

NOS ENTRÉES

La Burrata	18,00€
<i>Burrata (env. 200g), Tomates cerises, basilic, roquette, pain à l'ail.</i>	
L'assiette fraîcheur au saumon	21,00€
<i>Saumon frais et saumon fumé, avocat, tomates cerises, mélange croquant, crème aux herbes.</i>	
La planche de Charcuterie (porc)	16,00€
<i>Spianata, jambon cru, mortadelle, jambon blanc truffé, saucisson sec, cornichons, beurre.</i>	
La planche de Fromage	16,00€
<i>Fourme d'Ambert, tomme blanche et grise, Comté, Crottin de chèvre, confiture de figes.</i>	
Le chicken crispy	12,00€
<i>Poulet pané, sweet chili sauce épicée.</i>	
Les falafels (6 ou 12 pièces)	9,00€-17,00€
<i>Crème de menthe.</i>	

NOS SALADES ET TARTARES

La César	17,00€
<i>Romaine, croutons, Grana, poulet pané, œuf parfait, sauce César.</i>	
La Niçoise	17,00€
<i>Thon, œuf dur, radis, tomates, céleri, concombres, poivrons, olives, anchois, fenouil, mesclun, artichauts, huile d'olive basilic.</i>	
La Cobb du Garibaldi	19,00€
<i>Œuf parfait, lard grillé, filet de poulet pané, romaine, avocat, dés de roquefort, olives noires, tomates cerises, vinaigre de framboise.</i>	
La salade de chèvre chaud	18,00€
<i>Mélange croquant, chèvre de bûche pané (noix, noisettes, amandes), tomates cerises, oignons rouges, noix grillées, miel.</i>	
Le Tartare de bœuf classique	19,00€
<i>Oignons, câpres, cornichons, persil, sauce tartare, salade, frites fraîches.</i>	
Le Tartare de saumon	20,00€
<i>Saumon, avocat, gingembre, menthe, coriandre, citronnelle, huile d'olive citronnée, salade, frites fraîches.</i>	



LE GARIBALDI

Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande - Un plat minimum par personne
Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée

NOS PIZZAS

La marguerite	13,00€
<i>Sauce tomate, fior di latte, olives, origan.</i>	
La napolitaine	14,50€
<i>Sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, olives.</i>	
La reine (porc)	15,00€
<i>Sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons, olives.</i>	
La pecora	17,00€
<i>Crème, fior di latte, noix, roquette, miel, chèvre.</i>	
La caprese	18,00€
<i>Sauce tomate, fior di latte, tomates fraîches, roquette, bufala.</i>	
La spianata (porc)	15,50€
<i>Sauce tomate, fior di latte, spianata (saucisse piquante), oignons rouges, scamorza.</i>	
La 4 saisons (porc)	16,00€
<i>Sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons, olives, artichauts.</i>	
La calzone (porc)	16,00€
<i>Sauce tomate, fior di latte, jambon, œuf.</i>	
La cannibale	16,50€
<i>Sauce tomate, fior di latte, viande hachée, oignons rouges, œuf, persillade.</i>	
La végétarienne	16,00€
<i>Artichauts, mozzarella, tomates cerises, pesto rouge, roquette, champignons, oignons rouges.</i>	
La 4 Fromages	16,00€
<i>Crème, Grana, fontina, gorgonzola, scamorza, fior di latte.</i>	
La Amalfi (porc)	18,00€
<i>Fior di latte, sauce tomate, roquette, tomates cerises, jambon cru, Grana, huile d'olive basilic.</i>	
La truffe	22,00€
<i>Crème de truffe, Grana, roquette, fior di latte, copeaux de truffe.</i>	

Tout changement de garniture sur tous les produits de la carte implique un supplément de 2,50€



LE GARIBALDI

Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande - Un plat minimum par personne
Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée

NOS BURGERS

Le burger Garibaldi	20,90€
<i>Crème de Roquefort, miel, steak haché frais (150gr env.), oignons caramélisés, tomates, salade, frites fraîches.</i>	
Le Cheeseburger	19,90€
<i>Steak haché frais (150gr env.), sauce cheddar, tomates, oignons rouges, sauce California, salade, frites fraîches.</i>	
Le Fish burger	19,90€
<i>Cabillaud pané, sauce tartare maison au paprika, oignons rouges, cornichons, tomates, citron, salade, frites fraîches.</i>	
Le Chicken burger	18,90€
<i>Poulet pané, guacamole, romaine, oignons rouges, tomates, cheddar, frites fraîches.</i>	
Le Veggie burger	19,90€
<i>Steak végétal, légumes grillés, pesto rouge, oignons rouges, salade, frites fraîches.</i>	
Supplément bacon grillé	2,00€



