

Déjeuner



CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES



Tasse Bol Double

Café Latte
Espresso, lait
chaud
et mousse de lait

4,50 5,75

Cappuccino
Espresso et
mousse de lait

4,75 5,25

Espresso

3,50 3,75

Espresso allongé

4,00 4,25

Moccaccino
Chocolat chaud et
espresso court

5,25 5,95

Café filtre

3,00

Chocolat chaud

3,50

Tisane

3,25

Thé classique

3,25

Thé vert

3,25

Thé Earl Grey

3,25

Avez-vous dit Latte ou Espresso?

Les bienfaits : Le café favorise l'éveil, augmente la mémoire et la concentration et améliore le temps de réaction. Selon certaines études documentées, le café réduirait les risques de la maladie de Parkinson, des maladies cardio-vasculaires, du diabète de type 2 et de la maladie d'Alzheimer. Il diminuerait les symptômes de l'asthme, protégerait des maladies du foie et empêcherait la formation de calculs biliaires.

LES TRADITIONNELS

Un (1) oeuf ou deux (2):

Poché, miroir, tourné ou brouillé servi avec rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais.

	Un oeuf	Deux oeufs
Sans viande	9.50	10.50
Avec bacon	12.95	13.95
Avec saucisse ou jambon ou cretons maison	12.95	13.95

Assiette des Rangs 21,95*

Oeufs(2), bacon(2x), saucisse maison, effiloché de jambon, cretons maison, fèves au lard, caramel Singletrack, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

- supplémente pour les clients en hébergement

DÉJEUNERS ENFANTS

Incluant jus ou chocolat chaud

Traditionnel 7.00

Un oeuf bacon, saucisse ou jambon

Crêpe choco 7.00

Crêpe garnie de chocolat et petits fruits

Pain doré à l'érable 7.00

Servi avec des petits fruits et du sirop d'érable



DÉJEUNERS GOURMANDS

Pain doré du brasseur 19,75

Pains dorés multigrains (2x), jambon, bacon et brie, oeuf au choix, pacanes et canneberges séchées

Pain doré pommes-érable 21,50

Pains dorés (2x) quatre-quarts banane et chocolat, pommes caramélisées, canneberges, céréales croquantes et amandes

Crêpes au sirop d'érable 17,00

Crêpes (2x) avec sirop d'érable et salade de fruits frais

Roq Croissant 16,95

Sur un croissant frais au beurre, bacon, 1 oeuf tourné crevé, laitue, tomate, jambon et choix de fromage (suisse, cheddar vieilli ou brie), pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Bocal Granola maison 16,00

Granola maison (croque nature, amandes, graines de citrouille grillées, noisettes grillées), yogourt vanille, fruits frais, tranche de pain aux bananes et chocolat

Bagel au saumon fumé 19,75

Bagel au saumon fumé maison, mousse au fromage et avocat, oignons, câpres, salade de fruits frais et pommes de terre assaisonnées

Crêpe farcie 21,25

Éfiloché de jambon à la bière, cheddar, pommes caramélisées, sirop d'érable

Boeuf et oeufs * 25,00

Boeuf AAA Angus, oeuf au plat, fromage en grain, pommes de terre assaisonnées et sauce bordelaise

• clients en hébergement (supplément de 2\$)

BÉNÉDICTINES/POÊLÉES

Béné classique 19,50 21,50*

Servi sur muffin anglais, jambon, un oeuf ou deux poché(s), sauce hollandaise maison, pommes de terre assaisonnées, rôties et salade de fruits frais

Béné du fumoir 20,50 22,50*

Servi sur muffin anglais, saumon fumé maison, un oeuf ou deux poché(s) et fromage brie, sauce hollandaise maison, pommes de terre assaisonnées, rôties et salade de fruits frais

Casserole Roquemont 19,50 21,50*

Saucisse, bacon, jambon, oignons et poivrons sautés, un oeuf ou deux, sauce hollandaise maison, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

*clients en hébergement (supplément de 2\$)

OMELETTES

Omelette jambon 18,25

Trois oeufs(3), rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Omelette western 18,25

Trois oeufs(3x), poivrons, oignons, jambon, mozzarella râpé, rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Omelette champignon et fromage 18,25

