



BREAKFAST

Lundi au Vendredi : 6 AM TO 1:30 PM
 Samedi : 6 AM TO 2 PM / Dimanche : 6 AM TO 11 AM

Eggs Benedict

Muffins, 2 Oeufs Pochés, Crudités et Sauce Hollandaise Maison

VEGGIE  /  PUA'A RÔTI / BACON GRILLÉ1 350

SAUMON.....1 490

Cheesy Eggs Muffin

BACON / VEGGIE 1 290

Base Cheddar Avec ou Sans Oeuf au Plat

DOUBLE B.....1 650

Bacon, Cheddar, Steak Black Angus 100gr, Oeuf au Plat

Eggs Your Style


3 Oeufs Servis avec Toasts

OEUF AU PLAT ou BROUILLÉS.....1 100

OMELETTE COMPLÈTE.....1 350

Tomates, Mozzarella et Jambon


Open Bread

VEGAN TOAST 1 100

Pain Grillé, Ketchup Brûlé, Légumes Grillés, Oignons Pickles, Cacahuète, Sésame, Ail Rôti et Persil

SWEET CHICKEN TOAST.....1 100

Pain Grillé, Mayonnaise au Saké, Salade, Sweet Chicken, Tomates et Oignons Pickles

 GUACAMOLE TOAST 1 200

Pain Grillé, Guacamole, Feta, Salade, Tomates, Oeuf au plat, Graines de Sésame et Sauce Balsamique

SALMON TOAST.....1 490

Pain Grillé, Saumon, Cream Cheese aux Herbes, Noix de Pécan, Concombre et Sauce Balsamique

That's Extra !

SAUCE AU CHOIX.....300

Sirop d'Érable, Ganache Chocolat Maison, Coulis de Fruits, Caramel Beurre Salé, Parmesan ou Hollandaise

OEUF 150


BACON GRILLÉ.....300


PUA'A RÔTI.....300

TOASTS ET BEURRE 300

HASH BROWNS 300

SAUMON FUMÉ.....500

MINI YOG BOWL 500

MINI FRUITS BOWL 500

FORMULE URBAN BRUNCH* - 3 290

1 Eggs Benedict + 1 French Toast (hors mix)
 + 1 Boisson Fraîche (+300 Jus de Fruits Frais)
 + 1 Boisson Chaude au choix


*50F reversés à l'Association Tamarii No Te Moana qui agit pour la protection de nos lagons et pour une pêche responsable.

Salted Pancakes

3 Pièces

MARVELLOUS PANCAKES.....1 550

Sweet Chicken, Cheddar, Sirop d'Érable, Sauce Parmesan et Spring Onions

 CARIBOU PANCAKES.....1 550

Bacon Grillé, Oeuf au Plat, Sauce Parmesan et Sirop d'Érable

Sweet Pancakes +1 Pancake à 290


3 Pièces avec Céréales Caramélisées, Chantilly et Sucre Glace

MAKE YOUR OWN 1 100

Au choix : Sirop d'Érable, Ganache Chocolat, Caramel Beurre Salé ou Coulis de Fruits

 TROPICAL BLAST 1 290

Fruits Frais et Coulis de Fruits

TOFFEE STORM 1 290

Caramel Beurre Salé et Bananes

 MAPLE SPLASH 1 290

Sirop d'Érable et Bananes

CHUNKY MONKEY 1 290


Sauce Chocolat et Bananes

French Toasts

Brioche Artisanale Perdue avec Amandes Grillées et Sucre Glace

FRESH FRUITS 1 200

Fruits Frais et Coulis de Fruits

 CHOCOLATE LOVER 1 200

Ganache Chocolat Maison et Pépites de Chocolat

BANANA HONEY 1 200

Miel du Fenua et Bananes

 THE LOST BRITTANY 1 200

Caramel Beurre Salé et Bananes

MIX FRENCH TOAST 1 650

1 Chocolate Lover, 1 Banana Honey, 1 Lost Brittany, 1 Fresh Fruits



BREAKFAST

Lundi au Vendredi : 6 AM TO 1:30 PM
Samedi : 6 AM TO 2 PM / Dimanche : 6 AM TO 11 AM

