

SERVICE MIDI : 12:00 - 15:00
SERVICE SOIR : 19:00 - 23:00

⇒ SANS RÉSERVATION ⇐

WIFI : SURF HOUSE
MOT DE PASSE : contisplage



Taxes et service inclus, prix en euros ttc.
Désolé, chèques non acceptés. Notre eau
en carafe est adoucie. Le registre des
allergènes contenus dans nos plats est
disponible à votre demande auprès de la
team. Oups, nous vous prions de nous
excuser si votre choix venait à manquer.

À PARTAGER, OU PAS...

| | | |
|--|--|------|
|  | TRIO DE FROMAGE DE BREBIS, PÂTE DE COINGS | 8 € |
|  | TRIO DE HOUMOUS MAISON, PAIN PITA | 9 € |
| | TEMPURA DE CREVETTES MAISON, MARINADE SOJA | 12 € |
| | CHIPIRONS PATAGONICA COULIS PIQUILLOS ET PERSILLADE | 12 € |
|  | BURRATINA, TOMATES CERISES, BASILIC | 12 € |
| | CEVICHE DE DORADE ROYALE | 15 € |
| | Avocat, mangue, grenade, coriandre, citron vert | |
| | PLANCHE SURF HOUSE | 19 € |
| | Spianata Calabresa, Mortadele de Bologne IGP, Speck, Brebis Ossau Iraty, confiture de cerise | |
| | FOIE GRAS, CHUTNEY EXOTIQUE, TOAST GRILLÉS | 18 € |
| | CROQUETTES ARTISANALES ESPAGNOLES | 9 € |
| | Jambon ibérique, cèpes & truffe, ou chipiron | |
| | MINI ACCRAS DE MORUE | 9 € |
| | CHIFFONADE DE JAMBON DE PARME DOP 24 MOIS | 9 € |

NOS FRUITS DE MER

HUÎTRES FINES DE CLAIRE MARENNES OLÉRON N°3

Les 6 ----- 12 € Les 9 ----- 18 € Les 12 ----- 24 €

HUÎTRES SPÉCIALES OSTRA REGAL N°3

Les 6 ----- 22 € Les 9 ----- 33 € Les 12 ----- 44 €

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES ----- 18 €

BUISSON DE LANGOUSTINES ----- 24 €

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE MARENNES OLÉRON N°3, 6 CREVETTES ROSES (+7€ avec huîtres Ostra Regal) ----- 22 €

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER (+7€ avec huîtres Ostra Regal) ----- 32 €

6 huîtres Fines de Claire n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux (servis avec mayonnaise maison, citron bio, beurre Conviette, vinaigre échalotes)

NOS MOULES DE BOUCHOT

600g minimum, sauces maison, accompagnées de frites fraîches

| | |
|------------|------|
| MARINIÈRES | 16 € |
| CRÈMES | 17 € |
| CURRY | 17 € |
| ROQUEFORT | 17 € |

 = PLAT VEGAN

 = PLAT VÉGÉTARIEN

 = PLAT OPTION VÉGÉTARIEN

NOS SALADES & BOWLS

| | | |
|--|-------|-------------|
| SUMMER CAESAR | ----- | 17 € |
| Salade romaine, poulet mariné, figues, tomates, noix, grana padano, œuf bio mollet, sauce caesar maison | | |
| SALADE DE POULPE | ----- | 18 € |
| Tentacules de poulpe marinées, smashed potatoes, sauce chimichurri | | |
| SALADE BURRATA | ----- | 15 € |
| Burrata, pesto verde, figues et tomate cœur de bœuf | | |
|  AHI POKE BOWL | ----- | 22 € |
| Thon mariné, avocat, pamplemousse, chou, carottes, sésame noir, gingembre, wakame, coriandre, riz vinaigré | | |
|  KAMANO POKE BOWL | ----- | 22 € |
| Saumon cru, avocat, mangue, concombre, wakame, edamame, petits oignons de printemps, graines de courge, riz vinaigré | | |

