa Rossa _____ 4.5

Un rosé frais et fruité, qui sent bon le soleil Corse

Côtes de Provence – AOP - « Auro » - Château Grand Boise BIO _____ 6,5

Un Provence élégant et équilibré, tout en finesse et en fraîcheur ; un vrai rosé de gastronomie.

LES BLANCS (75cl)



VAL DE LOIRE – AOP –

Menetou Salon Morogues – « Les Bornés » – Domaine Pellè BIO	35
Menetou Salon Morogues – « Vignes de Ratier » – Domaine Pellè BIO	55
Saumur Blanc – Domaine Les Sables Verts	38
Montlouis-sur-Loire – « Les Hauts de Husseau » - Jacky Blot	80
Cheverny Blanc – « La Colline aux Princes »	25
Chinon blanc – « Les Houttes » - Domaine de l'R BIO	55
Muscadet – « Bonnets Blancs » - Domaine Bonnet -Hutteau BIO	29

CULTURE SUD – IGP –

Côtes de Thau – « Thau U Bohu »	22
Chardonnay – Pays d'Oc - « Le Brendan »	23
Côtes de Gascogne sec – Domaine de Caude	22
Pays d'Aude – « Morillon Blanc » - by Jeff Carrel	32
Méditerranée – « Gusto » - Domaine des Peyre	29
Moelleux – Gascogne – Domaine de Caude « Gros Manseng »	27

RHÔNE – AOP –

Vallée du Rhône – VDF – Cros des Calades	29
Condrieu – « Côte Chatillon » – Domaine Bonnefond	85
Crozes-Hermitage – « Les Pitchounettes » – Domaine des 4 Vents BIO	42

BOURGOGNE – IGP –

Chablis – « Village » - Bernard Defaix BIO	49
Pouilly-Fuissé – « 1 ^{er} Cru En Chatenay » - Bret Brothers BIO	120
Saint-Aubin – « 1 ^{er} Cru Les Frionnes » - Hubert Lamy	180
Saint-Véran – « La Combe des Roches » - Bret Brothers BIO	55

LES ROSÉS (75cl)

Île de Beauté – IGP – Domaine Casa Rossa	23
Côtes de Provence – AOP – « Auro » - Château Grand Boise BIO	32

LES ROUGES (75cl)

BORDELAIS – AOP –

Blaye Côtes de Bordeaux – « Chant du Coq »	22
Castillon Côtes de Bordeaux – « Les Prairies » – Château Pitray	45
Médoc Cru Bourgeois – Château Roquegrave	29
Sainte-Foy Bordeaux – Château Martet	85
Côte de Bourg – Roc de Cambes	175
Pessac-Léognan – « La Chapelle de la Prade »	37
Saint-Estèphe – La Croix de Marbuzet	39
Saint-Emilion – Grand Cru Classé – Château Cheval Blanc	1200

CULTURE SUD – IGP –

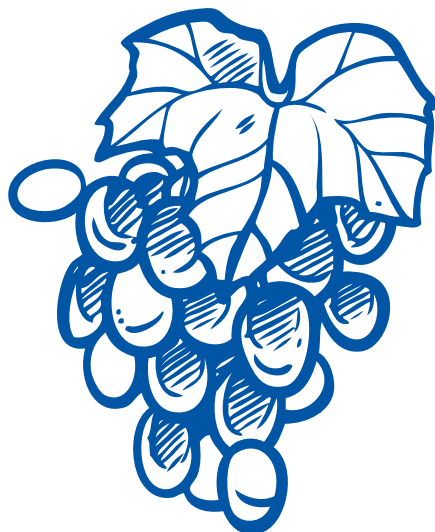
Côtes du Rhône – « Game of Rhône » – Maison Alméras	24
Les Creisses – Pays d'Oc – Philippe Chesnelong	52
Côte Rôtie – AOP – « Les Collines de Couzou » - Domaine Bonnefond	85
Pinot Noir – Pays d'Oc – « Pont-Pont Pinot »	27
Pic Saint Loup – « Aouuuuuuh » - Domaine Mas Foulquier BIO	33
Corse – VDF – « Ecce Fructus » - Clos Culombu BIO	55

