

**Nos suggestions
pour des fêtes pétillantes
vineuses et gourmandes**

Bulles festives

Mousseux du Luxembourg 6.55€
Crémant de Bourgogne 10.90€
Cava Musteus 8.80€
Prosecco brut 12.90€
Prosecco brut rosé 12.50€
Pinot Grigio Voga 14.90€

Champagnes

Raoul Collet 21.50€
Raoul Collet rosé 25€
Jacques Rousseaux 20.50€
Nicolas Feuillatte 29.95€
Henriot 34€
Billecart-Salmon 34€
Veuve Cliquot 40.50€
Jacquesson 34€
Bollinger 45€
Bollinger RD1996 155€
Pol Roger millésimé 1999 59,90€
R de Ruinart 40,80€
Krug G.C. 155€
Gascogne moelleux 7.50€
Sauternes Roumieu 2004 12.50€ 37,50cl
Muscat de Noël 50cl 9.50€

Châteauneuf Les Cailloux 2005 25.90€
Côte-Rôtie Ogier 2004 39.60€
Chassagne Montrachet 2006 18,90€
Volnay Boillot 2005 22.90€
Gevrey Chambertin Arlaud 2004 26.20€
Hermitage B. Chave 2005 44.90€
Brunello Costanti 2000 42.50€
Ch. Mazeyres Pomerol 2005 25.50€
Ch. Dutruch G.P Moulis 2005 21.50€
Songes de Magdeleine, Margaux 2005 29.90€
Ch. Grand-Puy-Lacoste Pauillac 2004 45.90€
Ch. Berliquet St Emilion 2001 46€
Ch. Carbonnieux, Graves 2005 35€

Blancs de fête

Rully La Follie 2005 14.50€
Menetou Salon Clément 2007 12.90€
Savennières Clos de la Coulaïne 2006 14.50€
Gewurtztraminer Fallier 2005 23.50€
Meursault Les Vireuils 2006 26.50€

**Nos conseils et suggestions
sont à votre disposition**

**Quelques produits à emporter
et à réserver pour illuminer
vos repas de fin d'année**

**Nos préparations de Foie gras
de canard des Landes** Cru 60€/kg

En terrine aux épices 115€/kg
Cuit entier au sel noir d'Hawaï 115€/kg
Au lomo et fleur de sel 120€/kg
Farci aux noix de la St Jean 125€/kg

Entrées Mises en bouche:

**Mousse de Potiron, crevettes grises
et Langoustines** 11.50€
Carpaccio de St Jacques à la truffe 18.90€

Saumons

Cru mariné au poivre&basilic 49€
Cru mariné tartufata 59€
Fumé norvégien 42€/kg
Fumé écossais 59€

Crustacés : composez votre plateau

Huitre *creuse* bretonnes 1.10€/pc
Plate de Colchester 2.20€
Creuse Gillardeau 2.00€
Prairie 3,50€ et Palourde 3,00€/100g
Langoustine bretonne 4,50€/100g
Homard 500g le ½ 16€
Tourteau et Araignée(16€/kg)
Caviar 30g (57€) 50g (95€) 125g(240€)

Plateaux dressés (sur commande)

ou **Sélection au comptoir**

avec miel truffé, pain de figue, confitures...

Raclette :

Fromages et salaisons (à commander)

Epicerie fine

*Thé Dammann, Sarments de Margaux
Huiles, rillettes, moutardes, épices ...*

Colis gourmands (sur commande)

La Table Bougies, bougeoirs, serviettes

Set de table, set à huitre, à homard...

Accessoires pour le service du vin

Carafe et seau à champagne

Verre Spiegelau, Chef et Sommelier...

Horaire du magasin du 16 au 31/12

Le lundi de 15h à 19h

Du mardi au samedi de 10h30 à 19h

Le Dimanche de 10h à 14h

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier

Tout est vin...Rue Middelbourg, 60

02.672.42.53 info@toutestvin.com