Trois oeufs(3x), champignons et fromage (cheddar ou suisse), rôties, pommes de terre assaisonnées et salade de fruits frais

Option 1,95

Beurre de pomme

Caramel fleur de sel Singletrack

DÎNER

Pour débiter

Frites maison 5.75

Panier de chips maison 7.00

Ailes de poulet avec sauce au bleu maison 12.00
1/2 lbs
1 lbs 24.00

Nachos du cycliste 21.00
Fromage, salsa de maïs et cornichons à l'aneth, olives Kalamata, guacamole, salsa verte, crème sûre, mayonnaise lime coriandre et queso fresco

Avec poulet 24.00
Avec boeuf 26.00

Calmars frits 15.00
Émulsion épicée, citron

Tartare de saumon 17.00
Saumon frais et saumon fumé maison, sauce aux citrons brûlé, échalotes françaises, ciboulette et caviar de Mujjol

Tacos de boeuf (2x) 16.00
Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte

Duo de fondues au fromage 15.00
Fromage Tome de galet, Foin-de-grèves et Râclé de la Fromagerie des Grondines, chutney de cerises noires, canneberges et betteraves à la Rosavie

Pommes de terre Pont-Neuf truffe et parmesan 12.00
Yukon gold, mayonnaise à la truffe, parmesan et herbes fraîches

Buratinni 18.00
Purée de pêches acidulée, tomates confites, noix de grenoble, roquette, frisée, huile de basilic et réduction de Charlotte



Repas

Filet de saumon grillé 28.00
Sauce vin blanc, purée tiède de betteraves au miel bio de chez Miel & Co, légumes de saison et huile de persil

Boudin noir maison 26.00
Sauce au vin rouge, chutney de cerises noires, canneberges et betteraves à la Rosavie, purée de patates douces et légumes de saison

Tartare de saumon 29.00
Saumon frais et saumon fumé maison, sauce aux citrons brûlé, échalotes françaises, ciboulette et caviar de Mujjol

Fish & chips de morue 23.00
Pâte à frire à la Singletrack, salade de chou, sauce tartare classique et frites maison

Halloumi grillé sur salade de légumes d'été rôtis 24.00
Roquette et frisée, purée de betteraves au miel bio, vinaigrette à la Voyer, légumes d'été rôtis, halloumi grillé et huile de basilic

Salade César 21.00
Poulet grillé, bacon maison, fromage parmesan, câpres et croûtons

Tacos de boeuf (3x) 24.00
Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6 oz 31.00
Chimichuri, pommes de terre rattes aux lardons de notre fumoir et légumes de saison

Steak & frites 20.00
Avec frites maison et sauce au poivre

Mac 'n' cheese à l'échine de porc 23.00
Sauce crémeuse au fromage et morceaux d'échine de porc laquée à la sauce BBQ à la Charlotte

Poutines

Toutes nos poutines sont faites avec du fromage en grains frais chaque jour, signé Fromagerie La Chaudière, pour des poutines savoureuses et généreuses



Poutine du brasseur 2.0 19.00

Oignons confits à la Charcoal Milker, jambon effiloché à la bière et saucisse maison à l'érable, sauce vin rouge

Poutine coureur des bois 20.00

Saucisses de sanglier aux bleuets, lardons de bacon, sauce balsamique aux bleuets

Poutine régulière 15.00
Sauce vin rouge

Poutine steak philly 24.00
Lanières de boeuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés et sauce au poivre

Entre pains

Burger Portneuf 22.00
Boeuf Angus AAA, fromage Râclé, tomate, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière

Smash Nashville 22.00
Deux galettes smash, bacon de notre fumoir, cheddar canadien, sauce buffalo à la Charlotte et cornichons à l'aneth

Burger aux champignons 25.00
Boeuf Angus AAA, mayonnaise à la truffe, ketchup de champignons, fromage cantonier et roquette

Club sandwich 18.00
Servi avec frites et salade de chou maison
Ajout de fromage à 2\$

Tous nos burgers sont servis avec des frites et une salade de chou maison, et peuvent être préparés avec une galette végétale sur demande

Desserts

Crème brûlée 10.00
À la vanille

Chômeur du brasseur 12.00
Servi avec crème glacée à la vanille, caramel Singletrack, crème chantilly



CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES



Tasse Bol Double

Café Latte
Espresso, lait
chaud
et mousse de lait

4,50 5,75

Cappuccino
Espresso et
mousse de lait

4,75 5,25

Espresso

3,50 3,75

Espresso allongé

4,00 4,25

Con Panna

Espresso et
crème fouettée

4,25 5,25

Moccaccino

Chocolat chaud et
espresso court

5,25 5,95

Café filtre

3,00

Chocolat chaud

3,50

Tisane

3,25

Thé classique

3,25

Thé vert

3,25

Thé Earl Grey

3,25

Souper

POUR DÉBUTER OU PARTAGER !

Frites maison 5.75

Frites à la truffe et au parmesan 8.00

Mayonnaise à la truffe, parmesan et
herbes fraîches

**Panier de chips maison aux
épices BBQ au bois de pommier** 8.00

Servi avec notre mayonnaise épicée
maison

Rondelles d'oignon frites 13.00

Panure à la bière et au miel bio de
Miel & Co

**Ailes de poulet
& mayonnaise au bleu maison** 1/2 Lb 12.00
1 Lb 24.00

Sauce Buffalo à la Charlotte et oignons
verts

Fondues aux trois fromages 15.00

Fondues panées aux fromages Tomme
des Galets, Foin de Grèves et Raclet de
la Fromagerie des Grondines,
accompagnées d'un chutney de cerises
noires et de betteraves à la Rosavie

Accras de truite 13.00

Mayonnaise au citron brûlé,
pickles d'oignons rouges,
chimichuri et micropousses

**Pilons de poulet façon lollipop
au miel BBQ de chez Miel & Co** 10.00

Pilons de poulet manchonnés, laqués au
miel BBQ, coriandre, salsa de maïs et
cornichons à l'aneth, fromage queso
fresco maison

**Calmars frits en croûte de
farine de maïs et épices** 15.00

Mayonnaise épicée et quartier de
citron

Burattini 18.00

Purée de pêches acidulée, tomates confites,
noix de grenoble, roquette, laitue frisée,
huile de basilic et réduction de Charlotte

Tacos de crevettes (2x) 16.00

Crevettes popcorn, guacamole, jalapeño,
radis pastèque compressés, mayonnaise au
citron brûlé, roquette

Tacos de porc effiloché (2x) 14.00

Porc effiloché braisé à la bière, salade de
chou, oignons marinés, sauce Buffalo à la
Charlotte, fromage queso fresco maison
et coriandre fraîche

Tacos de boeuf (2x) 16.00

Lanières de bavette de boeuf Angus AAA,
légumes sautés, mayonnaise limé et
coriandre, frisé, fromage queso fresco
maison et salsa verte



Ajoutez 18.00\$ à n'importe quel plat du menu

Inclus entrée au choix jusqu'à 15,00\$,
douceur du soir ou café alcoolisé,
thé ou café

TARTARES ET SALADES

*Ajoutez 3.50\$ pour remplacer vos frites par
nos frites à la truffe et au parmesan*

	ENTRÉE	REPAS*
Tartare de boeuf	18.00	30.00

Mayonnaise à la truffe, échalotes
françaises, parmesan et herbes
fraîches

Tartare de saumon	17.00	29.00
--------------------------	-------	-------

Saumon frais et saumon fumé
maison, sauce au citron brûlé,
échalotes françaises, ciboulette et
caviar de Muffol

Tartare de bison	22.00	33.00
-------------------------	-------	-------

Bavette de bison, mayonnaise
aux oignons confits à la
Charcoal Milker, cheddar
Perron vieilli, estragon,
échalotes françaises et gel de
petits fruits au thym

**Tous nos tartares sont accompagnés de
croûtons et de salade. La portion repas
comprend également nos frites maison.*

Salade César au poulet grillé	21.00
--	-------

Laitue romaine, vinaigrette César,
lardons de notre fumoir, Grana
Padano, câpres frites et croûtons
maison

Halloumi grillé sur salade de légumes d'été rôtis	24.00
--	-------

Roquette et laitue frisée, purée
de betteraves au miel bio de
chez Miel & Co, vinaigrette à la
Voyer, légumes d'été rôtis,
halloumi grillé et huile de
basilic



Nous avons choisi le miel de
Miel & Co réputé pour sa finesse et son
goût délicat. Née d'une rencontre à
l'émission L'Amour est dans le pré, Miel
& Co. est le fruit de la passion commune
de Christina Fortin-Ménard et David
Lee Desrochers pour l'agriculture et
l'apiculture. Ensemble, ils créent des
produits authentiques qui mettent en
valeur le savoir-faire d'ici et l'amour du
terroir.