NOS INCONTURNABLES

| | | |
|--|-------|-------------|
| CLASSIC CHEESE BURGER + FRITES FRAICHES | ----- | 15 € |
| Steak Black Angus, cheddar, oignons, cornichons, sauce Surf House | | |
|  VEGGIE BURGER + FRITES FRAICHES | ----- | 16 € |
| Gallettes veggies, cheddar, tomate, oignons rouges, mesclun, sauce tzatziki maison | | |
| FOCCACIA BURGER + FRITES FRAICHES | ----- | 22 € |
| Foccacia huile d'olive et thym, steak Black Angus, courgettes grillées, tomate coeur de boeuf, oignons pickles, mayonnaise au pesto, burratina, roquette | | |
| TATAKI DE POISSON DU JOUR | ----- | 22 € |
| MERLU DE LIGNE ENTIER RÔTI À LA SICILIENNE, À PARTAGER | ----- | 44 € |
| Caponata d'aubergines au citron | | |
| CLASSIC FISH 'N CHIPS + FRITES FRAICHES | ----- | 19 € |
| Sauce tartare maison & vinaigre de malt | | |
|  SPICY GREEN CURRY | ----- | 19 € |
| Curry vert de poulet, légumes thaï, citronnelle, coriandre, riz basmati | | |
| PASTA TARTUFO | ----- | 22 € |
| Mafaldine, mascarpone de truffes, truffes blanches d'été | | |
| ENTRECÔTE VBF (MIN 280G) | ----- | 27 € |
| Frites maison, sauce au poivre ou échalote | | |
| CÔTE DE BŒUF VBF, ENVIRON 1KG200 (2 PERS.) | ----- | 79 € |
| Frites maison, sauce au poivre, sauce échalote | | |

EXTRA

| | | |
|------------------------|-------|--------------|
| FRITES FRAICHES | ----- | 4 € |
| RIZ BASMATI | ----- | 4 € |
| SALADE ROQUETTE | ----- | 3,5 € |



= PLAT VÉGÉTARIEN



= PLAT OPTION VÉGÉTARIEN



PIZZE NAPOLETANE

Cuites au feu de bois de hêtre dans la Rolls des fours à bois italien, le Marana Forni, nos pizzas sont faites à la main, minute devant vous. Nos ingrédients sont importés d'Italie, pour le reste nous privilégions le local. Nous utilisons une farine italienne de qualité supérieure, et afin de vous proposer la meilleure pâte à pizza napolitaine, la plus fine et digeste, nous la laissons mûrir tranquillement 24h à température ambiante.

⇒ DISPONIBLE SUR PLACE ET À EMPORTER ⇐

| | | |
|--|-------|-------------|
|  MARGHERITA | ----- | 12 € |
| Mozza fior di latte, sauce tomate italienne, grana panado, basilic, huile EVO | | |
| REGINA | ----- | 16 € |
| Mozza fior di latte, sauce tomate italienne, jambon cuit italien (après cuisson), champignons bruns | | |
|  4 FORMAGGI | ----- | 15 € |
| Mozza fior di latte, crème de ricotta, gorgonzola, pecorino, basilic | | |
| BIANCA | ----- | 16 € |
| Mozza fior di latte, crème, chèvre, jambon cuit italien (après cuisson), miel, romarin | | |
| NAPOLI | ----- | 14 € |
| Sauce tomate italienne, filets d'anchois, câpres, ail, pecorino | | |
| MILANO | ----- | 14 € |
| Mozza fior di latte, sauce tomate italienne, salami Milano | | |
|  VERDE | ----- | 17 € |
| Purée de betterave, courgettes cuites au feu de bois, champignons bruns, roquette, tomates cerises, stracciatella, pesto de basilic maison | | |
|  DIAVOLA | ----- | 17 € |
| Mozza fior di latte, sauce tomate italienne, spianata calabresa, n'duja picante, stracciatella, basilic | | |
| BURRATA | ----- | 17 € |
| Mozza fior di latte, tomates jaunes Datterino, burrata 125g, speck (après cuisson), basilic | | |
| MORTADELLA | ----- | 17 € |
| Mozza fior di latte, crème de ricotta, mortadella Bologna IGP (après cuisson), éclats de pistaches, stracciatella, basilic | | |
| PARMA | ----- | 17 € |
| Mozza fior di latte, sauce tomate italienne, jambon de Parme DOP 24 mois (après cuisson), roquette, grana padano, vinaigre balsamique IGP | | |
|  TARTUFO | ----- | 19 € |
| Mozza fior di latte, crème de truffes, truffes blanches d'été, champignons bruns de Paris, grana padano | | |
| GIULIA | ----- | 22 € |
| Mozza fior di latte, crème de truffes, cèpes à l'italienne, jambon de Parme DOP 24 mois (après cuisson) | | |
| BAMBINO | ----- | 10 € |
| Sauce tomate italienne, mozza fior di latte, jambon cuit italien | | |
| SUPPLÉMENT | | |
| Champignons / câpres / oeuf plein air / olives taggiasche / roquette / tomate fraîche / oignons | | 3 € |
| Mozza / pecorino / gorgonzola / parmesan / jambon blanc / nduja / spianata / speck / mortadelle / anchois | | 4 € |
| Jambon de Parme / burrata / truffe / cèpes | | 5 € |



