

# *Fêtez Les Fêtes Avec Tout est vin...*

*Et savourez nos produits de bouche avec nos belles  
bouteilles sélectionnées chaleureusement !*

*Foie gras de canard des Landes 14,00€ les 100g*

*Marbré de foie gras d'Oie et de Canard au jus de cèpes 12.50€/portion*

*Millefeuille de saumon fumé sauce aigrette à l'Espelette 9.50€/portion*

*Demi-homard canadien en belle-vue et sa sauce (20€ le demi)*

*Huitres creuses 2.90€ pc - Huitres plates 3.90 pc*

*Saumon fumé norvégien 59€ le kg*

*Crevettes rouges à la coriandre en feuille de brick (zakouskis) 15.00 € les 12pc*

*Mousse de homard et gelée bisquée 3.80€ (zakouskis)*

## **Notre plat de Noël**

**« Filet de biche & ses accompagnements de saison » 35€**

*Fromages en comptoir ou plateau dressé*

*Plateau Raclette Suisse nature et truffée & Salaisons 18€/pers*

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

***Pour gâter vos amis et vos proches !***

***Nos colis cadeaux composés de vins, de champagnes***

***&***

***Nos paniers gourmands***

***! Nos préparations sont à emporter et à réserver***

***Ne tardez pas car les beaux produits se réservent chez nos petits producteurs ...***

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

***Bonnes fêtes de fin d'année !***



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



### Bulles

Crémant de Loire, Ammonite - 13.50€

Crémant rosé, Maison Antech, Limoux – 13.65€

Méthode traditionnelle belge (Heuvelland), Louis Van't Hooghof – 26.00€

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

Champagne J.Rousseaux à Verzenay Tradition – 23.50€ La Réserve – 29.95€ Rosé -29.95€

Aussi \* Les Champagnes Jacquesson, Doquet, Billecart, Bollinger, Ayala, Drappier, Roederer, Deutz

### Vins Blancs

Saint-Bris Mont Embrassé 2020, Domaine Bersan – 16,50€

Crozes-Hermitage, domaine Murinais Cuvée Marine 2020 18.90€

Chablis Duplessis 2018 – 19,95€ Chablis Duplessis, Premier Cru Les Vaillons 2017- 29.00€

Bourgogne 2020, Domaine Didier Desvignes – 14.50€

Pouilly-Fumé 2018, Domaine Saint-Andelain - 12,80€

Autant on Emporte le Blanc 2019, Roussillon, Domaine Mas Baux- 23,50€

Saint-Aubin 2018, Sur Gamay, Bernard Moreau & Fils – 39.90€

Santenay Les Terrasses de Bievaux 2020, Justin Girardin – 21.80€

Morey-Saint-Denis 2018, Domaine Dujac -49.00€

Condrieu 2019, Rouelle Midi, Domaine Vallet – 35€

Vouvray, Château Gaudrelle, Le Sec 2019 21.90€



### Vins Rouges

Crozes-Hermitage, domaine Murinais Les Amandiers 2020 15.90€

Saint-Joseph 2020 Domaine Vallet – 17.50€

Cornas 2016, Domaine du Tunnel 35.90€

Crozes-Hermitage, Clos des Grives 2018, Domaine Combier – 39.00€

Côte-Rôtie, Ampodium 2016, Domaine Rostaing – 55,00€

Côte-Rôtie 2015, Domaine Ogier -79.90€

Vacqueyras, Reflets de l'Âme 2019, Domaine Fontaine du Clos – 13,50€

Clos du Mont Olivet, Lirac, cuvée Marie Jausset 2018 €

Bourgogne, Domaine Bersan, cuvée LB 2019 – 17.50€

Gevrey-Chambertin 2017, Domaine Arlaud -45.00€

Chassagne Montrachet, Domaine Bernard Moreau 2018 29.50€

Terre de Manganèse 2019, Moulin à Vent – 22.50€

L'Orée du Clos des Nines 2019, Coteaux du Languedoc – 15.90€

Château La Louvière, La Maitresse 15.90€ L'Empereur 31.50€

Château Paveil de Luze, Margaux 2016 31.90€

Vino Nobile di Montepulciano 2017 24.90€

*! le 24 et 31 décembre, le magasin vous accueille jusqu'à 17h*

*! Fermé le 25 & 26 décembre*

*! Fermé du 1<sup>er</sup> au 5 janvier*

*Au plaisir de vous recevoir et de vous conseiller dans une ambiance festive...  
Tout est vin vous souhaite une fin d'année pétillante !*