LA VIRÉE ENRACINÉE



La Virée Enracinée célèbre la
richesse gourmande de Portneuf
en mettant en valeur les
produits locaux à travers les
menus de restaurants et
comptoirs enracinés. Savourez la
créativité de nos plats, portés
par la richesse des ingrédients
du terroir portneuvois et des
partenariats authentiques.

NOS PARTENAIRES DE LA VIRÉE

Fromagerie des
Grondines
Ferme Syldia
Miel et Co

NOS PRODUCTEURS DU QUÉBEC

Fromagerie La Chaudière

Ferme Valupierre

Érablière Normand Gauthier

**Fromagerie Alexis de
Portneuf**

Boulangerie La Fabrique



Saumon grillé 28.00

Velouté aux herbes fraîches, purée de betteraves au miel bio de chez Miel & Co, légumes de saison et huile de persil

Morue charbonnière 32.00

Sauce au boudin maison et romarin, huile de basilic, mélange de pommes de terre ratte, tomates confites, fenouil, asperges et laitue frisée



N'hésitez pas à faire gratiner vos pâtes pour seulement 3,50 \$!

Mac 'n' cheese à l'échine de porc 23.00

Sauce crémeuse au fromage, morceaux d'échine de porc laquée à la sauce BBQ à la Charlotte et échalotes au vin blanc

Tagliatelles au canard et champignons 26.00

Jus de viande aux herbes, canard effiloché, tombée de champignons, ketchup de champignons, parmesan et roquette

Raviolis au homard 32.00

Raviolis marbrés farcis de homard et ricotta, velouté aux herbes fraîches, fenouil, asperges, caviar de Muijil et micropousses

**Toutes les pâtes sont servies avec croûtons de foccacia à l'ail, herbes et fromage Grana Padano frais*

EXTRAS

Extra champignons	3,00
Extra poutine régulière	8,00
Extra sauce	3,50
Extra gratin	3,50
Extra bacon	3,50
Extra crème sure, salsa, guacamole	1,50

NOS ACCOMPAGNEMENTS

SIGNATURE

Mac and cheese régulier	4,00
Poutine régulière	5,00
Extra poutine (brasseur, coureur, philly, porc effiloché)	7,50
Salade	3,50

LA TABLÉE DU BRASSEUR

Toutes nos poutines sont faites avec du fromage en grains frais du jour, signé Fromagerie La Chaudière, pour des poutines savoureuses et généreuses



Poutine du Brasseur 2.0 19.00

Oignons confits à la Charcoal Milker, jambon effiloché à la bière et saucisse maison à l'érable, sauce vin rouge

Poutine régulière 15.00

Sauce vin rouge

Poutine steak philly 24.00

Lanières de bœuf Angus AAA, poivrons et oignons grillés, sauce au poivre

Poutine coureur des bois 20.00

Saucisses de sanglier aux bleuets, lardons, sauce balsamique aux bleuets

Poutine porc effiloché 18.00

À Porc effiloché à la bière, sauce BBQ, oignons frits, sauce Buffalo à la Charlotte, oignons verts



**Tous nos entre pains sont servis avec frites maison de la ferme Valupierre et salade de chou Roquemont. Tous nos pains à burger briochés proviennent de la boulangerie La Fabrique.*

**Option végétarienne disponible*

Club sandwich 18.00

Poulet, bacon maison de notre fumoir, tomates, laitue

Ajout de fromage à 2\$

Smash Nashville 24.00

Deux galettes smash, bacon maison de notre fumoir, cheddar canadien, sauce Buffalo à la Charlotte, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noire et cornichons à l'aneth