= PIZZA VÉGÉTARIENNE



= PIZZA OPTION VEGAN



= PIZZA PIQUANTE

POUR LES Kids

SIROP À L'EAU +
PIZZETTE JAMBON/FROMAGE OU TAGLIATELLES SAUCE BOLO MAISON
+ GLACE, 1 BOULE AU CHOIX

12 €

NOS DÉLICIEUX DESSERTS MAISON

| | |
|---|-----|
| TRIO DE FROMAGE DE BREBIS, PÂTE DE COINGS | 8 € |
| FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES | 8 € |
| FRAISES À LA CHANTILLY DE MASCARPONE, SIROP DE BASILIC ET POIVRE DE TIMUT | 8 € |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON | 8 € |
| PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES | 8 € |
| TIRAMISU CAFÉ | 8 € |
| PROFITEROLES AU CHOCOLAT | 8 € |

NOS GLACES & SORBETS D'EXCELLENCE

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

Chocolat, vanille, café, fraise, framboise, myrtille, mangue, fruit de la passion, citron basilic,
citron vert, noix de coco, caramel beurre salé, rhum raisin, barbe à papa, brownies

| | | | | | | | |
|---|-----|----------|-----|----------|-----|----------------|-----|
| 1 BOULE | 3 € | 2 BOULES | 4 € | 3 BOULES | 5 € | SUP. CHANTILLY | 1 € |
| CHOCO LIÉGEOIS | | | | | | | 7 € |
| Chocolat, coulis de chocolat, chantilly | | | | | | | |
| CAFÉ LIÉGEOIS | | | | | | | 7 € |
| Café, coulis de chocolat, chantilly | | | | | | | |
| DAME BLANCHE | | | | | | | 7 € |
| Vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées | | | | | | | |
| GOURMANDE | | | | | | | 8 € |
| Brownies, caramel beurre salé, vanille, morceaux de brownie, sauce caramel, chantilly | | | | | | | |
| IPANEMA | | | | | | | 8 € |
| Citron basilic, passion, framboise, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly | | | | | | | |
| SURF HOUSE | | | | | | | 9 € |
| Mangue, noix de coco, vanille, rhum, chantilly | | | | | | | |
| COLONEL | | | | | | | 9 € |
| Citron vert, Vodka | | | | | | | |

EAUX ET SODAS

| | |
|---|--------------|
| Abatilles Sainte-Anne ----- | 6 € |
| Eau minérale naturelle d'Arcachon, plate ou finement pétillante (75cl) | |
| Jus de fruits frais pressés ----- | 5 € |
| Orange (25cl), ou citron (12cl) | |
| Softs ----- | 3,9 € |
| Coca Cola, Coca Zéro, Perrier (33 cl), Schweppes tonic, agrumes, Orangina (25 cl) | |
| (Bio) Purs jus et nectars bio ----- | 4,5 € |
| Maison Meneau - Made in Bordeaux, 25cl Orange Valencia, Pomme du Lot et Garonne, Multi, Ananas sweet cayenne, Tomate de Marmande, Abricot | |
| (Bio) Citronade Bella Lula bio ----- | 4,5 € |
| Authentique et sensuelle, made in Bordeaux - 25cl | |
| (Bio) Thés glacés bio et équitables ----- | 4,5 € |
| Maison Meneau - Made in Bordeaux, 25cl Thé vert gunpowder à la menthe, au citron gingembre ou à l'hibiscus fleur de sureau | |
| Ginger beer Bundaberg ----- | 5,5 € |
| Epicée au gingembre et sans alcool - 37,5 cl | |
| Diabolo, limonade pression, ice tea ----- | 3 € |
| Sirops ----- | 2 € |
| Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, cassis, orgeat., violette | |
| Kombucha Turbulente ----- | 6,5 € |
| Fermentée sur la côte basque, romarin gingembre - 33cl | |

