

## Les Menus

*Petite faim  
ou grosse fringale,  
ça se passe ici !*

### MENU MIDI

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

**PLAT + CAFÉ + GOURMANDISE 12€90**

#### Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Penne à la piperade, Grana Padano AOP<sup>(2)</sup> et jambon sec

#### Dessert

Café douceur\*

\*Café accompagné d'une gourmandise

### MENU BISTROT

Le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 15€50**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18€50**

#### Entrée au choix

Ceufs mimosa ou Tomate feta AOP<sup>(2)</sup>

#### Plat au choix

Plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Steak haché façon bouchère 150 gr  
(Supplément poitrine fumée ou œuf au plat : +1€50)

ou Fish & chips\*

\*Filet de cabillaud et frites

#### Dessert au choix

Dessert du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Mousse au chocolat ou Duo de fromages  
ou "Comme un Sundae" ou Coupe de glace 2 boules

### Menu Gourmand

**ENTRÉE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT 19€50**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€50**

#### Entrée au choix

Terrine aux foies de volaille

ou Petite salade Caesar "crunchy"

ou Tartare de courgettes, feta AOP<sup>(2)</sup> et pignons de pin

ou Tranche de foie gras de canard entier

(Suppl. 4€50)

#### Plat au choix

Pièce du boucher 180 gr

ou Summer burger

ou Rougail saucisse

ou Andouillette pur porc ficelée

ou Filet de Dorade royale sauce vierge

(Suppl. 2€00)

ou Filet de bœuf Chateaubriand

(Suppl. 5€50)

#### Dessert au choix

Tiramisu aux fraises et à la menthe

ou Coupe Poivre Rouge

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Glace 3 boules

Autre dessert à la carte

(Suppl. 2€10)

### MENU

## BURGER

15€90

#### BURGER AU CHOIX

French burger ou Croustis poulet

#### + BOISSON AU CHOIX

Coca-Cola 33 cl ou Fuze-tea 25 cl

ou Orangina 25 cl ou Oasis 25 cl

ou Schweppes 25 cl ou Vittel 50 cl

ou San Pellegrino 50 cl

ou Perrier fines bulles 50 cl



### MENU POIVRINIO

(servi jusqu'à 10 ans)

**1 PLAT + 1 DESSERT 7€50**

#### Plat au choix

Cheeseburger\* ou Aiguillettes de poulet corn flakes\*

ou Fish & chips de colin\* ou Steak haché\*

\*Plat accompagné au choix de frites, riz, haricots verts ou piperade.

#### Dessert au choix

Compote de pommes ou 1/2 Brookie ou Mini-sundae glace vanille aux éclats d'OREO\* ou M&M'S\* ou GRANOLA\* cookies

#### 1 BOISSON AU CHOIX

Coca-Cola 25 cl ou Tropic 20 cl

ou Limonade 25 cl ou Diabolo 25 cl ou Sirop à l'eau 25 cl



**Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon 2€90**

Pour les steaks hachés, cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...).

(2) AOP: Appellation d'Origine Protégée

# La Carte

PRINTEMPS / ÉTÉ

Bienvenue  
à votre table !

**poivre  
rouge**  
RESTAURANT  
& GRILL



Scannez-moi et retrouvez  
la carte printemps-été

[https://www.poivre-rouge.com/  
carte-menus](https://www.poivre-rouge.com/carte-menus)



Suivez-nous sur  
les réseaux sociaux !

Réservez en ligne  
quand vous le souhaitez !  
[www.poivre-rouge.com](http://www.poivre-rouge.com)

## Les Tapas



### LA CHARCUT'

Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP<sup>(1)</sup>, rosette de Lyon, jambon sec et cornichons ..... **8€90**

### LA GRANDE BISTROT

Terrine aux foies de volaille et poivre rouge de Kampot IGP<sup>(1)</sup>, rosette de Lyon, jambon sec, camembert normand, Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>, Roquefort AOP<sup>(2)</sup>, confiture de poire et coing aux épices et cornichons ..... **15€90**

### LA TAPAS

*Nouvelle recette !*

Beignets d'oignons, mini-taquitos nacho cheese triangles et sauce chipotle\*

Petite ..... **8€90**

Grande ..... **15€90**

\*Sauce piquante avec des notes fumées.

