

## *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 à la 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

Saumon fumé norvégien 55€ le kg

Huitres creuses fines de claire 000 (2.00€ pc)

Huitres plates de Zélande 000 (3.00€ pc)

### *Caviar d'Aquitaine Perle Noire & Truffe (prix du jour)*

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

### *Fromages*

Assortiment de Fromages en comptoir & Plateaux dressés

Plateau Raclette Suisse (Nature, Truffée, Fumée) & Salaisons (Coppa, Bresaola, Patanegra) 18€/pers

*Vos paniers gourmands* composés parmi notre sélection d'épicerie fine

### *! Nos préparations sont à réserver*

Par mail [info@toutestvin.com](mailto:info@toutestvin.com) ou 02.672.42.53

Au plus tard pour le **20 décembre** Pour Noël et **27 décembre** pour Nouvel An

## *Tout est vin... Une sélection de Belles Bulles & Vins de fête !*



### Bulles

Prosecco Il Creatore Bio - 13.80€

M de Mauzac, Maison Antech Limoux, Extra Brut - 18.90€

Crémant rosé, Maison Antech, Limoux - 13.50€

Méthode traditionnelle belge (Heuvelland), Louis Van't Hooghof - 26.50€

Méthode traditionnelle belge, Ruffus, Vignoble des Agaises - 18.90€

Crémant de Wallonie rosé Château de Bioul -18.90€

Champagne J.Rousseaux à Verzenay Tradition - 23.50€ La Réserve - 27.90€ Rosé -27.50€

Champagne Jacquesson à Dizy Cuvée 743 - 45.90€

Aussi \* Les Champagnes Ruinart, Billecart, Bollinger, Ayala, Drappier, Doquet ...

### Vins Blancs

Chablis Duplessis 2018 - 19,95€ Chablis Duplessis, Premier Cru Les Vaillons 2017- 28.80€

Saint-Bris Mont Embrassé 2018, Domaine Bersan - 15,40€ Magnum 2017 - 32,90€

Bouzeron 2018, Domaine de Villaine - 24,50€

Saint-Aubin 2017, Sur Gamay, Bernard Moreau & Fils - 39.90€

Santenay 2018, Les Terrasses de Bievaux 2018, Justin Girardin - 19.90€

Bourgogne 2019, Didier Desvignes - 14.50€

Morey-Saint-Denis 2017, Domaine Dujac -49.00€

Menetou-Salon Clément 2018, Domaine Chatenoy – 14,65€  
Pouilly-Fumé 2018, Domaine Saint-Andelain - 12,80€  
Marsanne 2019, Louis Chèze, Côtes du Rhône – 11,50€  
Mon Chenin 2019, Antech – 15,50€  
Love 2018, Côtes du Roussillon, Château de Lou – 26,90€  
Autant on Emporte le Blanc 2019, Roussillon, Domaine Mas Baux- 23,50 €  
Condrieu 2016, Rouelle Midi, Domaine Vallet – 31€  
Château Belle Bergère, Signature 2019, Côtes de Blaye – 10.80€  
Château Pont de Brion 2018, Graves – 12.95€



### Vins Rouges

Côte-Rôtie, Ampodium 2016, Domaine Rostaing – 49,00€  
Côte-Rôtie 2014, Domaine Ogier -58.00€  
Les Lézardes, Les Collines Rhodaniennes, Domaine Rostaing, 2016 – 25,90€  
Secret d'Antoine, Saint-Joseph 2015 Domaine Vallet – 29,50€  
Cornas 2016, Domaine du Tunnel 35.90€  
Crozes-Hermitage, Clos des Grives 2016, Domaine Combier - 36.90€  
Reflets de l'Âme, Vacqueyras 2016, Domaine Fontaine du Clos – 13,50€  
Clos du Mont Olivet, La Cuvée du Papet 2012, Châteauneuf-du-Pape – 55€  
Bourgogne, Domaine J-L Bersan 2018 - 13.65€  
Gevrey-Chambertin 2017, Domaine Arlaud -45.00€  
Rully 1<sup>er</sup> Cru, Les Champs Cloux 2017, Domaine de Villaine – 49,80€  
Santenay 2018, Domaine Justin Girardin – 19,90€  
Terre de Manganèse 2018, Moulin à Vent - 21.90€  
Diabliesse 2019, Pic St-Loup – 12,95€  
Love 2019, Syrah, Côtes du Roussillon, Château de Lou – 26,90€  
L'Orée du Clos des Nines 2017, Coteaux du Languedoc – 15.90€  
La Chapelle de Bébian 2017, Coteaux du Languedoc -17.50€  
Le « C » des Carmes Haut-Brion 2016 Pessac – 35,80€  
Château Fougeyrat 2018  
Château la Bridane 2016, Saint-Julien – 24,90€  
Château Haut-Breton Larigaudière 2016, Margaux – 32.50€  
Secret 2015, Château la Rose Belle, Côtes de Blaye – 19,90€



*Du 15 au 31 décembre, le magasin vous accueille de 11h à 19h  
! le dimanche 20 et le dimanche 27 décembre de 11h à 15h  
! le lundi 21 décembre et le lundi 28 décembre de 14h à 18h  
Le jeudi 24 et le jeudi 31, la boutique vous accueille de 10h à 17h  
! Fermé le 25 décembre  
! Fermé le 1<sup>er</sup> janvier*

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

*Tout est vin vous souhaite une fin d'année pétillante*