VAL DE LOIRE – AOP –

Bourgueil – « Cuvée Déchainée » - Domaine Lamé Delisle Boucard	24
Menetou-Salon-Morogues – « Les Bornés » - Domaine Pellè BIO	36
Menetou-Salon-Morogues – « Les Cris » - Domaine Pellè BIO	55
Chinon – « Et Chinon Ca va ? » - Domaine Charles Pain BIO	29
Saumur-Champigny – « La Porte Saint-Jean » - Sylvain Dittière BIO	70

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS – AOP –

Morgon – « Tradition » - Domaine Thévenet	39
Bourgogne Rouge – « L'Héritière » - Nicolas Rossignol	85
Volnay – « Origines » - Nicolas Rossignol	120
Gevrey-Chambertin – « Combes du Bas » - Bastien Gautheron	180



RHUMS (4cl)

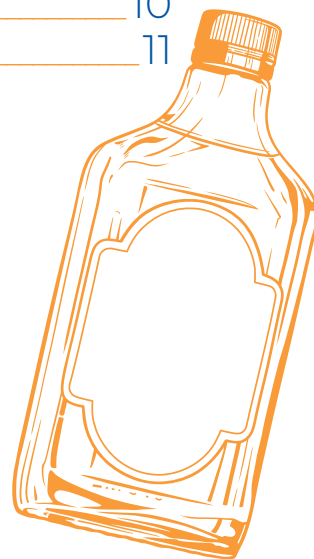
Havana « Anejo Especial » 3 rivières Blanc	7
Clément – Rhum Vieux Agricole	9
Diplomatico « Reserva Exclusiva », Don Papa	9

WHISKIES (4cl)

Ballantine's	7
Jack Daniel's, Paddy	8
Cardhu 12 ans	9
Glenmorangie « The Original »	9.50
Glenlivet 15 ans	9.50
Hyde n°5 « Irish Whisky »	9
Lagavulin 8 ans	10
Auchnagie « The lost Distilleries »	10
Fontagnard Single Malt	9
Agitator « Rok »	10
Nc'Neen Organic « Bio »	13
Redemption Bourbon	9.50
Kujira Ryukyu Whisky Inari	10
Currach « Kombu »	11

Gins (4cl)

Gordon's	7
Diplôme « Dry French Gin »	8
An Dulaman	9
Brockmans	9
Lind and Lime	8



BOISSONS CHAUDES

Café, 100% Arabica	2.10
Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette	2.20
Chocolat chaud	3.60
Chocolat Viennois ou café Viennois	4.20
Double café	4.20
Café crème	2.50
Thé ou Tisane Maison Damman	3.60

Earl Grey ou Thé vert menthe ou fruits rouges ou tisane verveine

LES CAFÉS CORSÉS

- Breizh Coffee**, 4cl de whisky breton, expresso, chantilly
Irish Coffee, 4cl de Jameson, expresso, chantilly
Bourbon Coffee, 4cl de Bourbon redemption, expresso, chantilly
Diplo Coffee, 4cl de Rhum Diplomatico, expresso, chantilly
Russian Coffee, 4cl de Vodka Guillotine Premium, expresso, chantilly
French Coffee, 4cl de Cognac VSOP, expresso, chantilly
Calva Coffee, 4cl de Calvados, expresso, chantilly

8.50
9
11
10
10
9
9



LA BREIZH TOUCH

4cl, Maison Triskel



- Liqueur « Fraises de Plougastel »**, 18°
Liqueur « Fleur de Caramel », 20°
Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18°
Liqueur « Menthe Poivrée », 24°

7.50
7
7
7

Dernier Caprice (4cl)

- Cognac VSOP** ou **Calvados**
Cognac XO
Armagnac
Deljoy (Liqueur de Cognac aux agrumes)
Menthe Pastille ou **Pepper Mint**
Baileys ou **Cointreau**

7
12
9
9.50
7.50
7

Les Champagnes (75cl)

- Louis Roederer « Collection 244 »**
Bollinger spécial Cuvée
Louis Roederer « Blanc de Blancs »
Louis Roederer « Rosé »
Louis Roederer « Collection 244 » Magnum - 1.5L
Louis Roederer « Collection 244 » Jérobœm - 3L
Cristal Roederer

95
140
150
150
190
450
480



Prix nets en Euros, taxes et service compris.