

EST  2000

# ST PATRICK

IRISH PUB IRLANDAIS

## VIN ROUGE

<b>ZAPHY</b> Cabernet sauvignon bio, Argentine, 2.9 g/L	11	50
<b>MAZZARO</b> Sangiovese, Italie, 4 g/L	12	52
<b>BERONIA RIOJA</b> Tempranillo, Espagne, 1.9 g/L	12	52
<b>SARTORI RIPASSO</b> Corvina, Italie, 4.8 g/L	14	58
<b>THREE THIEVES</b> Pinot noir, États-Unis, 3.6 g/L	14	58
<b>FRICO</b> Sangiovese, Italie	14	59
<b>NIPOZZANNO</b> Chianti, Italie, 2 g/L	15	65
<b>JOEL GOTT</b> Cabernet sauvignon, États-Unis, 3.3 g/L	16	69
<b>ERATH STE-MICHELLE</b> Pinot noir, États-Unis, 2.9 g/L	16	69
<b>TOMMASI RIPASSO</b> Corvina, Italie, 6.7 g/L	-	74
<b>DOMAINE DU VIEUX LAZARET</b> Châteauneuf-du-pape, France, 2.8 g/L	-	92

## VIN BLANC

<b>ZAPHY</b> Chardonnay bio, Argentine, 1.4 g/L	11	48
<b>MAZZARO</b> Pinot gris, Italie, 4 g/L	12	52
<b>LE CERF</b> Sauvignon blanc, France, 1.4 g/L	12	52
<b>FOLONARI</b> Pinot gris, Italie, 4.2 g/L	13	58
<b>FRICO</b> Chardonnay, Italie	14	59
<b>LES URSULLINES</b> Chardonnay, France, 1.5 g/L	16	74

## VIN ROSÉ

<b>PRIMELLI</b> Pinot gris rosé, Italie, 1.2 g/L	11	48
---	----	----

## BULLES

<b>VILLA CONCHI</b> Cava, Espagne, 13 g/L	13	52
<b>PIPER-HEIDSIECK BRUT</b> Champagne, France, 9.4 g/L	-	95
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Champagne, France, 10 g/L	-	135

## PORTO

<b>CABRAL CHARACTER RESERVA ESPECIAL</b> Porto, Portugal	12	-
---	----	---