

L & LUY

au Château d'grande...

Quelques détails sur les indications que vous trouverez tout au long de votre carte :



Plat végétal



Issue de l'agriculture biologique



Venant d'un producteur local*



Sans gluten

*Geste anti-gaspi : emportez ce que vous n'avez pas consommé !
Pensez à demander votre doggy bag à notre équipe.*

**voir liste de nos producteurs locaux à la fin de la carte.
Sachez que nous avons une liste des allergènes de cette carte à la réception.*

Le Vendredi c'est Smoker

50 euros

Petits pois-Grand calament

Le jardin D'Ygrande c'est une pana cota végétale de petits pois infusés de calament, des feuilles, des herbes, de jeunes légumes et des fleurs repiqués dans une terre de cacahuètes, gel des cosses, koji de petits pois

Flétan-Capucine

Terrine pressée de filet de flétan noir confit puis intercalé de grandes feuilles de capucine et mousserons sauvages du printemps, vinaigrette mousserons, feuilles de capucine, chimichurri capucine



Pageot-Feuille de figue

Le pageot de petits bateaux en direct de la criée du Grau, rôti, emballé dans une feuille du figuier de la bergerie et rizotto arborio vert de blettes, long céleris branche sautés comme des nouilles, huile de figue, roquette

Saint-Pierre-Pérille verte

(Supplément 11 euros)

Le filet d'un saint pierre atlantique rôti à la fumée douce, coté peau les feuilles de la pérille verte, sur la chair un condiment fenouil-miso blanc, une tranche de fenouil confit, jeunes fenouils aux graines, lassi Périlla

Agneau-Sauge

L'épaule entière confite sur os au smoker en 4-3-2 poudré de paprika doux et sauge comme un rub, crémeux des pois chiche bio de la ferme Vialatte à Hérisson, grenailles de vitelottes, le jus du braisage

Pigeon-Hysope-pointu

(Supplément 14 euros)

Sur l'idée d'un salmis, vieille recette star de la cuisine du 19e un pigeon de grain tout désossé, frotté à l'hysope, comme un chou farci dans les superbes pointus de Tom à Couzon, embeurré de choux, lacto des pleurotes d'Estelle, le jus 100% pigeon



Vache de Rocles-Fenouil

Le fromage cœur de crème des voisins d'une confiture sans sucre de nèfles et tagette estragon, jeunes salades, vinaigrette coco-rue

Cerises-Thym Vulgaris

Le curieux granola biscuité aux graines de courge et sirop d'agave, le chocolat amande de valrhona à peine thymté, puis nos cerises celles du verger qui abrite le poulailler, sorbet thym fleuri

Cassis-Calament

Le fameux soufflé de Carole aux premiers cassis de nos carrés et petites feuilles de grand calament, cassis à croquer, sorbet cassis feuilles et fruits



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

L&LUY
au Château d'grande...

Carte des vins



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale





Issu de l'agriculture biologique

Vins au Verre

(Présence d'allergènes, contient des sulfites)




Vins Rouges

12 cl

2018	AOC Saint-Pourçain, Filiation, Famille Laurent (Pinot Noir ...)		11€
2021	AOC Bourgogne Pinot Noir, Briday Michel		11€
2020	AOC Suze-la-Rousse, Julien l'Embisque 	(Grenache, Syrah, Carignan)	12€
2019	AOC Montagne Saint-Émilion, Château Rocher Corbin		12€
2020	AOC Pic Saint-Loup, Bergerie du Domaine de l'Orthus, (Mourvèdre, Grenache, Syrah)		14€
2019	AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen		16€



Vins Blancs

12 cl

2022	IGP Val de Loire, L'Incompris du Tressaillier, Domaine Nebout	 	8€
2022	AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque 	(Viogner)	11€
2022	IGP Mont Caume, Domaine Trois Filles (Macabeu)		11€
2018	IGP Collines Rhodaniennes, Au-Delà, Les Terriens		12€
2018	AOC Bourgogne Chardonnay, Michel Briday		12€


Vins Rosés

12 cl

2022	AOC Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)		9€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)		9€
2018	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie 	(Cabernet Franc)	10€

Vins Blancs Doux

8 cl

VDT	Famille Laurent, Saint-Pourçain, « Et Si » (Viogner, Muscat Vendanges Tardives)		10€
2022	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins		12€









