

## LES ENTRÉES

Les traditionnels œufs mimosa du Chef - 11€

Corbeille de friture de Joëls, aïoli Maison - 9€

Arancini aux écrevisses & bisque de homard - 14€

Foie gras de canard du Chef au cognac & porto - 18€

Gravlax de saumon à l'aneth, crème légère au citron - 15€

Velouté de lentilles, mouillettes & lardons guanciaie - 13€

Cassolette d'escargots de Bourgogne au vin rouge & champignons des bois - 15€

## LES POISSONS

Filet de truite, beurre blanc citronné - 23€

Pavé de sandre poêlé, sauce homardine - 24€

L'arrivage de la pêche sélectionné par le Chef - 23€

Nos grenouilles fraîches (disponibles selon arrivage)  
persillade & gratin dauphinois - 30€

Omble chevalier du lac, cuit sur peau, sauce champenoise - 24€

## LES VIANDES

Onglet de veau & son os à moelle, jus réduit - 26€

Ris de veau cuisinés à la crème d'Étrez & morilles - 27€

Volaille fermière aux écrevisses & risotto crémeux - 25€

Notre fameux filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons - 25€

# L'eau Douce

## LE MENU

43€

Entrée  
à la carte au choix

---

Plat  
à la carte au choix

---

Fromage blanc à la crème d'Étrez, coulis maison

ou

Fromages secs de nos régions

ou

Dessert au choix à l'ardoise

---

Menu complet  
avec fromage & dessert

47€



D É C O U V E R T E

NOS INCONTOURNABLES PLATEAUX  
DÉGUSTATION.

Trois entrées et trois plats sélectionnés par  
le chef, un moment de plaisir à découvrir  
pour les plus épicuriens !

Uniquement pour 2 personnes



Par convive

3 entrées  
&  
3 plats  
&  
1 dessert  
au choix  
à l'ardoise

40 €  
par personne

44 €  
par personne  
avec fromage  
et dessert

Demandez  
notre  
sélection de  
vins pour  
accompagner  
vos mets.

# L'eau Douce



## COMME EN MONTAGNE



### POUR VOUS FAIRE FONDRE

Minimum 2 personnes (le soir uniquement)

Fondue savoyarde - 24€ par personne



Fondue aux morilles - 26€ par personne



Les fondues sont accompagnées de charcuterie de notre région & de salade verte.

Camembert rôti au four, servi avec pommes  
grenailles & jambon blanc - 17€



### POUR SE RÉCHAUFFER

Minimum 2 personnes (le soir uniquement)

Raclette - 23€ par personne



Les raclettes sont accompagnées de pommes grenailles, charcuterie & salade.

# L'eau Douce



## LES MENUS

### MENU DU JOUR

Uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Plat du jour - 14€



Entrée & Plat du jour ou Plat du jour & Dessert - 17€



Entrée, Plat du jour & Dessert - 19€

### MENU PETIT MARIN D'EAU DOUCE - 11€ (jusqu'à 12 ans)

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop



Filets de poulet panés ou friture, frites



Glace, salade de fruit ou faisselle



### MENU PETIT GOURMET D'EAU DOUCE - 15€ (jusqu'à 12 ans)

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop



Au choix poisson (hors grenouilles) ou viande (taille adaptée)