MOCKTAILS ≧ SANS ALCOOLS ≦

| | |
|---|------------|
| (Bio) Sunset ----- | 7 € |
| Mélange de fruits exotiques bio Maison Meneau, fruits frais, grenadine, menthe fraîche | |
| (Bio) Coco ----- | 7 € |
| Eau de coco Vaïvaï bio, sirop de fleur de sureau, citron vert | |
| Virgintonic 0% ----- | 7 € |
| Juniper gin sans alcool, tonic, sirop d'hibiscus | |
| Virgin Mojito ----- | 7 € |
| Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier | |
| Sweet Mojito ----- | 8 € |
| Menthe verte, purée de fraises, de passion ou de framboises, citron vert, cassonade, Perrier | |
| Virgin Piña ----- | 8 € |
| Crème de coco, ananas frais, jus d'ananas | |
| Ginger shot ----- | 4 € |
| 2 cl - Mélange de plantes, gingembre, curcuma, citron vert Boostez votre système immunitaire ! | |

CAFE NESPRESSO & BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|--------------|
| Ristretto, espresso, decaffeinato ----- | 1,9 € |
| Macchiato, lungo ----- | 1,9 € |
| Double espresso ----- | 3,8 € |
| Cappuccino, chocolat chaud, latte ----- | 4 € |
| Café viennois, chocolat viennois, latte macchiato -- | 4,5 € |
| Café frappé ----- | 5 € |
| Thé, Infusions « Palais des Thés » ----- | 3,5 € |
| Irish coffee, French, Cubain ou Gascon ----- | 10 € |

BIÈRES PRESSION

| | 25 cl | 50 cl |
|---|--------------|--------------|
| Surf House Lager ----- | 3,5 € | 7 € |
| Une blonde facile à boire et rafraichissante à 5° | | |
| Blanche de Bruxelles ----- | 4 € | 8 € |
| Bière blanche de blé typique de la Belgique à 4,5° | | |
| O'hara's Irish Pale Ale ----- | 4,5 € | 9 € |
| Typique IPA aux arômes intenses et aux saveurs fruitées et florales. 5,2° | | |
| Licorne Neipa ----- | 4,5 € | 9 € |
| Des saveurs de fruit de la passion, d'agrumes et de mangue. Une légère amertume 4,6° | | |
| Floreffe blonde ----- | 5 € | 9,5 € |
| Bière d'Abbaye puissante et fraîche à 6,3° | | |
| Bière du moment ----- | 4 € | 8 € |
| Panaché, Monaco, Tango ----- | 3,5 € | 7 € |
| Picon bière ----- | 4 € | 8 € |

BIÈRES BOUTEILLE

| | |
|--|--------------|
| 1664 Blonde Sans Alcool ----- | 5,5 € |
| Desperados ----- | 6,5 € |
| Cider Magners 4,5° ----- | 6,5 € |
| Queue de charue blonde 33cl ----- | 6,5 € |
| Queue de charue ambrée 33cl ----- | 6,5 € |
| Queue de charue triple 33cl ----- | 6,5 € |
| Kasteel rouge 33cl ----- | 6,5 € |

APÉRITIFS

Sangria :

Verre --- 5 € 1/2 litre --- 12 € 1 litre --- 22 €

Pastis 51, Ricard 2cl ----- 3 €

Martini (blanc/rouge), Lillet (blanc/rosé),
Campari, Suze, Porto Rouge 6cl ----- 6 €

Kir Vin Blanc 15cl ----- 6 €
Mûre, cassis, pêche, framboise

Kir Royal 15cl ----- 10 €

Coupe de Prosecco 12cl ----- 6,5 €

Coupe de Champagne Breul ----- 9 €

GIN TO'

AVEC MINIMUM 4CL D'ALCOOL

Classic Gin To' Bio ----- 7 €
France - citron jaune, tonic

Gaston Pink ----- 9 €
France - fruits rouges, tonic Fever Tree
Bouquet gourmand aux arômes de fraises et d'hibiscus

Tanqueray ----- 9 €
Angleterre - fleurs d'hibiscus, tonic Fever Tree
Équilibré et classique, gout de genièvre, coriandre, réglisse et angélique