### Les "Finger food\*" au choix !

**BEIGNETS D'OIGNONS** (x6) ..... **5€95**

**NACHO CHEESE TRIANGLES** (x5) *Nouveau !* ..... **6€95**

**MINI-TAQUITOS** (x5) ..... **5€95**

\*Bouchées à manger avec les doigts.

*Subtilement épicé.*

*Un vent de fraîcheur !*

## Nos Entrées

### CEVICHE DE CABILLAUD *Nouveau !*

Mariné à l'huile d'olive, citron, câpres, cornichons, oignons, persil et tartare de courgettes

Simple ..... **7€50**

Double (servi avec une garniture au choix) ..... **16€30**

### TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Confiture de poire et coing aux épices ..... **11€20**

**Les Petits prix**

### TARTARE DE COURGETTES, *Nouveau !*

**FETA AOP<sup>(2)</sup> ET PIGNONS DE PIN**

Mariné à l'huile d'olive ..... **5€95**

**ŒUFS MIMOSA** ..... **5€95**

**TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE**

et poivre rouge de Kampot IGP<sup>(1)</sup> ..... **5€95**

## Nos Salades

### SALADE DE PENNE À LA GRECQUE *Nouveau !*

Penne, salade, piperade, feta AOP<sup>(2)</sup>, tomate, tartare de courgettes, olives noires, oignons rouges et sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges

Petite ..... **6€10**

Grande ..... **14€10**

### SALADE CAESAR "CRUNCHY"

Aiguillettes de poulet corn flakes, croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP<sup>(2)</sup>, tomate, salade et sauce caesar

Petite ..... **6€90**

Grande ..... **14€90**

### SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS

Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP<sup>(1)</sup>, tranche de foie gras de canard entier, tranches de magret de canard, fondue d'échalotes, salade, sauce vinaigrette à l'échalote et oignons rouges ..... **19€20**

## Les Boissons

### LES BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>BIÈRE PRESSION 1664</b>	<b>4€30</b>	<b>5€30</b>	<b>7€30</b>
Blonde	<b>5€20</b>	<b>6€20</b>	<b>8€20</b>

Bière d'Abbaye ou du moment, au choix : rouge, blanche ou de saison (Selon tirage pression du restaurant)

