



Bowling du Trèfle

FORFAITS BOISSONS

- Comprenant:
- 1 apéritif par personne
 - eau Carola à discrétion, bleue, rouge, verte
 - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (possibilité de panacher)
 - 1 thé ou 1 café par personne

FORMULE DECOUVERTE : 16,90 € par personne (13,90 € sans apéritif)

Apéritif : 1 coupe de crémant ou crémant rosé, kir crémant ou 1 autre apéritif au choix (hors champagne, cocktail et alcools forts)

- ALSACE :
- Pinot Auxerrois Domaine Siebert 2019
 - Riesling Domaine Siebert 2019
- BORDEAUX :
- Château Bonnet Réserve « Fût de chêne » A. Lurton 2014
- VALLEE DU RHONE :
- Côtes du Rhône Clos du Caillou 2011
 - Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Bio Maison Jaboulet 2017
- VIN DE PAYS D'OC :
- Rosé « Gris/Blanc » Domaine Gérard Bertrand 2021
 - Syrah « Prima Nature » Domaine Gérard Bertrand Biologique 2018
- ESPAGNE :
- Maselva El Port de la Selva VERMEIL 2014
 - Maselva El Port de la Selva ROSAT 2018
 - Maselva El Port de la Selva Blanc 2013

FORMULE DEGUSTATION : 26,90 € par personne (20,90 € sans apéritif)

Apéritif : 1 coupe de champagne Moët et Chandon Brut ou Rosé ou Veuve Cliquot ou kir royal ou un autre apéritif au choix

- ALSACE :
- Gewurztraminer Domaine Siebert 2019
 - Pinot Noir Roger Jung et Fils Riquewihr 2015/2016
- BORDEAUX :
- Pessac-Leognan Château Rochemorin 2014
- VALLEE DU RHONE :
- Châteauneuf du Pape « Les Cèdres » 2016
- BOURGOGNE :
- Hautes- Côtes de Beaune Domaine MONCHEVET 2017
- ESPAGNE :
- Maselva El Port de la Selva Col. Privada 2013
 - Malajambota El Port de la Selva MUSCAT 2009 (50 cl)
 - Maselva El Port de la Selva MUSCAT 2009 (50 cl)
 - (élevage : 8 année en fût de chêne)

★ Millésimes à titre indicatif