Issu d'exploitation à haute valeur environnementale





Issu de l'agriculture biologique

Vins Rouges

Vins de Saint-Pourçain, Côtes d'Auvergne et Région Rouges 75cl

2020	IGP Puy de Dôme, Nymphaea, Annie Sauvat (Pinot Noir)	41€
2021	IGP Puy de Dôme, Verca, Gilles Persilier (Pinot Noir) 	42€
2019	IGP Côte d'Auvergne Boudes, Argile, Annie Sauvat (Gamay)	42€
2020	AOC Saint-Pourçain, Lunaire, Terres de Roa (Pinot Noir, Gamay)  	44€
2018	AOC Côtes d'Auvergne, Cedit Vielles Vignes, Gilles Persilier (Gamay) 	48€
2018	AOC Saint-Pourçain, Mystik, Terres de Roa (Pinot Noir, Gamay)  	55€

Vins de Loire Rouges 75cl

2019	AOC Saumur Champigny, Tradition, Château de Targé (Cabernet Franc)	35€
2022	AOC Menetou Salon, Le Clos du Pressoir, Joseph Mellot (Pinot Noir) 	44€
2018	AOC Saumur Champigny, Clos du Moulin, Château de Targé (Cabernet Franc)	66€
2020	AOC Saumur Champigny Terres Chaudes, Domaine Roches Neuves, Thierry Germain  (Cabernet Franc)	68€
2017	AOC Sancerre La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir)	69€

Bordeaux Rouges 75cl






2014	AOC Saint-Emilion GC, Château Gros Caillou	54€
2019	AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen	58€
2018	AOC Pomerol, Château Grange Neuve	67€
2016	AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou	69€
2015	AOC Pauillac, Château Lynch Moussas	128€

Bourgogne Rouges 75cl

2019	AOC Rully, Les 4 Vignes, Michel Briday	58€
2018	AOC Mercurey Les Vaux Michel Briday	61€
2021	AOC Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot	69€
2020	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Vasées, Domaine Raquillet	76€
2019	AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils	79€
2019	AOC Ladoix 1 ^{er} Cru, Les Corvets, Domaine Chevalier	89€
2018	AOC Pernand 1 ^{er} Cru, Les Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils	90€
2017	AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils	110€
2018	AOC Pommard 1 ^{er} Cru Les Chanlins, Briday, Michel	110€
2021	AOC Gevrey Chambertin, Domaine Chevalier	120€



Côtes du Rhône Rouges

2020	IGP Collines Rhodaniennes, De l'Autre Rive, Domaine Julien Pilon (Syrah)	45€
2022	AOC Côtes du Rhône, VinCent Zajou (sans sulfite), Julien l'Embisque  (Syrah, Grenache)	48€
2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Héritage, Domaine Bonetto-Fabro  (Syrah)	49€
2020	AOC Côtes du Rhône, Mas de Liban Khayyâm  (Grenache, Mourvèdre)	51€
2016	AOC Côtes du Rhône, Cuvée Elégance Etain, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah)	58€
2020	AOC Crozes-Hermitage, Domaine Pochon (Syrah) 	63€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	65€
2020	AOC Crozes-Hermitage, Buveur d'Argile, Domaine Julien Pilon (Syrah)	70€
2019	AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard (Syrah)	91€
2014	AOC Châteauneuf du Pape, Piedlong, Domaine du Vieux Télégraphe (Grenache)	103€
2005	AOC Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Grenache...)	145€

Autres Vins Rouges

2018	AOP Minervois, Marie-Thérèse, Raymond Miquel  (Syrah, Carignan, Grenache)	34€
2018	AOC Pécharmant, Château de Tiregard  (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc)	38€
2017	IGP du Var, Cuvée Lou Papet, Domaine de Ray Jane  (Mourvèdre)	44€
2016	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Syrah, Grenache)	46€
2020	AOC Pic Saint-Loup, Bergerie du Domaine de l'Orthus, (Mourvèdre, Grenache, Syrah)	53€
2018	AOC Bandol, Domaine des Trois Filles (Mourvèdre, Grenache)	55€
2018	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige Boutenac (Carignan, Mourvèdre, Syrah)	55€
2018	AOC Palette, Château Crémade (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault)	62€
2016	AOC Bandol, Domaine de Ray Jane  (Mourvèdre, Grenache)	69€
2017	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Mourvèdre, Grenache)	71€
1988	VDP Catalan, Fernand Vaquer, Domaine Vaquer	90€



