

**Au baiser vinic’Olne**

**Une petite soif**

**Blancs**

**Chardonnay 2016**

**Racine 2016** (Viognier-Grenache blanc-Roussane)

**Gewurztraminer 2015**

**Rosé**

* **Soif de….**

**Rouges**

* **Grenandise**  (Grenache)
* **Les Lauriers 2015** (Syrah-Grenache)
* [](https://www.google.be/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJuZPfmsrUAhWGZ1AKHTNgCS4QjRwIBw&url=https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_issu_de_la_viticulture_biologique&psig=AFQjCNEScrA2CmB34ANQqXSU2WIyz8m2HQ&ust=1497972010060595)**Prestige 2013** (Merlot-Cabernet Sauvignon)
* **Fond Croze 2015** (Grenache-Syrah)
* **Côte de Bordeaux 2011** (Merlot-Malbec)
* **Pinot noir 2015**
* **Saint-Amour 2015** (Gamay)

**Softs**

* **Eaux**
* **Autres**

**La restauration →**



**Au baiser vinic’Olne**

**Une petite faim**

* **L’apéritif : 3 baisers pour patienter**

noix de cajou – tomates cerises – fromages

* **La planche de fromages et sa petite salade**
* **La salade au fromage chaud**
* **Les toasts au saumon**
* **Le vitello tonato**
* **La salade italienne**

mesclun – roquette – légumes grillés

jambon italien – parmesan

* **L’assiette landaise**

foie gras – pâté de canard – rillettes – magret séché

boudin de canard – mesclun – confit d’oignons

**Bon appétit !**

**Les vins →**