

Tout est vin...Quelques suggestions gourmandes et festives



Foie gras de canard des Landes

Foie gras de canard le « classique Tout est vin » 14€ les 100g

Foie gras de canard rôti au sel de vin et poivre mignonette 14€ les 100g

Crustacés & Saumon

Crevettes rouges au coriandre roulées en feuille de brick (zakouskis) 14,50€ les 12pc

Homard canadien en Belle-vue et sa sauce (prix du jour)

Saumon cru mariné tartufata (fines lamelles en carpaccio) 8.50€ les 100g

Tartare de saumon aux herbes fraîches en chemise de saumon fumé 12.50€ la pc

Saumon fumé norvégien 59€ le kg

Huitres creuses fines de claire 000 (1.90€ pc)

Huitres plates de Zélande 000 (2.90€ pc)

Caviar d'Aquitaine Perle Noire

L'impertinent 30g 55€ L'impertinent 50g 95€ L'impertinent 100g 175€

Truffe (prix du jour)

Fromages

Plateaux de fromages dressés ou au comptoir

Nouveauté : Fromage à raclette classique & truffe

Spécialité : Le Brillat Savarin truffé

Vos paniers gourmands composés parmi notre sélection de délicatesses !

Toutes nos préparations sont à emporter :

Réservations par email : info@toutestvin.com ou 02.672.42.53

- » Commande de Noël : au plus tard le 16 décembre,
- » Commande de Nouvel An : au plus tard le 24 décembre.



Du 16 au 23 décembre, le magasin vous accueille de 11h à 19h !

Du 27 au 30 décembre, le magasin vous accueille de 11h à 19h !

Le 24 et le 31, le magasin vous accueille de 10h à 17h !

! fermé le 25 et 26 décembre

! fermé 1er et 2 janvier

Au plaisir de vous recevoir et de vous conseiller dans une ambiance festive...

Tout est vin...Quelques Belles Bulles & Vins de fête !



Bulles

Champagne Jacquesson à Dizy « Cuvée 742 » - 41.90€
Prosecco « Il Creatore » Bio - 13.80€
Champagne Jacques Rousseaux Réserve à Verzenay - 27.90€
Champagne Rosé Saint-Germain de Crayes - 24.90€
Château Gaudrelle, Extra Brut Vouvray - 18.95€
Crémant d'Alsace, Ph. Zinck (blanc & rosé) - 15.50€
Pierre Zéro Rosé (Béziers), sans Alcool - 8.50€
Brut de Bioul (blanc & rosé), Crémant de Wallonie - 18.50€

Vins Blancs

Saint Aubin Moreau 1er cru Sur gamay – 39.90€
Bioul Batte de la Reine (Belgique) 2018 - 14.50€
Bourgogne, Albert Boillot (Volnay) 2017 - 14.50€
Bersan Saint-Bris, Montembrasé 2017 - 15.40€
Côtes d'Auxerre, Cuvée L.B. 2017 - 17.50€ Magnum - 38.50€
Fleur Belle Vue, Grappe Diem 2018, Côtes de Blaye - 10.80€
Sauvete Sauvignon de Touraine 2018 - 10.90€
Chablis, Gérard Duplessis 2017 - 18.90€
Saint Joseph, Cuvée Ephémère 2016 - 19.95€
Condrieu Vallet 2016 - 32.90€

Vins Rouges

Domaine La Garelle Grande Réserve, Lubéron 2015 - 21.50€
O du Clos des Nines, Coteaux du Languedoc 2016 - 25.50€
Barbera Persole « Le Strette » - 15.50€
Domaine Sauvète Cuvée Solaris Touraine 2018 - 13.50€
Domaine des Capréoles, Régnié, Sous La croix 2016 - 22.50€
Domaine Bersan Bourgogne Côtes d'Auxerre 2017- 13.90€
Chassagne Montrachet, Domaine Moreau 2016 - 29.00€
Gevrey-Chambertin 2016, Domaine Arlaud - 47.90€
Vacqueyras, Domaine Fontaine du Clos, Reflets de l'Ame 2016 - 13.50€
Crozes-Hermitage Domaine Combier, Clos des Grives 2016 - 36.90€
Domaine Mirabel Sorbier 2017, Pic Saint-loup - 15.90€
Château La Roque de By 2016, Médoc - 13.90€
Château La Fleur Belle Vue, Secret, Côtes de Blaye 2015 - 19.90€
Les Secrets d'Antoine 2014, Saint-Joseph - 31.50

Tout est vin vous souhaite une fin d'année joyeuse & pétillante