FORMULE EXPRESS ♥

Disponible à partir 11h sauf le week-end

Entrée + Plat + Espresso ou Plat + Dessert +
Espresso à 3 300F

Entrée + Plat + Espresso + Verre de Vin du Mois
à 3 900F

Plat + Dessert + Espresso + Verre de Vin du Mois
à 3 900F

Entrées

SALADE THAI BEEF

SALADE CESAR (POULET OU CREVETTES)

ENTRÉE EN SUGGESTION

Plats

PÂTES DU JOUR

POKE AU CHOIX

VIANDE OU POISSON EN SUGGESTION

Desserts à l'Ardoise

Board to Share

Disponible le Week-End

CONTINENTAL BOARD..... 2 990

French Toast, Ganache Chocolat, Mini Pancakes avec Miel du Fenua, Fruits Frais, Céréales Crunchy Muesli, Sirop d'Érable et Amandes

ENGLISH BOARD..... 3 390

Saucisse Breakfast, HashBrown, Toasts, Légumes, Oeuf Brouillés, Bacon Grillé, Sauce BBQ et Guacamole

Sides

FRITES DE POMME DE TERRE MAISON ✓..... 500

LÉGUMES GRILLÉS ✓..... 500

MAC & CHEESE ✓..... 500

RIZ BLANC ✓..... 500

FRITES DE PATATE DOUCE ✓..... 600

Viennoiseries

CROISSANT.....190

PAIN AU CHOCOLAT.....210

PAIN AU RAISIN.....210

♥ CROISSANT GARNI.....690

Croissant, Jambon de Paris, Mozzarella, Salade, Oignons Pickles

FORMULE VIENNOISERIE..... 550

1 Viennoiserie + 1 Boisson Chaude (Chocolat Chaud, Espresso ou Americano)

Yog Bowl

CLASSIC BOWL ✓.....990

Fromage Blanc, Céréales Crunchy Muesli, Coulis de Fruit et Fruits Frais

Early Lunch

Disponible en semaine à partir de 11h et Week-End dès 6h30

♥ POKE AU CHOIX.....2 350

Roasted Sésame / Spicy / Japanese Style

SALADE THAI BEEF.....2 450

SALADE CÉSAR.....2 490

PÂTES DU JOUR.....2 400

POISSON CRU AU LAIT DE COCO..... 2 550

♥ EAT ME I'M FAMOUS !2 650

Steak Black Angus, Salade, Tomates Fraîches, Confit d'Oignon, Cornichons et Cheddar

FISH YOU WERE HERE ? 2 650

Poisson du Jour Pané au Panko, Salade Tomates Fraîches et Sauce Tartare Maison

♥ DIET ANOTHER DAY..... 3 200

2 Steaks Black Angus, Triple Cheddar, Salade, Tomates Fraîches, Cornichons, Bacon, Ketchup Fumé et Moutarde

♥ FISH & CHIPS..... 2 790

STEAK ON THE GRILL..... 3 100

TRINITY



DRINKS

Cafés

ESPRESSO.....	400	CAFÉ LATTE.....	550
AMERICANO.....	400	LATTE MACCHIATO.....	550
DOUBLE ESPRESSO.....	480	MOCACCINO.....	550
CAPPUCCINO.....	550	CHOCOLAT CHAUD.....	450

Extras

2 CARRÉS CHOCOLAT POUMAKA.....	100
SIROP PARFUMÉ AU CHOIX.....	100
<i>Chocolat, Noisette, Vanille, Caramel, Coco</i>	
VIENNOIS.....	100
<i>Chantilly</i>	
POT DE LAIT AU CHOIX (ENTIER OU SOJA).....	200
TASSE DE LAIT AU CHOIX.....	350

Boissons Fermentées

100% Produits Maison

GINGER BEER.....	650
------------------	-----

Iced Coffee

ICED AMERICANO.....	490
ICED LATTE.....	550
ICED PACIFIC COFFEE.....	650
<i>Café, Crème de Coco</i>	
ICED SCRAT'S COFFEE.....	650
<i>Café, Sirop de Noisette Grillée, Lait Végétal</i>	

Thés Glacés Maison

♥ THÉ GLACÉ PÊCHE.....	450
♥ THÉ GLACÉ ROSE-GINGEMBRE.....	450
THÉ GLACÉ CHAÏ LATTE.....	650
<i>Thé Noir, Sirop d'Épices Chaï, Lait Végétal</i>	