 Brick ----- 9 €
Allemagne - romarin, tonic Fever Tree
Très aérien, avec des notes d'agrumes, de genièvre et d'épices

Bombay Sapphire ----- 9 €
Angleterre - basilic, tonic Fever Tree
10 ingrédients botaniques, une dominante florale et épicée

Langley's old tom ----- 10 €
Angleterre - orange, tonic Fever Tree
Légèrement sucré, mordant et épicé, avec des notes d'orange

Diplôme Dry Gin ----- 10 €
France - pamplemousse, tonic Fever Tree
Notes très florales, rondeur et légère touche épicée

Porter's Classic ----- 11 €
Angleterre - anis étoilé, tonic Fever Tree
Une explosion de saveurs, des arômes intenses d'agrumes

Etsu Double Yuzu ----- 11 €
Japon - orange, tonic Fever Tree
Très vif, avec des notes fraîches et zestées du yuzu et du matcha

Hendricks ----- 11 €
Ecosse - concombre, tonic Fever Tree
Une puissance aromatique très florale et une fraîcheur surprenante

BEST COCKTAILS IN TOWN

AVEC MINIMUM 4CL D'ALCOOL

Mojito / Mojito fraise ou passion ou framboise --- 9 € / 10 €
Rhum Saison Pale, menthe fraîche, citron vert, cassonade,
Perrier, Angostura

Mojito Royal ----- 13 €
Rhum Saison Pale, Champagne, menthe fraîche, citron vert,
cassonade, Angostura

Caïpirinha / Caïpi fraise ou passion ou framboise --- 9 € / 10 €
Cachaça Yaguara bio, citron vert, cassonade

Spritz : Apérol/Campari/Ugo ----- 9 €
Liqueur d'orange / Campari / St Germain (+2€), Prosecco, Perrier

Spritz Surf House ----- 9 €
Lillet Rosé, Prosecco, Schweppes agrum'

Basil Smash ----- 9 €
Gin Bombay Sapphire infusé au basilic, citron, basilic frais, sucre de canne

Cosmo ----- 9 €
Vodka Partisan Black, Cointreau, jus de canneberge, citron vert

Bloody Mary ----- 9 €
Vodka bio française, jus de tomate bio, mélange d'épices

Paloma ----- 9 €
Tequila Vencidad, jus de pamplemousse, citron vert

Margarita de la casa ----- 10 €
Tequila Vecindad, triple sec, citron vert, liqueur de chipotle,
sirop d'agave

Mezcalita ----- 10 €
Mezcal El Rey Zapoteco, triple sec, Lime-Yuzu, sirop d'agave

Les Sours : Whisky, Mezcal, Pisco ou Amaretto --- 10 €
Alcool, jus de citron jaune, blanc d'œuf, sirop de sucre, Angostura

Piña Colada ----- 10 €
Rhum Saison Pale, crème de coco, ananas frais, jus d'ananas

Les Mules : Moscow, London ou Jamaican ----- 10 €
Vodka infusée à la cardamome et au poivre de timut, / Gin bio /
Rhum Saison 3 ans, citron vert, ginger beer Fever Tree

Negroni ----- 10 €
Vermouth rouge, Campari, Gin bio français

Old fashioned ----- 10 €
Bourbon Four Roses, cassonade, Angostura, cannelle, zestes d'orange

Espresso Martini ----- 10 €
Vodka Partisan Black, espresso, Kahlúa, liqueur de noisette bio

Mai Tai ----- 10 €
Rhum Saison 3 ans, rhum Saison 7 ans, triple sec, sirop de falernum,
citron vert

El José ----- 10 €
Mezcal El Rey Zapoteco, citron vert, purée de pamplemousse, tonic

Ti Punch ----- 6 €
Rhum agricole de Guadeloupe, citron vert, cassonade

Cocktail du moment ----- 12 €

Shooter ----- 3 € / 4 €

 = BOISSON BIOLOGIQUE

VODKAS 4CL -

| | |
|---|------------|
| Vodka bio française + soft - - - - - | 7 € |
| France | |
| Vodka bio française + Darkdog Energy Drink - - - - - | 8 € |
| France | |
| Vantza originale - - - - - | 8 € |
| France | |
| Partisan Black - - - - - | 8 € |
| Allemagne | |