Glace, salade de fruit ou faisselle



## LE PARTAGE

Corbeille de friture - 9€

Planche de Charcuterie - 18€

Planche de Fromages - 18€

Planche du chef - 20€

Assortiment Charcuterie / Fromages - 20€

## LA GOUTTE PÉTILLANTE

Coca - Coca Zéro - 25cl - 3,70€

Gini - 33cl - 3,70€

Orangina - 33cl - 3,70€

Schweppes - 33cl - 3,70€

Schweppes agrumes - 33cl - 3,70€

Limonade - 33cl - 3€

Diabolo au choix - 33cl - 3,30€

Bière sans Alcool - 33cl - 3,90€

Perrier - 33cl - 3,70€

1/2 Badoit - 50cl - 3,80€

Badoit - 1l - 5€

1/2 San Pellegrino - 50cl - 4,50€

San Pellegrino - 1l - 6€

## L'EAU TRANQUILLE

Fuzetea - 33cl - 3,70€

Jus de fruit au choix Patrick Font - 25cl - 4,50€

Pomme-framboise, Pamplemousse Corse, Abricot,

Tomate, Pêche jaune, Fraise, Poire

Sirop au choix - 33cl - 2,50€

1/2 Evian - 50cl - 3,50€

Evian - 1l - 4,50€

## L'EAU MONTE



Apéritif Maison - 30cl - 7,50€

L'Eaudace Spritz - 30cl - 8,50€

Kir - 12cl - 3,90€

Kir pétillant - 12cl - 6,50€

Coupe de Crémant - 12cl - 6,50€

Coupe de Champagne - 12cl - 8,50€

## EAU SOLEIL

Ricard - 2cl - 2,50€

Pastis 51 - 2cl - 2,50€

Porto blanc - 5cl - 4,50€

Porto rouge - 5cl - 4,50€

Martini blanc - 5cl - 4,50€

Martini rouge - 5cl - 4,50€

Muscat de Rivesaltes ambré

10 ans - 10cl - 5€

## LA BULLE FESTIVE

Blanc de blanc brut Veuve de Lalande - 75cl - 26€

Vin mousseux à la bouche souple et fraîche  
et aux arômes de fleurs blanches.

Champagne R de Ruinart - 75cl - 80€

Ce champagne où tout n'est que fraîcheur et équilibre,  
Ruinart de grande élégance pour vos meilleurs moments !

Champagne Besserat de Bellefon - 75cl - 59€

Beau mélange de fraîcheur et de complexité,  
avec des notes beurrées et acidulées, un classique de grande qualité.

### L'EAU SE MÉLANGE

Spritz - 30cl - 8,50€

Mojito - 30cl - 8,50€

Mojito fraise - 30cl - 8,50€

Mojito passion - 30cl - 8,50€

Piña Colada - 30cl - 8,50€

Cuba Libre - 30cl - 8,50€

Americano - 30cl - 8,50€

### L'EAU DES ÎLES

Gold of Mauritius Ile Maurice - 4cl - 9€

Don Papa Philippines - 4cl - 9€

Vanûa Fidji Iles Fidji - 4cl - 9€

Bumbu La Barbade - 4cl - 8€

Compagnie des Indes Caraïbes - 4cl - 8€

Clément Canne Bleue Martinique - 4cl - 8€

Panama La Maison du Rhum - 4cl - 9€

Havana Especial Cuba - 4cl - 7€

Diplomático Venezuela - 4cl - 8€

Diplomático Selección de Familia Venezuela - 4cl - 9€

### L'EAU ET LE MALT

Desperados - 33cl - 4,90€

Bière blonde 1664

25cl - 3,90€ / 50cl - 6,90€

Bière Grimbergen ambrée

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

Picon bière / Demi sirop / Monaco

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€



## L'EAU SPIRITUEUSE

P&M Corse Single Malt - 4cl - 9€  
Bellevoye France Triple Malt - 4cl - 10€  
The Balvenie 12 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 10€  
Koudeta Ecosse Blended Scotch - 4cl - 8€  
Lagavulin 16 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 11€  
Quiet Man Irlande Blended - 4cl - 9€  
Four Roses Amérique Bourbon - 4cl - 8€  
Jack Daniel's Amérique Tennessee Whisky - 4cl - 8€  
Aberlour 12 ans Royaume-Uni Single Malt - 4cl - 10€  
Kensei Japon Blended - 4cl - 9€  
Rozelieures France Single Estate - 4cl - 9€

## L'EAU DE VIE

Gin - 4cl - 7€	Chartreuse verte ou jaune - 4cl - 8€
Poire - 4cl - 8€	Chartreuse MOF - 4cl - 10€
Vodka - 4cl - 7€	Eau de Grenouille - 4cl - 6,50€
Get 27 / 31- 4cl - 5€	Jacoulot lemon - 4cl - 6,50€
Cognac - 4cl - 8€	Jacoulot menthe - 4cl - 6,50€
Génépi - 4cl - 8€	Jacoulot prunelle - 4cl - 8€
Armagnac - 4cl - 8€	Liqueur Cognac Poire Williams
Chambord - 4cl - 6,50€	Noces Royales - 4cl - 6,50€