Burger aux champignons 25.00

Bœuf Angus AAA, mayonnaise à la truffe, ketchup de champignons, fromage Cantonnier de la fromagerie Alexis de Portneuf et roquette

Burger Portneuf 23.00

Bœuf Angus AAA, fromage Râclé, tomates, mayonnaise à l'oignon caramélisé à la bière noire

Remplacez vos frites par notre Mac 'n' cheese maison pour seulement 4 \$

LA TABLÉE DU BRASSEUR

Tacos de boeuf (3x) 24.00

Tortillas, lanières de bavette de boeuf Angus AAA, légumes sautés, mayonnaise lime et coriandre, laitue, fromage queso fresco maison et salsa verte

Servis avec frites maison

Tacos de crevette (3x) 24.00

Crevettes popcorn, guacamole, jalapeño, radis pastèque compressés, mayonnaise au citron brûlé, roquette

Servis avec frites maison

Tacos de porc effiloché (3x) 22.00

Salade de chou, porc effiloché à la bière, oignons marinés, sauce Buffalo à la Charlotte, fromage queso fresco maison et coriandre fraîche

Servis avec frites maison

Nachos du cycliste 21.00

Fromage, salsa de maïs et cornichons à l'aneth, olives Kalamata, guacamole, salsa verte, crème sure, mayonnaise lime coriandre et queso fresco

Le cycliste au poulet 24.00

Le cycliste au boeuf 26.00

Le cycliste au porc effiloché 24.00

Fish'n chips de morue 23.00

Pâte à frire à la Singletrack, salade de chou, sauce tartare classique

Remplacez vos frites par notre Mac 'n'cheese maison pour seulement 4\$

Nos saucisses et notre bacon signature sont faits de porc fermier, élevé à la Ferme Syldia. Fondée sur quatre générations de passion agricole, la Ferme Syldia est une entreprise familiale qui met en valeur un élevage local diversifié et un profond respect du terroir. De la production bovine aux marchés publics, la famille Paquet s'est donnée pour mission d'offrir des produits authentiques et de faire rayonner les producteurs de la région.

Nos pommes de terre, cultivées avec soin à la Ferme Valupierre sur l'île d'Orléans, donnent à nos poutines et à nos plats leur goût authentique.



LES SIGNATURES DU CHEF



Échine de porc de la ferme Syldia 28.00

Saumurée et cuite sous vide, laquée à la sauce BBQ à la Charlotte, purée de patates douces, légumes de saison et oignons frits

Boudin noir maison rôti 26.00

Sauce au vin rouge, chutney de cerises noires et betteraves à la Rosavie, purée de patates douces et légumes de saison

Côtes levées de dos

Sauce BBQ à la Charlotte. Servies avec frites et salade de chou maison

demi 29.00
entière 39.00*

* non inclus en forfait, supplément de 7\$

Bavette de boeuf grillée Angus AAA 6oz 31.00

Sauce vin rouge, chimichuri, pommes de terre ratte aux lardons de notre fumoir et légumes de saison

Steak New York Angus AAA 10 oz 49.00

Frites, salade du chef et sauce au poivre



Ajoutez 3.50\$ pour remplacer vos frites par nos frites à la truffe et au parmesan



L'été venu, nous mettons en valeur les légumes de saison et les fines herbes fraîchement récoltées à la Ferme Grenier Long, que vous trouverez dans la majorité de nos salades et plats.