Demi-Bouteilles Vins Rouges

Vins de Saint-Pourçain Rouges 37,5cl

2021 AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Pinot Noir...)   21€

Vins de Loire Rouges 37,5cl

2019 AOC Bourgueil, Cote 50, Yannick Amirault  (Cabernet Franc) 50 cl 20€

2016 AOC Sancerre, La Bourgeoise, Henri Bourgeois (Pinot Noir) 39€

Bourgogne Rouges 37,5cl

2018 AOC Rully, les 4 Vignes, Michel Briday 31€

2017 AOC Chorey-Les-Beaune, Domaine Maratray-Dubreuil 32€

2017 AOC Givry Vieilles Vignes, Domaine Ragot 34€

2015 AOC Savigny les Beaune, Aux Fourneaux, Domaine Rapet Père & Fils 40€

2015 AOC Pernand-Vergelesses, Les Belles Filles, Domaine Rapet Père & Fils 41€

2019 AOC Ladoix 1^{er} Cru, Les Corvées, Domaine Chevalier 47€

2019 AOC Aloxe Corton, Domaine Rapet Père & Fils 53€

2018 AOC Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Les Vergeslesses, Domaine Rapet Père & Fils 66€

Bordeaux Rouges 37,5cl

2016 AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Classique 21€

2015 AOC Bordeaux, Château Les Belles Murailles, Fûts de chêne 22€

2008 AOC Lussac Saint-Emilion, Clos des Haut Martins, Cuvée Prestige 25€

2013 AOC Haut-Médoc, Les Allées Cantemerle 28€

2017 AOC Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen 32€

2008 AOC Margaux, Château La Tour de Bessan 38€

2016 AOC Saint-Emilion, XX de Corbin 39€

2014 AOC Moulis en Médoc, Château Maucaillou 41€

2018 AOC Pomerol, Château Grange Neuve 42€

2013 AOC Saint-Estèphe, La Chapelle de Lafon Rochet 43€

2014 AOC Pessac-Léognan, Château Brown 43€


2014 AOC Margaux, Château Monbrison 45€

2011 AOC Pauillac, Château Lynch Moussas 52€

Côtes du Rhône et Provence Rouges 37,5cl


2017 AOC Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse, Julien l'Embisque, 50 cl  (Grenache, Syrah) 30€

2019 AOC Crozes-Hermitage, Famille Pierre Gaillard (Syrah) 37€

2016 AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache) 34€

2018 AOC Saint Joseph, Famille Pierre Gaillard (Syrah) 35€

2018 AOC Palette, Château Crémade (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault) 39€

2016 AOC Bandol, Domaine de Ray Jane , 50 cl (Mourvèdre, Grenache) 43€

2019 AOC Cornas, Famille Pierre Gaillard (Syrah) 53€

2019 AOC Côte Rôtie, Famille Pierre Gaillard (Syrah Viognier) 60€

Autres Vins Rouges 37,5cl














2018 AOC Pécharmant, Château de Tiregand  (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc) 23€



Vins Blancs




Vins de Saint-Pourçain, Côtes d'Auvergne et Région Blancs

75cl

2022	IGP Val de Loire, L'Incompris du Tressaillier, Domaine Nebout	 	34€
2022	AOC Saint-Pourçain, Insolite, Domaine Nebout (Chardonnay, Tressaillier)	 	37€
2022	AOC Saint-Pourçain, Aurence, Les Bérioles (70% Chardonnay, 30% Tressaillier)	 	39€
2019	IGP Val de Loire, L'Intrépide, Les Bérioles (sélection de Chardonnay)	 	51€
2016	AOC Côtes d'Auvergne, Verca, Gilles Persilier (Chardonnay)		60€
2022	AOC Saint-Pourçain, Tresse À Lier, Terres de Roa (Tressaillier)	 	65€
2021	AOC Saint-Pourçain, Autochtone, Les Bérioles (Tressaillier)	 	79€

Vins de Loire Blancs

75cl

2022	VDF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		31€
2021	AOC Touraine Chenonceaux, Cuvée Éclat de Silex, Domaine Michaud (Sauvignon)		34€
2022	AOC Pouilly sur Loire, Les Brémailles, Joseph Mellot (Chasselas)		38€
2019	AOC Menetou Salon, Prieuré des Aublats, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		41€
2022	AOC Quincy, Terrasse des Grands Hommes, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		42€
2014	AOC Cheverny, La Haute Pinglerie, Domaine des Huards		(Sauvignon, Chardonnay) 42€
2019	AOC Saumur Champigny, Les Fresnettes, Château de Targé		(Chenin) 48€
2016	AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		67€
2017	AOC Pouilly Fumé, Demoiselle de Bourgeois, Dom. Henri Bourgeois (Sauvignon)		69€
2017	AOC Savennières, Château du Breuil (Chenin)		69€
2020	AOC Sancerre, La Côte des Monts Damnées, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon)		71€