## L'EAU CHAUDE

Thé ou Infusion au choix - 3,50€  
Cappuccino / Latte Macchiato - 4,50€  
Café noisette / Café Petit Crème - 2,50€  
Café / Décaféiné - 2,20€ / Double café - 3,90€



## LES VINS ROUGES



### VALLÉE DU RHÔNE

**Syrah Les Jardins domaine François Grenier IGP 2023/2024 - 75cl - 30€**  
Cépage Star de la Vallée du Rhône Nord vinifié dans un style fruité, chair poivrée et croquante. Un délice 100% Syrah que l'on prend plaisir à découvrir !

**Saint-Joseph Domaine François Grenier AOP 2024 - 37.5cl - 25€ / 75cl - 41€**  
La Syrah dans toute son excellence, des tanins fins et droits, Idéal sur viandes et fromages, une pépite !

**Côte-Rôtie Les Méandres Domaine Guy Bernard AOP 2023 - 75cl - 74€**  
Belle structure, entre caractère et équilibre,  
À déguster dans sa jeunesse pour apprécier l'élégance de l'appellation Côte-Rôtie.

**Crozes-Hermitage Domaine Jean Esprit AOC 2024 - 37.5cl - 25€ / 75cl - 40€**  
Vin léger, souple et facile à boire. Aux arômes gourmands de groseille et de cassis, la cuvée Fleur de Syrahne accompagnera à merveille apéritif et viandes.

**Rasteau Vieilles Vignes Domaine Grand Nicolet AOC 2019 - 75cl - 34€**  
Un joli cru du Rhône Sud qui flattera vos papilles par sa générosité et ses tanins tendres et fondus dans le fruit.

**Beaumes de Venise Les Garennes Domaine La Ligière AOC 2022 - 75cl - 35€**  
Un bouquet qui regorge d'épices, tanins poirés et juteux, du soleil en bouteille !

**Côtes-du-Rhône Plan de Dieu Camille Cayran AOP 2024 - 75cl - 25€**  
Arômes de fruits rouges bien mûrs pour une bouche ample, soyeuse, et des tanins fondus.

**Gigondas Combe sauvage Domaine Fontavin AOP 2022 - 75cl - 49€**  
Dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices. A découvrir d'urgence !

**Cornas Les Terres Brûlées JL Colombo AOC 2022 - 75cl - 55€**  
Un vin épicé, opulent, avec de beaux tanins, fondus mais puissants.

**Vacqueyras Le Mourre de la Caille AOC 2020 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 40€**  
Un vin dense et structuré, aussi élégant qu'équilibré !

### PROVENCE



**Bandol Tarente Moulin de la Roque AOP 2019 - 75cl - 39€**  
Révèle l'âme ensoleillée de la Provence dans chaque gorgée, avec sa robe profonde et ses arômes envoûtants. Un coup de coeur !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.

## BEAUJOLAIS



**Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOP 2023 - 75cl - 26€**

La pure expression d'un grand terroir ! Lancié est idéalement située au coeur de trois grands crus.

**Juliéna Suave Domaine Cyrille Laumain AOP 2019 - 75cl - 31€**

Suave est une cuvée riche qui nous charme par son nez complexe, aux notes de fruits noirs, d'épices, une minéralité et une touche fumée.

**Chénas Quartz Dominique Piron AOP 2020 - 75cl - 33€**

Grand terroir pour un grand Chénas ! Une finale persistante sur les épices et une belle rondeur !

**Moulin-à-Vent très vieille vignes Domaine Anita AOC 2023 - 75cl - 33€**

Superbe cuvée, un nez frais et gourmand et des tanins d'une grande finesse.

**Chiroubles Domaine Christophe Savoye Cuvée Loïc AOP 2022 - 75cl - 30€**

Un terroir, une passion, une tradition ! Depuis 1825 !