NOS PÂTES

La lasagne à la bolognaise	16,00€	Les Linguines au poulet mariné	16,00€
<i>Salade.</i>		<i>Crème, citron confit, tomates cerises, herbes fraîches, poulet mariné.</i>	
Les Spaghettis à la carbonara (porc)	16,00€	Les Pennes aux 2 saumons	20,00€
<i>Pancetta, œuf, Grana, poivre.</i>		<i>Crème aux herbes, citron, saumon fumé et saumon frais.</i>	
Les Linguines aux fruits de mer	23,00€	Les Linguines veggie	16,00€
<i>Moules, gambas, calamar, persillade, tomates cerises.</i>		<i>Légumes grillés, sauce tomate, oignons rouges, falafels.</i>	

NOS PLATS ENFANTS

Le cabillaud pané et frites fraîches	9,00€	Le steak haché et frites fraîches	9,00€
Les penne bolognaise	9,00€	Le chicken et frites fraîches	9,00€
La pizza Marguerite	9,00€		

LE GARIBALDI

Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande - Un plat minimum par personne
Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée

NOS VIANDES

Le faux filet grillé (sauce au choix) 250gr environ	24,00€
<i>Frites fraîches et salade.</i>	
La brochette de poulet marinée aux herbes	17,00€
<i>Crème aux herbes, salade, frites fraîches.</i>	
Le magret de canard 250gr environ	26,00€
<i>Sauce sucrée au miel, pommes de terre grenailles au four.</i>	
Le filet de bœuf, sauce aux cèpes 200gr environ	32,00€
<i>Pommes de terre grenailles au four.</i>	
Sauce au choix <i>tartare ou poivre ou roquefort.</i>	
Supplément sauce	1,50€



NOS POISSONS

Le pavé de saumon grillé	24,00€
<i>Sauce chimichurri, riz basmati, légumes croquants, tomates cerises rôties, citron confit.</i>	
Le mi-cuit de thon Garibaldi	24,00€
<i>Graines de sésames noir et blanc, légumes croquants, sauce soja sucrée.</i>	
Le risotto aux gambas	22,00€
<i>Sauce tomate maison au basilic, ail, Grana.</i>	
Le filet de loup	26,00€
<i>Sauce vierge aux agrumes, riz basmati, légumes croquants, tomates cerises rôties et citron confit.</i>	
Supplément riz basmati, frites fraîches ou mesclun	4,00€
Poêlée de légumes de saison ou pommes de terre grenailles	5,00€



LE GARIBALDI

Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande - Un plat minimum par personne
Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée

DESSERTS

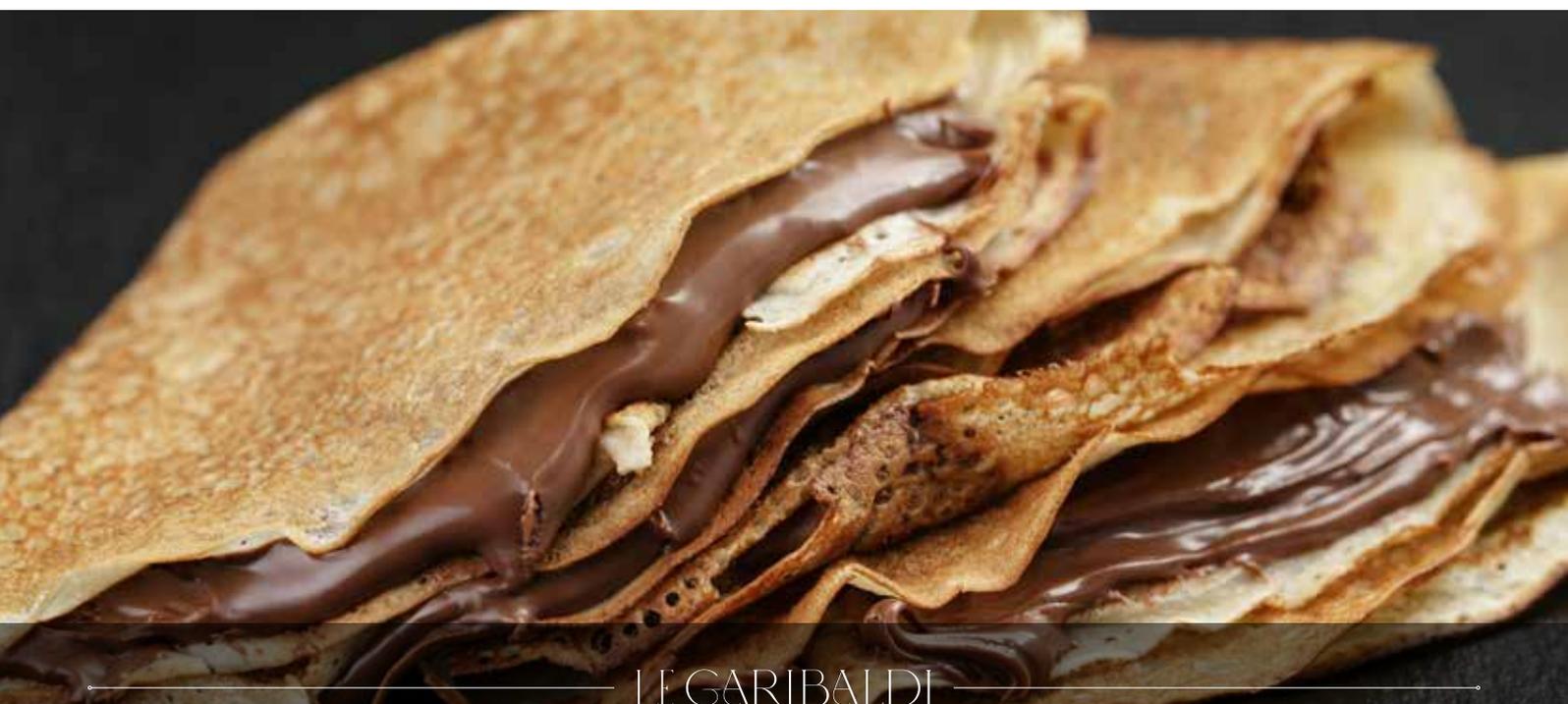
La Crème brûlée à la vanille	8,00€	La Mousse de yaourt et son crumble	9,00€
Le Tiramisu	9,00€	<i>Coulis de fruits rouges.</i>	
<i>Biscuit cuillère, café, mascarpone, œuf.</i>		Le Fondant au chocolat <i>et glace vanille.</i>	9,00€
La Brioche perdue du Garibaldi	9,00€	La Tarte tiède aux pommes	9,00€
<i>Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées.</i>		<i>Glace vanille et amandes effilées.</i>	
L'Île flottante	8,00€	Le Café gourmand (+ 1€ pour thé)	10,00€
<i>Œuf en neige, crème anglaise, pop-corn sucré.</i>		La Mousse au chocolat	9,00€
Le Cheesecake (1 parfum au choix)	8,00€	La Tarte au citron meringuée	9,00€
<i>Fruits rouges ou chocolat maison ou caramel beurre salé maison.</i>			

CRÊPES & GAUFRES MAISON

	Gaufres	Crêpes	Gaufres	Crêpes
Sucre	5,50€	4,50€	Caramel au beurre salé	6,50€ 5,50€
Sucre, citron	5,90€	4,90€	Caramel maison	6,50€ 5,50€
Nutella ou chocolat maison	6,50€	5,50€	Nutella banane	8,00€ 7,00€
Confiture	6,50€	5,50€	Grand-Marnier sucre	9,00€ 8,00€
<i>Fraise, abricot, myrtille.</i>			Supplément glace	3,00€
Crème de marron	6,50€	5,50€	Supplément chantilly	1,50€

CRÉATIONS

Crêpe Coco	9,00€	Crêpe Américaine	9,50€
<i>Chocolat maison, coco râpée, glace noix de coco, chantilly.</i>		<i>Caramel au beurre salé, chocolat maison, cookies, glace vanille macadamia, chantilly.</i>	



LE GARIBALDI

GLACES ARTISANALES

Amarena, Americain biscuit (Oréo), Azzuro (Schtroumpfs), Barbe à papa, Barre choco-nut's (Kinder), Bounty, Bimbo (Smarties), Brownies, Bubble gum, Caramel beurre salé, Café, Choc-rock (Ferrero rocher), Chocolat, Cookies, Forêt-noire, Fleur de lait, Marron morceaux, Menthe chocolat, Noix de coco, Noisette, Nuty (Nutella), Pistache, Rhum raisin, Straciatella, Tiramisu, Tarte citron meringuée, Vanille, Vanille macadamia, Yaourt nature.

SORBETS

Ananas, Citron, Fraise, Framboise, Melon, Mangue, Orange sanguine, Passion, Pêche, Poire.