Jus de Fruits

VERRE DE CITRONNADE.....	450
VERRE D'EAU DE COCO.....	450
JUS DE TOMATE (25CL).....	500
VERRE DE JUS AU CHOIX.....	500
<i>100% Ananas, Mangue, Pomme, Orange</i>	
♥ JUS MIX DU JOUR.....	900

Thés 450

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

ROOIBOS ORIENTAL	THÉ LAPSANG SOUCHONG
4 FRUITS ROUGES	THÉ VERT MINTY TEA
THÉ BREAKFAST	TISANE VERVEINE MENTHE

Eaux

EAU ROYALE (0,5L).....	350
PERRIER (33CL).....	450
O'TAHITI (1L).....	600
SAN BENEDETTO (0,75L).....	700
SAN PELLEGRINO (0,75L).....	750

Softs 33CL

COCA-COLA.....	550
COCA-COLA SANS SUCRES.....	550
SPRITE.....	550
FANTA.....	550
ORANGINA.....	550
SCHWEPES INDIAN TONIC.....	550
LIPTONIC ORIGINAL.....	550
LIPTON ICED TEA PÊCHE.....	550
REDBULL (25CL).....	1 000

TRINITY



DRINKS

HAPPY HOUR : 17:00 - 18:30
Cocktails à 1 100F : Hors Cocktails
Champagne

Cocktails Signatures

BLOODY NUT.....2 000

Whisky Single Malt, Coulis de Framboises, Sirop d'Orgeat, Jus de Citron

IVY FLOWER.....2 000

Vodka, Liqueur de Fleurs de Sureau, Jus de Citron, Menthe Fraîche

♥ **TEQUILA POP.....2 000**

*Téquila, Crème de Passion, Jus de Citron, Sirop d'Agave, Ginger Beer**

CHESTERFIELD.....2 000

Cognac VSOP, Rye Whisky, Cordial Orange/Tonka/Cannelle, Perrier, Grand Marnier, Fumé au Thé Chai*

F & B.....2 000

Cognac VSOP, Frangelico

♥ **NUTTY ESPRESSO.....2 000**

Vodka, Frangelico, Espresso, Chantilly

SANGRIA BLANCHE.....2 000

Vin blanc, Jus de Pomme, Triple Sec, Limonade, Fruits

SANGRIA ROUGE.....2 000

Vin Rouge, Jus d'Orange, Triple Sec, Ginger Beer, Fruits

Cocktails Classiques

CHI CHI.....1900

Vodka Infusée à la Vanille, Crème Coco, Jus d'Ananas Frais*

PALOMA.....1900

Téquila, Jus de Citron, Sirop d'Agave, Jus de Pamplemousse Frais, Givrage au Sel

ROME WITH A VIEW.....1900

Campari, Noilly Prat, Sirop de Sucre, Jus de Citron, Perrier*

♥ **MIAMI VICE.....1 900**

Rhum Blanc, Rhum Blanc Agricole, Coulis de Framboises, Crème Coco, Jus d'Ananas, Sirop de Sucre*, Jus de Citron*

♥ **GINGER BASIL SMASH.....1 900**

Gin, Sirop de Gingembre, Jus de Citron Vert, Basilic*

♥ **PENICILLIN.....1 900**

Whisky Single Malt, Sirop de Miel, Sirop de Gingembre*, Jus de Citron, Whisky Tourbé*

MARGARITA FROZEN.....1 900

Téquila, Triple Sec, Jus de citron, Parfums au choix : Mûres, Cassis, Framboises, Passion, Pêche, Pamplemousse

PIMM'S CUP.....1 900

Pimm's N°1, Cointreau, Purée de Passion, Sirop de Sucre, Orange, Pamplemousse, Citron, Concombre, Menthe, Ginger Ale*

BLOODY MARY.....1 900

Vodka, Jus de Citron Vert, Jus de Tomate, Sel de Celeri, Worcestershire, Tabasco

GEORGIA JULEP.....1 900

Bourbon, Crème de Pêche, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre, Angostura*

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOS CLASSIQUES, NOUS VOUS LES FERONS AVEC PLAISIR, SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

(Spritz, Mojito, Pina Colada, Amaretto Sour, Old Fashioned, Negroni, Manhattan, Espresso Martini, Moscow Mule...)