**Morgon Vignoble Chatelet AOC 2022 - 75cl - 30€**

Millésime aux tanins bien présents, un équilibre harmonieux avec de belles notes de fruits rouges, un vin coup de cœur !

**Morgon Côte du Py famille Jonchet AOC 2023 - 75cl - 32€**

Toute la typicité d'un grand Morgon ! Bouche tendre et tanins élégants pour ce vin charnu, floral et fruité.

**Morgon Vieilles Vignes Grand Cras Domaine Laurent Gauthier AOC 2023  
37,5cl - 20€ / 75cl - 30€**

Un vin tout en rondeur, velouté avec ses arômes de fraise et de cerises, à déguster sur ses jeunes années, idéal sur une viande.

**Régnié Les Bois Domaine Ruet AOP 2022 - 37,5cl - 20€ / 75cl - 30€**

100% Gamay, un vin souple, équilibré, et racé par son terroir.

**Brouilly Sarah Perrusset AOP 2023 - 75cl - 30€**

Une belle robe rouge, nez frais évoquant les fruits rouges bien mûrs.  
Un vin coup de cœur !

**Côte de Brouilly Florent Rude AOP 2022 - 75cl - 30€**

Sur la Côte de Brouilly de père en fils pour un savoir-faire bien maîtrisé et un vin à la bouche généreuse et aux tanins ronds et fondus.

## LANGUEDOC ROUSSILLON



**Corbières Château de Mandirac AOP 2024 - 75cl - 30€**

Sublimez vos viandes avec ce beau Corbières intense et tout en fraîcheur !

**Pic Saint-Loup Troisième mi-temps domaine Saint Daumary  
AOP 2023 - 75cl - 40€**

Un vin sur le fruit, une cuvée plaisir facile à boire !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.



## VALLÉE DE LA LOIRE

**Saumur-Champigny Le Blason Rouge Château de Parnay AOP 2023**  
37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

Concerto aromatique autour des fraises, framboises et cerises, l'équilibre gustatif est parfait, souple et léger... Juste du plaisir !

**Sancerre Les Grandmontains domaine Laporte AOC 2023 - 75cl - 41€**  
Se distingue par sa fraîcheur, sa légèreté et sa complexité, offrant un excellent moment aux amateurs de Pinot Noir.



## BOURGOGNE

**Mercrey Vieilles vignes domaine Faiveley AOC 2022 - 75cl - 52€**  
En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de fruits rouges mûrs, accompagnées d'une touche vanillée. Grande intensité aromatique, structurée par des tanins soyeux

**Mâcon Igé domaine Saint-Germain AOC 2022 - 75 cl - 30€**  
Le nez est très accrocheur, coup de coeur pour cette bouche qui nous transporte en bourgogne, et sa grande fraîcheur qui invite à se resservir un verre.

**Marsannay Héritage Domaine Huguenot AOC 2023 - 75cl - 69€**  
Aux portes de Dijon, où le Pinot Noir garde une fraîcheur et une intensité remarquable, un vin élégant, velouté, soyeux, et savoureux !

**Chorey-Les-Beaune Les Bons Ores Domaine Maratray-Dubreuil AOC 2024 - 37,5cl - / 75cl - 47€**  
Millésime 2024 exceptionnel pour ce rouge de Bourgogne charnu et rond, délicieux avec nos viandes

**Auxey-Duresses Catherine & Claude Maréchal AOC 2021 - 75 cl - 55€**  
Une bouche aussi soyeuse que fraîche et élégante, avec de belles notes de fruits rouges légèrement épicées.

**Santenay Domaine Regnaudot AOC 2023 - 75cl - 46€**  
Un vin bien rond et un bel équilibre entre le fruit et les tanins

**Gevrey-Chambertin Domaine Marchand-Grillot AOC 2022 - 75cl - 90€**  
Faisant honneur à son village, ce Gevrey Chambertin est construit sur un fruité alliant framboise et cerise. Tanins généreux et relativement puissants tout en gardant une belle finesse.