NOS CLASSIQUES

LA ROQUEMONT

Ale blonde 4,8%

LA PAULIN

Kolsh 4,5%

LA VOYER

Blanche belge 4,8%

LA BRASSIN

Nano IPA 2,4%

LA BÊTE

Hazy IPA 4,8%

WOLVERINE

Neipa-Kveik 5,8%

SINGLETRACK

IPA américaine 6,7%

CHARLOTTE

Rousse irlandaise 5,9%

CHARCOAL MILKER

Milk stout au café 5,4%

LA CHOCO

Milk stout au cacao 5,6%

ALLEN'S MILL*

Scotch ale à l'érable 7,8%

1899*

Scotch ale forte 8,7%

NOS FRUITÉES

ROSAVIE

Sûre aux framboises 4,8%

LA RIVE-REINE

Session IPA mangue et ananas 3,7%

BOUQUET PÊCHER

Gose à la pêche 4,5%

LA LÉGENDE

IPA sûre aux fruits de la passion 5,1%

LA COULE DOUCE

Blanche à la fraise et rhubarbe 4,5%

LES MÈRES-VEILLEN

Saison au melon miel et concombre 4,7%

LA CHOCO-FRAMBOISE

Milk stout au cacao et framboises 5,6%

PINTE: 9.00

VERRE: 6.50

LES VINS ROUGES

5 oz 9 oz BTL

RIOJA VEGA	9,00	15,00	40,00
Tempranillo, Garnacha/ Espagne			
COSME PALACIO	11,00	18,00	49,00
Tempranillo/ Espagne			
SAINT-COSME	12,00	20,00	59,00
Syrah/ Côte du Rhône			
LUIGI RIGHETTI VALPOLICELLA			
RIPASSO	12,50	19,00	58,00
Corvina, Rondinella/ Italie			
JONTY'S DUCK-BIO			44,00
Syrah, Cabernet/ Afrique du Sud			
LA RÉSERVE			48,00
Le Cep d'Argent/ Québec			
CLARENDELLE INSPIRÉ PAR HAUT BRION			64,00
Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc/ France			
CHÂTEAU PUY CASTERA,			
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTROLÉE			68,00
Haut-Médoc, 2013/ France			
PHILIPPE ALLIET-IP			70,00
Appellation chinon contrôlée, 2023/ France			
CHÂTEAU LOUDENNE- MEDOC CRU BOURGEOIS			
Cabernet sauvignon, Merlot, 2017/ Bordeaux			
LUIGI RIGHETTI AMARONE			
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO			76,00
Corvina, Rondinella, 2021/ Italie			
LOGAN FARRELL-IP			82,00
Cabernet Sauvignon, 2023 / Vallée de Napa			
CAMILLE GIROUD			84,00
Pinot noir 2022/ Bourgogne			
CASTELLO DI VERRAZZANO, RISERVA - IP			96,00
Chianti Classico 2021/ Italie			
RAINERI-IP			108,00
Barolo, 2020/ Italie			
VOLPAIA, IGT			143,00
Balifico, 2020/ Italie			
BRUNELLO DI MONTALCINO-IP			149,00
Talenti, 2019/ Italie			
CHÂTEAU DE LA CRÉE			
Premier Cru, Santenay, 2022/ Bourgogne			
ROUX PÈRE & FILS - IP			192,00
Chambolle-Musigny, 2022/ Bourgogne			

* IP- Importation privée

LES VINS BLANCS

5 oz 9 oz BTL

DOMAINE BOUSQUET-BIO	9,00	15,00	41,00
Chardonnay/ Argentine			
CAVE SPRING	10,00	17,00	45,00
Riesling/ Ontario			
LUIGI RIGHETTI			
DELLE VENEZIE- IP	11,00	18,00	49,00
Pinot grigio/ Italie			
JONTY'S DUCK- BIO			44,00
Chenin blanc/ Afrique du sud			
CHÂTEAU PESQUIÉ-BIO			49,00
Viognier/ France			
WESZELI- BIO			50,00
Grüner veltliner/ Autriche			
DOMAINE DES FINES CAILLOTES			58,00
Sauvignon blanc, 2023/ France			
SER CHIARO, CASTELLO DI VERRAZZANO - IP			64,00
Pinot Bianco, 2024/ Italie			
BAUDOUIN MILLET			68,00
Petit Chablis, 2023/ France			
VAUX CARRÉS, ROLAND LAVANTUREUX - IP			82,00
Chablis, 2023/ Bourgogne			
VIN SANS ALCOOL			
NATUREO- 0.5	6,50	8,25	31,00
Muscat/ Espagne			
VIN ROSÉ			
CONDE VALDEMAR RIOJA	9,50	16,00	42,00
Rioja Oriental/ Espagne			
MOUSSEUX - CHAMPAGNE			
CLOS AMADOR			41,00
Brut Reserva/ Espagne			
CHAMPAGNE AYALA			115,00
Brut Reserva/ France			
MOËT & CHANDON			125,00
France			
BOLLINGER- SPÉCIAL CUVÉE BRUT			166,00
France			