TRINITY

DRINKS

HAPPY HOUR : 17:00 - 18:30
Mocktails à 800F / Hors Cocktails
Champagne

Cocktails Champagne

MIMOSA	2 200
<i>Jus d'Orange Frais, Champagne Brut</i>	
HUGO.....	2 200
<i>Menthe Fraîche, Liqueur de Fleur de Sureau, Perrier, Champagne Brut</i>	
APEROL SPRITZ.....	2 200
<i>Apérol, Perrier, Champagne Brut</i>	

Ti Punch

Rhum, Cassonade, Citron

MANAO BLANC 50° - POLYNÉSIE.....	950
RHUM J.M BLANC 50° - MARTINIQUE.....	950
PÈRE LABAT 59° - MARIE-GALANTE.....	950

Mocktails

♥ ISLAND VIBES.....	1 200
<i>Purée de Passion, Jus de Pamplemousse Frais, Sirop de Pêche, Eau de Coco, Poivre de Seichuan</i>	
♥ MANGO STYLE.....	1 200
<i>Jus de Mangue, Cordial Orange/Tonka/Cannelle*, Thé Glacé</i>	
BIG APPLE.....	1 200
<i>Jus de Pomme, Sirop de Cannelle*, Sirop de Gingembre*, Jus de Citron</i>	
LITTLE MIAMI.....	1 200
<i>Coulis de Framboise, Sirop de Sucre*, Jus de Citron, Crème Coco*, Jus d'Ananas Frais</i>	
GREEN MULE.....	1 200
<i>Basilic, Concombre, Jus de Pomme, Ginger Beer*, Jus de Citron, Sirop de Gingembre*</i>	

Extras

OREO (X3)	100
CHAMALLOW (X3)	100
KINDER BUENO WHITE.....	450
KINDER BUENO.....	450

Shooters

RHUM ARRANGÉ.....	800
<i>Miel-Epices/ Ananas-Coco/ Banane-Cannelle Mangue-Gingembre</i>	
KISS COOL.....	1 000
<i>Vodka, Get 27</i>	
PISTACHE	1 000
<i>Bailey's, Amaretto, Liqueur de Café, Curaçao Bleu</i>	
TEQ PAF.....	1 000
<i>Téquila Reposada Infusée au Clitoria, Sel, Citron Vert</i>	
B52.....	1 500
<i>Bailey's, Kalhua, Cointreau</i>	
B54.....	1 500
<i>Bailey's, Kalhua, Disaronno</i>	
F&B.....	1 500
<i>Cognac, Frangelico, Chantilly</i>	
JAGER BOMB.....	1 500
<i>Jagermeister, Redbull</i>	

Milkshakes

BUENO BLACK & WHITE	1 200
<i>Kinder Bueno Blanc & Noir, Lait, Glace Vanille, Glace Café, Chantilly</i>	
♥ ORÉO.....	1 200
<i>Oréo, Lait, Glace Coco, Chantilly</i>	
CHAMALLOW.....	1 200
<i>Chamallow, Glace Vanille, Glace Fraise, Coulis de Framboises, Lait, Chantilly</i>	
CARAMEL BEURRE SALÉ.....	1 200
<i>Caramel Maison, Glace Vanille, Café, Lait, Chantilly</i>	
♥ PÉCAN / NOISETTE.....	1 200
<i>Noix de Pécan, Sirop de Noisette, Lait, Glace Vanille, Chantilly</i>	

DRINKS

Bières

BIÈRES PRESSION	33cl	50cl
Hinano (Blonde) 5°.....	700	1 000
Hinano (Ambrée) 5,5°.....	750	1 050
Stella Artois (Blonde) 5°.....	950	1 400
Hoegaarden (Blanche) 4,9°.....	950	1 400
Hoa "Tea" (Blonde Pale Ale) 5°.....	1 000	1 500
		3,5L
Tower Hinano Blonde.....	5 500	
Tower Hinano Ambrée.....	5 900	

Alcools

WHISKY (4CL) *

Jack Daniel's - Tennessee.....	560
Jameson - Ireland.....	650
Woodford Reserve Bourbon - Kentucky.....	690
Armorik Single Malt - France.....	710
Johnny Walker Black Label - Ecosse.....	720
Woodford Rye - Kentucky.....	780
Chivas Regal 12 ans - Ecosse.....	820
Ardbeg 10 ans - Ecosse.....	1 540
Talisker 10 ans - Ecosse.....	1 460
Nikka from the barrel - Japon.....	1 660
The Macallan Double Cask Gold - Ecosse.....	1 680
Redbreast - Ireland.....	1 920
Widow Jane - Etats-Unis.....	2 440