Bourgogne Blancs




75cl

2014	AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard Père & Fils		50€
2021	AOC Chablis, Jean-Marc Brocard		51€
2020	AOC Rully, Domaine Michel Briday		58€
2018	AOC Givry, Champ Pourrot, Domaine Ragot		63€
2018	AOC Mercurey, Roc Blanc, Michel Briday		69€
2020	AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat		69€
2016	AOC Ladoix, Domaine Claude Chevalier		70€
2016	AOC Santenay 1 ^{er} Cru, Les Gravières, Domaine Borgeot		76€
2017	AOC Mercurey 1 ^{er} Cru, Les Veleys, Domaine Raquillet		78€
2018	AOC Chassagne Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Borgeot		88€
2021	AOC Pernand Vergelesses, Domaine Rapet Père & Fils		90€
2017	AOC Corton Charlemagne Grand Cru, Domaine Rapet Père & Fils		200€




Côtes du Rhône, Provence et Languedoc Blancs

75cl

2020	AOC Grignan-les-Adhémar, Le Colombier, Bonetto-Fabrol  (Viognier, Roussane)	36€
2019	AOC Corbières, Château Ollieux Romanis, Cuvée Classique  (Roussane, Marsanne, Grenache blanc, Macabeu)	38€
2018	IGP Collines Rhodaniennes, Au-Delà, Les Terriens (Viognier)	42€
2020	IGP Collines Rhodaniennes, Bruit des Vagues, Julien Pilon (Roussane Marsanne)	45€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Rolle, Clairette, Grenache Blanc)	46€
2018	IGP Ardèche, Mas de Libian, Cave Vinum  (Viognier Roussane)	49€
2019	AOC Saint-Péray, Nobles Rives, Cave de Tain l'Hermitage (Roussane Marsanne)	52€
2019	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc)	60€
2018	AOC Crozes Hermitage, Hauts d'Eole, Cave Tain l'Hermitage (Marsanne, Roussane)	59€
2021	AOC Côtes du Rhône, Harmonie Ô Viogner, Julien de l'Embisque  (Viognier)	69€
2020	AOC Crozes-Hermitage, On The Road Again, Domaine Julien Pilon (Marsanne)	69€
2019	AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Roussane)	72€
2020	AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Marsanne)	80€
2006	AOC Palette, Château Simone (Clairette, Grenache Blanc)	99€
2019	AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard (Viognier)	105€

Autres Vins Blancs

75cl

2021	IGP Mont Caume, Domaine Trois Filles (Var) (Macabeu)	30€
2017	AOC Jurançon, Petite Hours, Domaine Uroulat (Petit Manseng)	32€
2016	AOC Faugères, Les Moulins, Pierre Gaillard (Roussane, Vermantino, Grenache blanc)	40€
2021	IGP du Var, Domaine de Ray Jane  (ancien cépage de Bandol exclusif, Clairette)	44€
2016	AOC Gewürztraminer, Domaine Bott Geyl, Les Eléments	69€
2010	AOC Pessac-Léognan, Château Latour Martillac, Grand Cru Classé	95€

Vins Blancs Doux

Vins Blancs Doux

75cl

2020	AOC Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins	54€
2014	AOC Sauternes, Carmes de Rieussec	82€



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



Issu de l'agriculture biologique

Demi-Bouteilles Vins Blancs

Vins de Saint-Pourçain Blancs 37,5cl

2021 AOC Saint-Pourçain, Puy Real, Famille Laurent (Chardonnay ...)   21€


Vins de Loire Blancs 37,5cl

2021 AOC Quincy, Haute Victoire, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon) 22€
2019 AOC Pouilly Fumé, Château de Tracy (Sauvignon) 32€
2016 AOC Sancerre, La Bourgeoise, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon) 36€
2014 AOC Pouilly Fumé, Les Demoiselles de Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Sauvignon) 37€