1 boule	4,00€	3 boules	9,50€
2 boules	7,00€	4 boules	12,00€
Suppléments			1,50€

Caramel maison, Meringue, noix de Pécan, chocolat maison, caramel au beurre salé, bonbons, chantilly.

MILK-SHAKES

1 parfum au choix		36cl	8,00€
Fruits rouges	36cl	9,50€	
<i>Glace fraise, coulis de fruits rouges, lait, chantilly.</i>			
Chocolat	36cl	9,50€	
<i>Glace chocolat, lait, chocolat chaud, éclats de chocolat, chantilly.</i>			
Cookies	36cl	9,50€	
<i>Glace cookies nut's, lait, chocolat chaud, éclats de cookies, chantilly.</i>			
Oréo	36cl	9,50€	
<i>Glace Oréo, lait, Oréo, chocolat chaud, chantilly.</i>			
Caramel	36cl	9,50€	
<i>Glace caramel, lait, caramel au beurre salé, éclats de Daim, chantilly.</i>			
Straciatella	36cl	9,50€	
<i>Glace straciatella, lait, chocolat chaud, éclats de chocolat, chantilly.</i>			

BUBBLE TEA

à choisir		40cl	6,50€
Choix du thé (1 parfum au choix)			
<i>Pêche, Kiwi, Grenadine, Mangue, Fraise, Tropical, Citron, Pomme verte, Passion, Mûre.</i>			
Choix des billes (1 parfum au choix)			
<i>Pêche, Kiwi, Cerise, Mangue, Fraise, Litchi, Citron, Pomme verte, Passion, Framboise.</i>			



LE GARIBALDI

Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande - Un plat minimum par personne
Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée

COUPES CRÉATIONS

Douceur des bois 12,00€ <i>Glaces marron morceaux et vanille, poire fruit, crème de marron, chocolat chaud, chantilly.</i>	Dame blanche 12,00€ <i>Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly.</i>
Café liégeois 12,00€ <i>Glaces café et vanille, café expresso, poudre de cacao, chantilly.</i>	Tiramisù glacé 12,00€ <i>Glaces tiramisù, vanille et café, boudoirs, café expresso, chantilly.</i>
Chocolat liégeois 12,00€ <i>Glaces chocolat et vanille, chocolat chaud, éclats de chocolat, chantilly.</i>	Banana Split 12,00€ <i>Glaces vanille et chocolat, sorbet fraise, banane fraîche, chocolat chaud, chantilly.</i>
Deliciosa 12,00€ <i>Glaces caramel beurre salé et vanille, noix de pécan, caramel maison, chantilly.</i>	Tropicale (selon la saison) 13,00€ <i>Sorbets mangue, ananas et pêche de vigne, fruits frais, coulis de fruits rouges.</i>
Choco Pepino 12,00€ <i>Glaces chocolat, nuty et barre choco nut's, chocolat chaud, biscuit cookie, chantilly.</i>	Coupes enfants
Andalouse 12,00€ <i>Glaces café et rhum raisin, chocolat chaud, meringue, chantilly.</i>	Mickey 8,00€ <i>Glaces vanille et nuty, bonbons Smarties, chantilly.</i>
Fraise Melba (selon la saison) 13,00€ <i>Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly.</i>	Tagada 8,00€ <i>Glaces barbe à papa, sorbet fraise, bonbons fraises Tagada, chantilly.</i>
Belle-Hélène 12,00€ <i>Glace vanille, sorbet poire, chocolat chaud, poire fruit, amandes effilées, chantilly.</i>	Coupes alcoolisées
Bounty 12,00€ <i>Glaces chocolat et noix de coco, coco râpée, chocolat chaud, chantilly.</i>	Colonel 12,00€ <i>Sorbet citron, Vodka.</i>
Craquante 12,00€ <i>Glaces vanille et noisette, caramel maison, noisette, chantilly.</i>	Limoncello 12,00€ <i>Sorbet citron, Limoncello.</i>



LE GARIBALDI

Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande - Un plat minimum par personne
Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée

APÉRITIFS

Anis : Ricard, Pastis 51	4cl	5,00€
Martini blanc, rouge, rosé	6cl	5,00€
Porto rouge	6cl	5,00€
Campari	6cl	5,00€
Suze	6cl	5,00€
Kir cassis, mûre, pêche	14cl	5,00€
Kir royal	14cl	12,00€
Americano	6cl	7,50€