GIN (4CL) *

Beefeater - Royaume-Uni.....	490
Bombay Sapphire - Royaume-Uni.....	620
Citadelle - France.....	710

VODKA (4CL) *

Absolut - Suède.....	490
Greygoose - France.....	1 070

TEQUILA (4CL) *

San Luis Silver - Mexique.....	410
Herradura - Mexique.....	880

BIÈRES BOUTEILLES	33cl
Heineken 5°.....	1 000
Lefte Blonde (Bière d'Abbaye) 6,6°.....	1 200
Desperados 5,9°.....	1 200
Corona 4,5°.....	1 200
La Chouffe 8°.....	1 500

RHUM (4CL) *

Plantation 3 Stars - Caraïbes.....	530
Plantation Original Dark - Caraïbes.....	530
Rhum J.M Blanc - Martinique.....	580
Mana'o Blanc - Polynésie.....	630
Père Labat 59° - Marie-Galante.....	630
Delicatissime Gold - Île Maurice.....	800
Plantation Xaymaca - Caraïbes.....	830
Diplomatico Reserva - Venezuela.....	1 080
Plantation Peru - Caraïbes.....	1 810

COGNAC (4CL) *

Château de Beaulon VSOP.....	950
------------------------------	-----

ARMAGNAC (4CL) *

Tariquet VSOP.....	840
Tariquet XO.....	1 200



CALVADOS (4CL) *

Dubreuil Fine.....	600
--------------------	-----

APÉRITIFS & LIQUEURS (4CL)

Kalhua.....	1 000
Ricard.....	1 000
Baileys.....	1 100
Martini Bianco/Rosso.....	1 000
Get 27.....	1 100
Get 31.....	1 100
Jagermeister.....	1 000
Campari.....	1 000
Disaronno.....	1 000
Frangelico.....	1 050
Cointreau.....	1 200
Grand Marnier.....	1 000

Appetizers Disponible à partir de 15H00

CROUSTILLANT DE PATATES DOUCES X 6 	1 800	♥RILLETTES DE THON ROUGE.....	1 500
NACHOS CHEESE 	1 800	BROCHETTES POULET YAKITORI X 6.....	2 300
MINI TACOS AU BŒUF X 6.....	2 100	CHARCUTERIES FROMAGES.....	3 200
QUESADILLAS AU CHOIX.....	2 300		

Poulet / Bœuf / Veggie

Urban Burgers

NO MEAT IN THE BELLY ! 	2 650	TRY NOT TO SWEAT !	2 650
<i>Galette de Pois Chiche, Légumes Grillés, Tomates Fraîches et Guacamole</i>		<i>Filet de Poulet Pané, Salade, Tomates Fraîches, Cornichons Oignons Pickles, Cheddar et Sauce Spicy Maison</i>	
♥EAT ME I'M FAMOUS !	2 650	♥DIET ANOTHER DAY.....	3 200
<i>Steak Black Angus, Salade, Tomates Fraîches, Confit d'Oignon, Cornichons et Cheddar</i>		<i>2 Steaks Black Angus, Triple Cheddar, Salade Tomates Fraîches, Cornichons, Bacon, Ketchup Fumé et Moutarde</i>	
FISH YOU WERE HERE ?	2 650	♥BAO KATSU BURGER "FAIT MAISON"	2 750
<i>Poisson du Jour Pané au Panko, Salade Tomates Fraîches et Sauce Tartare Maison</i>		<i>Pain Vapeur Maison, Porc Frit, Chou Rouge, Oignon Rouge, Salade, Tomato Fraîche et Mayonnaise au Wasabi Maison</i>	

Plats Chauds

PASTA DU JOUR.....	2 400
♥CREVETTES DE LA PRESQU'ÎLE	
AU CURRY ROUGE.....	3 400
MAHI MAHI À LA VANILLE.....	2 990
FISH AND CHIPS.....	2 790
STEAK ON THE GRILL.....	3 100

Plats Froids




♥POKE DE THON AU CHOIX.....	2 350
<i>Roasted Sésame / Spicy / Japanese Style</i>	
TUNA LOVERS AU CHOIX.....	2 550
<i>Sashimi / Carpaccio / Poisson Cru / Tartare</i>	
♥TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU.....	2 990
SALADE THAÏ BEEF.....	2 490
SALADE DE CHÈVRE CRISPY CHAUD 	2 490
DÉCLINAISON DE SALADE CÉSAR AU CHOIX.....	2 490
<i>Poulet ou Crevette Cajun</i>	