Vins de Bourgogne Blancs 37,5cl

2017 AOC Rully, Michel Briday 31€
2015 AOC Givry, Champ Pourot, Domaine Ragot 33€
2016 AOC Saint-Véran, Cuvée Prestige, Roger Lassarat 34€
2016 AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard Père & Fils 35€
2019 AOC Pouilly Fuissé, Clos de France, Roger Lassarat 36€
2014 AOC Pernand Vergelesses 1^{er} Cru, Le Clos du Village, Domaine Rapet 49€
2012 AOC Puligny-Montrachet, Domaine Alain Charvy 69€

Autres Vins Blancs 37,5cl

2018 AOC Crozes Hermitage, Grand Classique, Cave de Tain l'Hermitage 32€
2010 AOC Coteaux Varois, Château La Calisse 50cl (Rolle, Clairette, Grenache Blanc) 34€
2020 AOC Côtes du Rhône, Délice de Viogner, Julien de l'Embisque  37€
2020 AOC Saint-Joseph, Famille Pierre Gaillard (Roussane) 43€
2019 AOC Saint-Joseph, Domaine Courbis (Marsanne) 44€
2016 AOC Condrieu, Famille Pierre Gaillard (Viogner) 60€

Vins Blancs Doux 37,5cl







2022 IGP Muscat, Principauté d'Orange, Julien de l'Embisque  39€
2015 AOC Sauternes, Carmes de Rieussec 45€



Vins Rosés






Bouteille Vins Rosés

75cl

2021	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	28€
2019	VdF Petit Bourgeois, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	32€
2019	AOC Côtes d'Auvergne, Irrésistible, Annie Sauvat (Gamay)	32€
2019	AOC Cabernet d'Anjou, Les Celliers de la Loire (Cabernet Franc et Sauvignon)	33€
2018	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie  (Cabernet Franc)	33€
2021	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Viognier)	34€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse  (Syrah, Grenache)	36€
2021	AOC Côtes d'Auvergne, Corent, Gilles Persilier (Gamay) 	38€
2019	AOC Côtes de Provence, Château Valentines  (Cinsaut, Grenache, Syrah, Mourvèdre)	44€
2021	AOC Bandol, Domaine de Terrebrune  (Mourvèdre, Grenache, Cinsaut)	45€
2020	AOC Palette, Château Crémade	49€
2018	AOC Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois (Pinot Noir)	53€

Demi-Bouteilles Vins Rosés

37,5cl

2020	AOP Saint-Pourçain, Cuvée Isabelle, Domaine Gardien (Gamay)	17€
2021	AOC Saint-Pourçain, Les Bérioles   (Gamay)	19€
2019	AOC Chinon, Goutte de Rosé, Domaine de la Noblaie  Cabernet Franc)	21€
2019	AOC Côtes du Rhône, Rosée Estivale, Julien l'Embisque  (Grenache, Syrah, Viognier)	29€
2019	AOC Coteaux Varois, Château La Calisse, 50 cl  (Syrah, Grenache)	34€



Les Digestifs

Bas Armagnac, Domaine de Papole, millésime 1989, 4 cl	20€
Chartreuse Verte, 4cl	11€
Cognac Baron Otard, Château de Cognac, 4cl	11€
Cognac Napoleon, Château de Plassac, 12 ans	14€
Cognac XO, Château de Plassac, 26 ans	26€
Cointreau, 4cl	7€
Crème de Whisky Sweethog origine France (Allier), Distillerie Balthazar, 4 cl	12€
Eau de vie (Prune, Framboise ou Mirabelle), 4cl	10€
Muscat Beaumes de Venise Domaine des Girardins, 10 cl	12€
Porto Fine Tawny Santa Eufemia 6 cl	9€
Get 27 ou Get 31, 4 cl	10€
Gin Tonic	10€
Gin London Dry, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories (genièvre, verveine), 6 cl	15€
Pineau des Charentes blanc, Château de Plassac (Ugni et Colombard), 6 cl	18€
Rhum Diplomatico, Venezuela, 4 cl	14€
Rhum Vieux, Guadeloupe, 4 cl	15€
Vodka, 6 cl	8€
Vodka Citron, origine France (Puy de Dôme), Distillerie des Scories, 6 cl	15€

Les After Dinner Whiskies (6 cl)

Akashi, origine Japon	14€
Yushan, origine Taïwan	14€
Le Blend, origine France, A. Roborel de Climens	16€
Oban 14 ans West Highlands single malt	18€
Merlot, origine France, A. Roborel de Climens	16€

Champagne et Méthodes Traditionnelles à la coupe (12 cl)

Champagne brut	15€
Champagne brut rosé Collard-Duval	16€