Bouteille 33 cl - blonde, rouge, ambrée ..... **6€20**

**1664 00** 33 cl  
Le vrai goût d'une bière, sans alcool ..... **5€30**



### LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

**MOJITO CLASSIQUE** 20 cl **7€50**  
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, Perrier

**MOJITO BY POIVRE ROUGE** 20 cl  
Mojito classique aromatisé à la fraise, sirop "Spicy Mango"

**SAINT-GERMAIN SPRITZ** 20 cl *Nouvelle recette !*  
Liqueur Saint-Germain, N°B blanc de blancs, Perrier, citron

**PIÑA COLADA** 20 cl  
Rhum Havana Club 3 ans, jus d'ananas, purée de noix de coco, crème liquide

### À LA BIÈRE 1664

**SWEET PEPPER** 25 cl **7€50**  
Purée de fraise, sirop de pamplemousse, poivre du moulin, bière

**BRASILIA** 25 cl  
Purée de fruit de la passion, sirop de curaçao, bière

*Subtilement épicé !*

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

**VIRGIN MOJITO** 16 cl **6€50**  
Sirop saveur rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier

**VIRGIN MOJITO BY POIVRE ROUGE** 16 cl  
Virgin Mojito aromatisé à la fraise, sirop "Spicy Mango"

**VIRGIN COLADA** 16 cl  
Sirop saveur rhum, jus d'ananas, purée de noix de coco, crème liquide

**FRESH VIRGIN** 16 cl  
Sirop de pêche blanche, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

**BEACH DREAM** 25 cl  
Bière 1664 0,0 %, sirop de pêche blanche, jus d'ananas  
*\*Sirop de mangue subtilement poivré.*

### CHAMPAGNE ET BLANC DE BLANCS

**CHAMPAGNE BRUT AOP<sup>(2)</sup> "LOUIS CONSTANT"**  
Bouteille 75 cl ..... **42€00**

**N°B LUBESS BLANC DE BLANCS *Nouveau !***  
Coupe 12 cl ..... **6€10** Bouteille 75 cl ..... **30€50**

### LE CIDRE brut ou doux

Verre 25 cl ..... **4€20** Bouteille 75 cl ..... **8€20**

### LES APÉRITIFS

**KIR BRETON** 12 cl  
Cidre, crème de cassis ..... **4€10**

**KIR PÉTILLANT** 12 cl  
Blanc de blancs, crème de cassis ..... **6€50**

**VIN BLANC CASSIS** 12 cl  
Vin blanc, crème de cassis ..... **4€10**

**MUSCAT** 8 cl ..... **5€10**

**RHUM HAVANA CLUB (AMBRÉ)** ..... **5€90**

**ÂNEJO ESPECIAL** 4 cl ..... **5€50**

**RHUM HAVANA CLUB 3 ANS** 4 cl ..... **5€50**

**VODKA WYBOROWA** 4 cl ..... **5€50**

**GIN TONIC** 20 cl  
Gin, Schweppes Indian Tonic ..... **7€50**

**AMERICANO** 10 cl  
Martini rouge, Campari, Martini blanc ..... **7€50**

**SUZE, PORTO, MARTINI** 4 cl ..... **4€80**

**PASTIS 51** 2 cl ..... **3€90**

**RICARD** 2 cl ..... **3€90**

### LES WHISKIES

**ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE** 4 cl ..... **8€10**

**BALLANTINE'S** 4 cl ..... **5€70**

**JACK DANIEL'S** 4 cl ..... **7€10**

Vous pouvez composer votre Long Drink vous-même pour **1€ de plus** en ajoutant un soft parmi : Coca-Cola, jus d'orange, Perrier, limonade

### LES SODAS & JUS

**Coca-Cola** 33 cl ..... **3€90**

**Coca-Cola sans sucre** 33 cl ..... **3€90**

**Sprite** 25 cl ..... **3€90**

**Perrier** 33 cl ..... **3€90**

**Cassis** 25 cl ..... **3€90**

**Toutrel** 27,5 cl ..... **3€90**

**granini** 25 cl ..... **4€10**

**Alcool** 25 cl ..... **3€90**

Au choix : thé à la pêche ou thé au citron vert/menthe

**Perrier** 25 cl ..... **3€90**

**Perrier** 25 cl ..... **3€90**

**DIABOLO** 25 cl ..... **2€90**

**COCKTAIL ENFANT** 20 cl

Jus d'orange, limonade, sirop de fraise bonbon ..... **2€90**

### LES EAUX

#### EAU PLATE

**Vittel** 50 cl ..... **3€80** 100 cl ..... **4€80**

**EAUX GAZEUSES**

**Perrier** 50 cl ..... **3€90** 100 cl ..... **4€90**

**S.PELLEGRINO** 50 cl ..... **3€90** 100 cl ..... **4€90**

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande.