**Givry Champ Lalot Domaine Faiveley AOP 2022 - 75cl - 53€**  
Une belle expérience tout en délicatesse, des arômes doux de fleurs printanières, pour des saveurs en bouche agréables et équilibrées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.

# L'eau Douce



## LES VINS BLANCS



### BEAUJOLAIS

**Beaujolais Chardonnay Les pierres dorées Domaine Rivière**  
AOC 2023 - 75cl - 28€

Très bel équilibre entre puissance en début de bouche et finale en tension, accord parfait avec nos poissons.

**Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOC 2023 - 75cl - 30€**  
Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes pour une belle finesse et une longueur persistante. Idéal dès l'apéritif !

### VALLÉE DU RHÔNE



**Viognier Domaine Montine AOC 2024 - 75cl - 31€**  
Coup de cœur pour ce 100% viognier, sec et très aromatique !  
Élégance et fraîcheur des fruits à chair blanche, et un fini beurré parfaitement intégré !

**Vacqueyras Blanc Domaine La Ligière AOP 2023 - 75cl - 41€**  
Le vin idéal pour accompagner les grenouilles, avec toute sa rondeur et son velouté en bouche !

**Crozes-Hermitage Domaine Julien Pilon AOC 2023 - 75cl - 43€**  
Tout le savoir-faire de ce vigneron renommé de la Vallée du Rhône nord !

**Saint-Joseph cuvée Granit Domaine Verzier AOP 2023 - 75cl - 43€**  
Un pur bonheur pour des épicuriens que ce Saint-Joseph blanc.  
Une belle minéralité pour sublimer viandes et poissons.

**Cairanne Argile blanche Boutinot AOP 2024 - 75 cl - 34€**  
Une subtile complexité pour ce vin blanc aux raisins bien mûrs qui proviennent des vignobles ensoleillés de l'appellation Cairanne avec leur terroir unique!

**Gigondas Domaine de Longue Toque AOP 2023 - 75 cl - 45€**  
Depuis le millésime 2023, Gigondas a ses vins blancs !  
Implanté dans un environnement exceptionnel, une pépite à découvrir !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.

## BOURGOGNE



**Chablis Domaine des Hâtes AOC 2024 - 37,5cl - 26€ / 75cl - 43€**

Appellation réputée qui offre minéralité, tonicité et acidulé autour d'une chair aux saveurs de fleurs blanches, de pêches et d'agrumes.  
Une bouffée d'oxygène dans un verre !

**Bourgogne aligoté Domaine Jean Claude Boisset AOC 2023 - 75cl - 31€**

Très joli blanc avec de la fraîcheur et des arômes d'agrumes, de sésame et de pain grillé, un plaisir à découvrir !

**Saint-Véran Domaine La Greffière AOP 2024 - 75cl - 41€**

Un chardonnay vinifié avec talent par un domaine réputé, pour un vin riche et salin, qui s'accorde par sa fraîcheur à toutes vos belles occasions !

**Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Domaine Pascal & Mireille Renaud AOC 2023 - 75cl - 43€**

La perle de Mâconnais-Sud Bourgogne trouve sur les roches toute sa maturité et sa générosité autour de notes grasses et riches, de saveurs briochées et miellées.

**Mâcon-Péronne Domaine Stéphane Guillemin AOP 2023 - 75cl - 29€**

L'équilibre de ce Bourgogne blanc est tout simplement parfait !  
Quel bon goût ! Ample, bien fruité, mais aussi acidulé.

**Mâcon-Davayé Maison Matisco AOP 2022 - 75cl - 31€**

Magnifique village du Mâconnais qui offre au Chardonnay une belle maturité tout en préservant la fraîcheur. Un vin de grand plaisir !

**Viré Clessé Harmonie Domaine de la Verpaille AOC 2023 50cl - 26€ / 75cl - 38€**

Une cuvée très aromatique, et l'idéal pour l'accompagnement des grenouilles.

**Saint-Aubin 1<sup>er</sup> cru Domaine Patrick Miolane AOC 2022 - 75cl - 61€**

Le vin idéal sur nos poissons, une belle richesse aromatique et beaucoup de fraîcheur, un coup de coeur !