TEQUILAS / MEZCAL 4CL

| | |
|--|-------------|
| Jose Cuervo Silver - - - - - | 7 € |
| Vecindad Tequila Blanco - - - - - | 7 € |
| Lokita Tequila Reposado - - - - - | 9 € |
| Lokita Tequila Anejo - - - - - | 12 € |
| Rey Zapoteco Mezcal - - - - - | 8 € |
| Madre Mezcal Espadin - - - - - | 9 € |
| Madre Mezcal Ensemble - - - - - | 10 € |

WHISKIES ET BOURBONS 4CL

| | |
|--|-------------|
| Whisky Ecosais + soft - - - - - | 7 € |
| Ecosse | |
| Jack Daniel's - - - - - | 8 € |
| USA - American Whiskey | |
| Redemption Bourbon - - - - - | 8 € |
| USA - American Whiskey | |
| Jameson - - - - - | 8 € |
| Irlande - Irish Whiskey | |
| Silkie Dark - - - - - | 9 € |
| Irlande - Peated Irish Whisky (tourbé) | |
| Hyde - - - - - | 10 € |
| Irlande - Irish Single Malt | |
| Nikka - - - - - | 11 € |
| Japon - Japanese Blended Whisky | |

RHUMS BLANCS 4CL

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Saison Pale + soft - - - - - | 7 € |
| Caraïbes | |
| Papillon - - - - - | 6 € |
| Guadeloupe | |
| Nusa Cana - - - - - | 8 € |
| Indonesie | |
| Copalli Blanc - - - - - | 8 € |
| Belize | |
| Copalli Black Cane - - - - - | 9 € |
| Belize | |

RHUMS BRUNS 4CL -

| | |
|---|-------------|
| Cuba Libre - - - - - | 7 € |
| Jamaïque | |
| Saison 3 ans - - - - - | 7 € |
| Jamaïque | |
| Saison 7 ans - - - - - | 9 € |
| Trinidad | |
| Saison XO - - - - - | 10 € |
| Caraïbes | |
| Patridom - - - - - | 8 € |
| République Dominicaine | |
| Copalli Barrel Rested - - - - - | 9 € |
| Belize | |
| Botran - - - - - | 9 € |
| Guatemala | |
| Roble Ultra Anejo 12 ans - - - - - | 10 € |
| Venezuela | |

COGNACS 4CL -

| | |
|---|------------|
| ABK6 VSOP - - - - - | 7 € |
| Park Organic Fins Bois - - - - - | 9 € |

ARMAGNACS 4CL -

| | |
|-------------------------------|------------|
| Damblat VSOP - - - - - | 7 € |
| Damblat XO - - - - - | 9 € |

EAUX DE VIE, CREMES ET CALVAS 4CL -

| | |
|--|------------|
| Poire, Liqueur de menthe, Manzana - - - - - | 6 € |
| Génépi De Michellot - - - - - | 6 € |
| Baileys, Kahlua, Jagger Bomb - - - - - | 6 € |
| Rhum arrangé - - - - - | 6 € |
| Calva - - - - - | 6 € |
| Pisco La Quebranta, Baijiu - - - - - | 7 € |
| Absinthe verte Awen Nature Bio - - - - - | 8 € |

SAKE 4CL -

| | |
|-----------------------|------------|
| Nito - - - - - | 7 € |
|-----------------------|------------|