## Les Plats de saison



- ROUGAIL SAUCISSE** Subtilement épicé ! Servi avec du riz..... **15€50**
- POULET MAKHANI\*** *Nouveau !* Un plat typique de la cuisine indienne !..... **15€80**  
\*Sauce au beurre épicé (garam massalla, coriandre, cumin, curcuma...)
- FONDUE DE FROMAGE** Jambon cuit, jambon sec, rosette de Lyon, tomate, salade, frites ou pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP<sup>(1)</sup> Au **Saint-Marcellin IGP<sup>(2)</sup>** ou **Camembert normand**..... **18€50**

## Les Poissons



- FILET DE DORADE ROYALE** *Nouveau !* Sauce vierge\*..... **16€90**  
\*Huile d'olive, citron, câpres, cornichons, oignons, persil, tartare de courgettes...
- DOS DE CABILLAUD ET PIPERADE EN COCOTTE** *Nouveau !*..... **17€50**
- FISH & CHIPS\***..... **14€20**  
\*Filet de cabillaud & frites



Ici le plaisir c'est du tout cuit !

## Les Burgers

Steak haché façon bouchère **150 gr**

- ONIONS RINGS BURGER** Pain brioché, steak haché façon bouchère , beignets d'oignons, cheddar, poitrine fumée, sauce smokey baconnaise, salade, tomate, oignon rouge  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **16€50**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **20€00**
- SUMMER BURGER** *Nouveau !* Pain brioché, steak haché façon bouchère , piperade, fromage fouetté ail et fines herbes, salade, tomate, oignon rouge  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **15€50**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **19€00**
- CHIPOTLE BURGER** *Nouveau !* Pain brioché, steak haché façon bouchère , galette de pomme de terre, cheddar, sauce chipotle\*, poitrine fumée, salade, tomate, oignon rouge  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **16€50**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **20€00**  
\*Sauce piquante avec des notes fumées.
- FRENCH BURGER** Pain brioché, steak haché façon bouchère , cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon rouge  
**Simple** (steak haché 150 gr)..... **14€50**  
**Double** (2 steaks hachés 150 gr)..... **18€00**
- BURGER CROUSTI POULET** *Nouvelle recette !* Pain brioché, aiguillettes de poulet corn flakes , sauce curry mango\*, cheddar, salade, tomate, oignon rouge  
**Simple**..... **14€50**  
**Double**..... **18€00**  
\*Sauce onctueuse à base de curry et de mangue

### Un supplément ?

Extra poitrine fumée **ou** Extra fromage **ou** Extra œuf au plat

PRIX UNIQUE **+1€50**

Tous nos burgers sont proposés en version végétarienne avec une galette de blé, épinard et emmental

Recette végétarienne. Subtilement épicé.

## Les Grillades

- BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF** 200 gr *Nouveau !*..... **18€50**
- ENTRECÔTE** 300 gr..... **22€90**
- PIÈCE DU BOUCHER** 180 gr..... **15€90**
- PAVÉ DE RUMSTECK** 200 gr..... **19€50**
- FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND** 200 gr..... **22€90**
- BAVETTE D'ALOYAU** 160 gr..... **15€50**
- STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE** 150 gr..... **11€90**  
Supplément poitrine fumée ou œuf au plat : **+1€50**
- MAGRET DE CANARD**
- Demi**..... **18€50**  
**Entier**..... **25€50**
- ANDOUILLETTE PUR PORC FICELÉE**..... **15€80**
- RIBS DE PORC MARINÉS À LA TEXANE**..... **19€50**
- MIX GRILL** *3 fois + de plaisir !*  
½ magret de canard, ½ ribs de porc mariné à la Texane, ½ pièce du boucher..... **29€90**

### LES SAUCES

- Poivre de Kampot IGP<sup>(1)</sup>
- Béarnaise
- Fondue d'échalotes
- Roquefort AOP<sup>(2)</sup>
- Barbecue
- Chipotle *Nouveau !*

### LES GARNITURES

- Frites
- Pommes de terre grenaille au sel de Guérande IGP<sup>(1)</sup>
- Riz
- Duo de haricots verts et haricots beurre *Nouveau !*
- Salade verte
- Piperade
- Penne *Nouveau !*

GARNITURE SEULE **3€50**

ET POUR **4€50** DE PLUS

Savourez votre pièce de viande avec un délicieux morceau de fromage fondu au choix !