**Rully Domaine Belleville La Créée AOC 2022 - 75cl - 54€**

Domaine emblématique de Rully, ce grand Chardonnay est gras, riche et soyeux, légèrement beurré, avec une finale toastée de grande longueur.

**Auxey-Duresses Agnès Paquet AOC 2022 - 75cl - 60€**

La richesse, la finesse et l'élégance, vinifié par une grande vigneronne de la côte de Beaune, pour une belle découverte.

**Mercurey Domaine Daventure AOP 2023 - 75cl - 44€**

Un vrai coup de coeur ! Vivacité et finesse avec des notes grillées-toastées, et en bouche, des notes marquées par un élevage de 12 mois.

**Montagny 1<sup>er</sup> cru Vieilles Vignes Domaine Berthenet AOP 2022 - 75cl - 49€**

Cette cuvée se déguste à merveille avec notre foie gras ou notre assortiment de fromages !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.



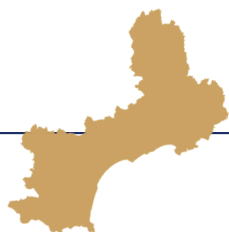
## L'AIN

**Chardonnay Coteau de Lurcy Sarah Perrusset IGP 2024 - 75cl - 27€**  
100% local ! Le fruité du Chardonnay offre un vin gourmand et plaisir, très aromatique, qui fera sensation dès l'apéritif ou l'entrée.

## L'ALSACE



**Riesling Les Chênes Domaine Wantz AOP 2022 - 75cl - 31€**  
Accompagnez vos fondues ou raclettes avec ce beau millésime tout en fraîcheur !



## LANGUEDOC ROUSSILLON

**Domaine Tariquet premières grives IGP 2024 - 37,5cl - 16€ / 75cl - 26€**  
Le fameux ! L'émblématique ! Une renommée mondiale !  
Superbe sur notre foie gras.

**Arrogant Frog Chardonnay -Viognier IGP 2023 - 75cl - 22€**  
Un 50/50 chardonnay/viognier, vin plaisir, à déguster dès l'apéritif !

**UBY N4 Côtes de Gascogne IGP 2024 - 75cl - 25€**  
Vin moelleux, velouté et frais, avis aux amateurs de sucrosité, il est fait pour vous !

**Picpoul de Pinet Domaine La Croix Gratiot AOP 2024 - 75cl - 31€**  
A découvrir d'urgence, ce vin pur et salin est élevé en cuve de grès. Un vin incroyable autour d'arôme de pamplemousse et d'écorces d'agrumes.

## VALLÉE DE LA LOIRE



**Pouilly-Fumé Domaine viticole Jean-Jacques Bardin**  
**AOC 2024 - 37,5cl - 22€ / 75cl - 34€**  
Caractère frais et vif pour un long final en bouche, avec des arômes fruités bien prononcés, ce vin est idéal en accompagnement d'un poisson.

**Sancerre Signature Pascal Jolivet AOC 2023 - 75cl - 47€**  
100 % sauvignon blanc, Une fraîcheur et une intensité remarquable.  
Bouche vive et minérale. Parfait dès l'apéritif et sur un poisson.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.



# L'eau Douce

## LES VINS ROSÉS



### PROVENCE

**La Petite Note Bleue IGP 2024 - 75cl - 22€**

Idéal dès l'apéritif, ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

**Château Roseline Prestige AOP 2024 - 50cl - 23€ / 75cl - 30€**

Pour les adeptes des moments de partage et de convivialité!  
Belle bouche délicate, aux arômes de pêche blanche,, à découvrir d'urgence !



### LANGUEDOC-ROUSSILLON

**Marinière Maison Fortant IGP 2024 - 75cl - 24€**

Une icône en bord de Mer avec sa tunique rayée azur des marins, pour une cuvée rosé gourmande et festive !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.



*Pour faire durer  
le plaisir...*

L'Eau Douce  
accueille aussi vos  
repas de groupe,  
réunions ou autres  
événements sur  
mesure.