LES VINS ROUGES

14 CL 75 CL

| | | |
|--|------------|--------------|
| Le Petit Comptoir ----- | 5 € | 22 € |
| Bordeaux | | |
| Château Guibeu (BIO) ----- | | 26 € |
| AOC Puisseguin St Emilion - 2021 | | |
| Chateau Peyart ----- | | 29 € |
| AOC Graves - 2022 | | |
| Clos la Providence-Impro ----- | | 30 € |
| AOC Bordeaux - 2021 | | |
| Château Picque Caillou ----- | | 59 € |
| AOC Pessac Leognan - 2020 | | |
| Echo de Lynch-Bages ----- | | 99 € |
| Pauillac - 2020 | | |
| Réserve de la Comtesse ----- | | 175 € |
| Pauillac - 2010 | | |
| Château Léoville Barton ----- | | 199 € |
| Saint-Julien - 2018 | | |
| Interdit aux snobs ----- | | 24 € |
| AOC Corbières - 2020 | | |
| Emery (BIO) ----- | 6 € | 29 € |
| IGP Val de Loire - 2023 | | |
| Paul Jaboulet - Parallele 45 (BIO) ----- | 6 € | 29 € |
| AOC Côtes-du-Rhône - 2021 - Languedoc-Roussillon | | |
| Perrin Signature (VN) ----- | | 29 € |
| AOC Côtes-du-Rhône - 2021 | | |
| Esprit Sauvage ----- | | 32 € |
| Pic-Saint-Loup - 2022 - Languedoc-Roussillon | | |
| Elian Da Ros, Le Vin Est Une Fête ----- | | 35 € |
| Côtes du Marmandais - 2022 | | |
| Domaine des Roches Neuves ----- | | 42 € |
| AOC Saumur Champigny - 2023 | | |
| Alain Chabanon, Campredon ----- | | 49 € |
| Terrasses du Larzac - 2021 | | |
| Sébastien Magnien ----- | | 62 € |
| Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne - 2022 | | |
| Cuvée St Vincent, Maison Vincent Girardin ----- | | 69 € |
| Bourgogne - 2020 | | |
| Niepoort, Drink Me ----- | | 29 € |
| Douro - 2021 - Portugal | | |
| Jasci (BIO) ----- | 6 € | 30 € |
| Montepulciano d'Abruzzo - 2021 - Italie | | |

≡ SELON LES LIVRAISONS DE NOS VIGNERONS, ≡
LES MILLÉSIMES PEUVENT VARIER

(BIO) = VIN BIOLOGIQUE (HVE) = VIN HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

(VN) = VIN NATURE

LES VINS BLANCS

14 CL 75 CL

| | | |
|---|------------|--------------|
| Uby N°3 ----- | 5 € | 24 € |
| IGP Côtes de Gascogne - 2023 | | |
| Barrouillet Classic ----- | | 25 € |
| Bergerac - 2021 | | |
| Château Sainte-Marie ----- | | 29 € |
| AOC Entre-deux-Mers - 2023 | | |
| Uby N°4 ----- | 6 € | 29 € |
| IGP Côtes de Gascogne - 2023 | | |
| Clos Thou, cuvée Délices de Thou ----- | | 32 € |
| Jurançon - 2022 | | |
| Perrin Signature (VN) ----- | | 29 € |
| AOC Côtes-du-Rhône - 2022 | | |
| Domaine Bardet & Fils ----- | 6 € | 30 € |
| AOC Petit Chablis - 2023 - Bourgogne | | |
| Domaine Chollet (HVE) ----- | | 44 € |
| AOC Pouilly Fumé - 2022 - Loire | | |
| Viognier Invictus, famille Cecillion ----- | | 49 € |
| Vallée du Rhône - 2022 | | |
| Cuvée St Vincent, Maison Vincent Girardin ----- | | 69 € |
| 2020 - Bourgogne | | |
| Les Vieilles Vignes, Maison Vincent Girardin ----- | | 199 € |
| AOP Meursault - 2021 - Bourgogne | | |
| Menade Verdejo (BIO) ----- | 6 € | 29 € |
| DO Rueda - 2023 - Espagne | | |

LES VINS ROSÉS

14 CL 75 CL

| | | |
|--------------------------------------|------------|-------------|
| Uby N°6 ----- | 5 € | 24 € |
| IGP Côtes de Gascogne - 2023 | | |
| Bikini Beach ----- | 5 € | 26 € |
| AOC Côtes-de-Provence - 2023 | | |
| Château Valetanne (BIO) ----- | 6 € | 30 € |
| AOC Côtes-de-Provence - 2023 | | |
| Premières de Figuière ----- | | 44 € |
| AOC Côtes-de-Provence - 2023 | | |

CHAMPAGNES

COUPE 75 CL

| | | |
|--|------------|--------------|
| Breul ----- | 9 € | 49 € |
| Brut | | |
| Ruinart ----- | | 90 € |
| Brut | | |
| Waris-Hubert ----- | | 69 € |
| Blanc de blancs | | |
| Moussé Fils - Les Vignes de mon Village ----- | | 79 € |
| Brut nature | | |
| Gosset ----- | | 99 € |
| Blanc de blancs | | |
| Billecart Salmon Rosé ----- | | 129 € |
| Brut | | |
| Dom Perignon ----- | | 350 € |
| Brut - 2013 | | |

BORDEAUX

AUTRES RÉGIONS

EUROPE

SUD-OUEST

AUTRES RÉGIONS

ESPAGNE