Camembert normand, ou Saint-Marcellin IGP<sup>(1)</sup>



## Le Coin du cru



- TARTARE DE BŒUF "AUX COUTEAUX" RACE CHAROLAISE** 180 gr..... **17€80**

Pour les steaks hachés, cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...).

(1) IGP : Indication Géographique Protégée. (2) AOP : Appellation d'Origine Protégée. Les poids indiqués avant cuisson peuvent varier de plus ou moins 10%.

## Les Desserts



Encore plus de plaisir!

**LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND**  
accompagné de ses 4 gourmandises  
Demandez sa composition!

7€50

## Les Classiques

- TIRAMISU AUX FRAISES ET À LA MENTHE** *Nouvelle recette!* ..... 6€50
- BABA AU RHUM** *Nouveau!*  
et crème fouettée..... 6€50  
Supplément 1 shooter de rhum ambré (2 cl) : +2€50
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** ..... 6€20
- DONUT KINDER BUENO®** *Nouveau!*  
Donut, crème fouettée, sauce pâte à tartiner aux noisettes et brisures de cookies Granola®..... 6€20

Les Petits prix



- CRUMBLE AUX FRAISES ET À LA MENTHE...** 5€95  
Supplément 1 boule de glace au choix : +2€20
- "COMME UN SUNDAE"**  
2 boules de glace vanille, sauce caramel au beurre salé, éclats d'OREO®, M&M'S® ou GRANOLA®..... 5€95
- BROOKIE**  
et sauce caramel au beurre salé..... 5€95  
Supplément 1 boule de glace au choix : +2€20
- GAUFRE DE LIÈGE**  
Crème fouettée, sauce caramel au beurre salé ou pâte à tartiner aux noisettes..... 5€50  
Supplément 1 boule de glace au choix : +2€20
- MOUSSE AU CHOCOLAT** ..... 5€50
- LES COUPES DE GLACES**  
2 boules..... 4€80 3 boules..... 5€80  
Parfums de sorbets au choix : citron, cassis, framboise, fruit de la passion  
Parfums de glaces au choix : vanille, café, fraise, rhum-raisins, caramel, chocolat  
+ Topping au choix, suppl. 1€00 : palet breton, éclats d'OREO®, M&M'S®, COOKIES GRANOLA®, sauce caramel au beurre salé, pâte à tartiner aux noisettes ou crème fouettée

**L'ASSIETTE DE FROMAGES**  
Demandez sa composition!

**DUO** ..... 4€90

**TRIO** ..... 6€90

- ### LES BOISSONS CHAUDES
- CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ FOLLINET**..... 2€30
  - THÉ OU INFUSION FOLLINET**..... 3€10
  - CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAFÉ VIENNOIS**..... 3€50
  - IRISH COFFEE**..... 6€50

- ### LES DIGESTIFS
- Demandez notre sélection! 4 cl..... 5€95

## Les Créations glacées



- PROFITEROLES, PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES** *Nouvelle recette!*  
Pâte à choux pur beurre, 3 boules de glace vanille, crème fouettée, pâte à tartiner aux noisettes et amandes effilées..... 7€50
- FRAISE MELBA TAGADA®** *Nouveau!*  
2 boules de glace vanille et 1 boule de glace fraise, compotée de fraises à la menthe, crème fouettée et fraises Tagada®..... 6€50
- COUPE POIVRE ROUGE**  
Brisures de cookies Granola®, 3 boules de glace (vanille, caramel, chocolat), sauce caramel au beurre salé, crème fouettée..... 6€50
- COUPE LIÉGEOISE** ..... 6€50