Sides

FRITES DE POMME DE TERRE MAISON 	500
LÉGUMES GRILLÉS 	500
MAC & CHEESE 	500
RIZ BLANC 	500

PURÉE 	500
SALADE MIXTE 	500
FRITES DE PATATE DOUCE 	600

Extras

OEUF 	150
CHEDDAR 	150
BACON.....	300
GUACAMOLE 	300
STEAK HACHÉ.....	600

Sauces

VANILLE.....	300
POIVRE.....	300
BLEU.....	300
TARTARE.....	300

AU VERRE 18cl

VINS BLANCS *

Soleil Gascon, Plaimont.....	920
<i>2021, IGP Côtes de Gascogne, Gros Manseng</i>	
Secret de Famille, Paul Jaboulet Aîné	940
<i>2021, IGP Méditerranée, Viognier</i>	
Petit Chablis.....	1 490
<i>2021, AOP, Château de Maligny, Chardonnay</i>	

CHAMPAGNE 12cl *

Barons de Rothschild Brut.....	2 310
--------------------------------	-------

À LA BOUTEILLE 75cl

CHAMPAGNES *

Cristian Senez.....	10 000
Barons de Rothschild, Brut.....	14 020 10 000
Ayala, Brut Majeur.....	14 840
Taittinger Nocturne.....	16 380
Moët & Chandon, Impérial Brut.....	17 450
Ayala Rosé, Brut Majeur.....	16 590

VINS BLANCS *

Soleil Gascon, Plaimont.....	3 730
<i>2021, IGP Côtes de Gascogne, Gros Manseng</i>	
Secret de Famille, Paul Jaboulet Aîné.....	3 800
<i>2021, IGP Méditerranée, Viognier</i>	
Pinot Grigio - Tenuta Cirvranetta.....	4 010
<i>2021, Venezia, Fidora, Bio & Végan</i>	
Saint Clair Family Estate	4 510
<i>2022, Marlborough, Nouvelle Zélande, Sauvignon Blanc</i>	
Petit Chablis.....	6 020
<i>2021, AOP, Château de Maligny, Chardonnay</i>	

VINS ROSÉS *

Chateau Roubine, La Vie en Rose.....	5 230
<i>2021, AOP, Côtes de Provence, Cinsault, Grenache</i>	
Les Terrasses de la Négly	3 950
<i>2021, Château La Négly</i>	

VIN ROSÉ *

Château Roubine, La vie en Rose.....	1 290
<i>2021, AOP, Côtes de Provence, Cinsault, Grenache</i>	

VINS ROUGES *

Petit Secret Rouge.....	820
<i>2016, Cote de Blaye</i>	
Château Pey, Bonhomme, Les Tours.....	1 050
<i>2020, AOP Blaye Côtes de Bordeaux, Bio & Végan, Merlot, Cabernet Franc, Malbec</i>	
Côtes du Rhones, Belleruche.....	1 050
<i>2020, Chapoutier Tradition</i>	
Évidence.....	1 190
<i>2019, AOP Alsace, Bio, Pinot Noir, Gustave Lorentz</i>	

VINS ROUGES *

Petit Secret Rouge.....	3 320
<i>2016, Cote de Blaye</i>	
Côtes du Rhones, Belleruche.....	4 240
<i>2020, Chapoutier Tradition</i>	
Les-Tours, Château Pey-Bonhomme.....	4 260
<i>2020, AOP Blaye Côtes de Bordeaux, Bio & Végan, Merlot, Cabernet Franc, Malbec</i>	
Évidence.....	4 810
<i>2019, AOP Alsace, Bio, Pinot Noir, Gustave Lorentz</i>	
Le Temps Est Venu.....	4 940
<i>2021, Domaine Stéphane Ogier</i>	
Saint Nicolas de Bourgueil.....;	5 300
<i>2021, Langlois-Chateau</i>	
Chateau Castera.....	5 680
<i>2018, Medoc - Cru Bourgeois</i>	
"Les Creisses", Domaine des Creisses.....	5 880
<i>2020, IGP Vin de Pays de l'Hérault</i>	