

RESTAURANT

LA TABLE DU FURON

Vins rouges

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

PERSAN Chevalier Bayard *Gaëc Reymond & Jean* 75 cl 24 €
(Pontcharra) Verre 4 €

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

ETRAIRE de la DHUI *Domaine des Rutissons* 75 cl 28 €
(Le Touvet)

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

SERVANIN Les Alpains *Sébastien Bénard* 75 cl 30 €
(La Buisse)

IGP Isère Vins du Trièves

EISUBIAS *Domaine de l'Obiou Samuel Delus* 75 cl 26 €
(Prébois)

IGP Isère Vins du Trièves

CONFIDENTIEL Les Petits Ballons *Sarah Fechtenbaum* 75 cl 26 €
(Mens)

AOP Crozes-Hermitage

Domaine Thomas Finot 75 cl 32 €
(Larnage)

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

LA CORDEE Les Alpains *Sébastien Bénard* 75 cl 28 €

RESTAURANT

LA TABLE DU FURON

Vins blancs

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

METISSE Les Alpains *Sébastien Bénard* 75 cl 28 €
(La Buisse)

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

MALVOISIE Chevalier Bayard *Gaëc Reymond & Jean* 75 cl 26 €
(Pontcharra) Verre 4 €

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

CHARDONNAY *Domaine Thomas Finot* 75 cl 29 €
(Bernin)

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan

VERDESSE *Domaine des Rutissons* 75 cl 29 €
(Le Touvet)

IGP Isère Vins du Trièves

MOURIVÉ *Domaine de l'Obiou Samuel Delus* 75 cl 26 €
(Prébois)

IGP Isère Vins du Trièves

P'TIT BOUCHON *Sarah Fechtenbaum* 75 cl 27 €
(Mens)

AOP Crozes-Hermitage

Domaine Thomas Finot 75 cl 32 €
(Larnage)

RESTAURANT

LA TABLE DU FURON

Bulles !....

Vin Pétillant Brut Méthode Traditionnelle

Domaine Noël Martin, propriétaire vigneron

(Saint-Chef)

75 cl 24 €
Coupe 5 €

Champagne Brut producteur (récoltant-manipulant)

Domaine Emmanuel Tassin – Cuvée de réserve

(Celles-sur-Ource - Aube)

75 cl 37 €

Autres boissons

Eau pétillante (Badoit, Perrier, San Pellegrino) 75 cl 4 €

Eau pétillante San Pellegrino 25 cl 2,5 €

Coca Cola 25 cl 2,5 €

Schweppes 25 cl 2,5 €

Bière locale Brasserie la Furieuse 'la Furie' 33 cl 4 €

Jus d'orange 25 cl 2,5 €

Boissons chaudes (café, thé...) 1,5 €