## Les Vins

- ### Les rosés
- |  | Bouteille | Verre      |
|--|-----------|------------|
| <b>PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE IGP<sup>(1)</sup> "Domaine de Taliani"</b><br>Léger, fruité.....                   | 75 cl     | 12,5 cl    |
| <b>LES ANGELOTS LANGUEDOC AOP<sup>(2)</sup> "Château de l'Engarran"</b><br>Minéral, rafraîchissant.....        | 19€90     | 4€00       |
| <b>CÔTES DE PROVENCE AOP<sup>(2)</sup> "Elliott de Beausoleil"</b> <i>Coup de cœur</i><br>Frais, croquant..... | 25€30     | 5€10       |
|  | 21€70     | 28€70 5€80 |
- ### Les rouges
- |   | Bouteille | Verre      |
|---|-----------|------------|
| <b>MARCILLAC AOP<sup>(2)</sup> "Le Cros"</b><br>Épicé, fruits rouges.....   | 18€10     | 24€90 4€90 |
| <b>PAYS D'OC IGP<sup>(1)</sup> "Elles by L'Engarran"</b> <i>Coup de cœur</i><br>(Servi frais) - Fruits rouges, croquant, frais..... | 24€90     | 4€90       |
| <b>VAL DE LOIRE MERLOT IGP<sup>(1)</sup> "Domaine d'Aurillé"</b><br>Suave, floral.....  | 19€90     | 4€00       |
| <b>BEAUJOLAIS AOP<sup>(2)</sup> "Moulin Rouge"</b><br>Gourmand, léger.....  | 15€70     | 21€70 4€30 |
| <b>BORDEAUX AOP<sup>(2)</sup> "Château Haut Maginet"</b><br>Puissant, floral.....   | 20€40     | 4€10       |
| <b>TOURAINES AOP<sup>(2)</sup> GAMAY "Dumnacus vigneron"</b><br>Équilibré, souple.....  | 23€80     | 4€80       |
| <b>CÔTES DU RHÔNE AOP<sup>(2)</sup> "Réserve des Hospitaliers"</b> <i>Coup de cœur</i><br>Rond, souple et élégant.....              | 21€50     | 4€30       |
| <b>PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE IGP<sup>(1)</sup> "Domaine de Taliani"</b><br>Fruité, soyeux.....                                       | 19€90     | 4€00       |
| <b>HAUT MÉDOC AOP<sup>(2)</sup> "Petit Sénéjac"</b> <i>Cuvée Premium</i><br>Puissant, aromatique.....                               | 34€00     |            |
- ### Les blancs
- |   | Bouteille | Verre      |
|---|-----------|------------|
| <b>CHARDONNAY VAL DE LOIRE IGP<sup>(1)</sup> "by Famille CHAUVIN"</b><br>Frais, rond, sec.....                              | 14€90     | 20€40 4€10 |
| <b>"GEMINI" VDF<sup>(3)</sup></b> <i>Quantité limitée!</i><br>élaboré par Charles Hours (vin tendre)<br>Tendre, fruité..... | 24€90     | 4€90       |
| <b>CHARDONNAY PAYS D'OC IGP<sup>(1)</sup> VIN BIOLOGIQUE "Cardounettes"</b><br>Fruité, doux.....                            | 19€50     | 3€90       |
- ### Champagne et blanc de blancs
- |  | Bouteille | Coupe |
|--|-----------|-------|
| <b>CHAMPAGNE BRUT AOP<sup>(2)</sup> "Louis Constant"</b> ..... | 42€00     |       |
| <b>N°B LUBESS BLANC DE BLANCS</b> <i>Nouveau!</i> .....        | 30€50     | 6€10  |

- ### LES VINS DE NOS CÉPAGES
- |  | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| <b>GARD IGP<sup>(1)</sup> "Les vigneron créateurs"</b><br>Rouge Carignan - Blanc Clairette<br>Rosé Syrah/Grenache..... | 5€80  | 8€80  |