ALCOOLS

Whisky Ballantines	4cl	7,00€
Whisky Jack Daniel's	4cl	9,00€
Whisky Nikka (Japon)	4cl	12,00€
Get 27	4cl	7,00€
Baileys	4cl	7,00€
Gin Gordon's	4cl	7,00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	9,00€
Rhum Havana 3	4cl	7,00€
Rhum Don Papa	4cl	10,00€
Rhum Diplomatico	4cl	11,00€
Vodka	4cl	7,00€
Supplément soft		1,50€

BIÈRES

Pressions

Pelforth blonde	25cl 4,80€	50cl 9,00€
FADA ambrée	25cl 5,80€	50cl 10,00€
Fada blanche	25cl 5,50€	50cl 9,50€
Fada sunny IPA	25cl 5,80€	50cl 10,00€
Picon (supplément)	25cl 1,00€	50cl 2,00€

Bouteilles

Fada blonde (provençale et artisanale)	33cl	7,00€
Desperados	33cl	7,50€
Corona	35,5cl	7,50€
Triple Karmeliet	33cl	8,50€
Heineken 00 (sans alcool)	33cl	7,00€

CIDRES

Fils de pomme "Le Sauvage" 	33cl	8,00€
Magners	33cl	7,50€

DIGESTIFS

Amaretto, Limoncello	4cl	6,50€
Cognac, Armagnac, Calvados, Grappa	4cl	7,00€
Cognac Remy Martin VSOP	6cl	14,00€



LE GARIBALDI

Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BUBBLE TEA

(Voir carte des glaces) 40cl 6,50€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl 4,60€ Coca Cherry	
Fanta orange, Sprite 25cl 4,60€	
Fuze tea pêche 25cl 4,60€	
Fuze tea citron vert/menthe 25cl 4,60€	
Schweppes, Schweppes agrum' 25cl 4,60€	
Limonade, Diabolo 50cl 4,20€	
Red Bull 25cl 6,00€	
Sirop à l'eau 50cl 3,80€ <i>Pêche, menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise.</i>	
Jus de fruits 20cl 4,60€ <i>Orange, pomme, ananas, abricot, tomate.</i>	
Jus de fruits pressés au choix 6,00€ <i>Orange, pamplemousse, citron.</i>	
Cocktail de fruit Agrumix 7,00€ <i>Orange, pamplemousse, citron.</i>	
Bitter San Pellegrino 10cl 4,60€	
Café, chocolat, cappuccino frappés 6,00€	
Thé glacé 40cl 5,00€ <i>Pêche, fraise, mangue, kiwi, citron</i>	
Supplément sirop 0,50€	

E A U X

Vittel 50cl 4,60€ 1L 7,00€	
San Pellegrino 50cl 5,00€ 1L 8,00€	
Perrier 33cl 4,60€	

BOISSONS CHAUDES

Café 2,20€	
Déca 2,40€	
Noisette 2,30€	
Déca noisette 2,50€	
Américain 2,50€	
Double café 4,40€	
Chocolat, Cappuccino, Café crème 4,80€	
Chocolat viennois, café viennois 5,50€	
Irish coffee 11,00€	

THÉS

Palais des thés

Thés noirs

Darjeeling <i>Margaret Hope</i> 4,50€	
Ceylan <i>Saint James</i> 4,50€	
English Breakfast <i>Big Ben</i> 4,50€	
Earl Grey <i>Blue of London</i> 4,50€	

Thés verts

Nature <i>Sencha Ariaké</i> 4,50€	
Jasmin <i>Chun Feng</i> 4,50€	
Hammam <i>Fruits rouges, orange, datte</i> 4,50€	

Thés rouges Roïbos 0% théine

Hammam <i>Fruits rouges, orange, datte</i> 4,50€	
Vahiné <i>Vanille et amandes</i> 4,50€	

Thé de Noël

D'octobre à février 4,50€	
---------------------------------	--

INFUSIONS

Camomille <i>Pomme, épices</i> 4,50€	
Verveine <i>Orange, menthe</i> 4,50€	



LE GARIBALDI

NOS SPRITZ

Spritz (Apérol, limoncello ou Hugo)	33cl	9,00€
<i>Apérol ou limoncello ou liqueur de fleur de sureau, Blanc de blancs, Perrier.</i>		
Spritz à la Française	33cl	8,00€
<i>Lillet rosé, tonic, citron vert</i>		
Raspberry Spritz	33cl	12,00€
<i>Gin, liqueur de framboise, framboise, Blanc de blancs, Perrier</i>		
Saint Germain Spritz	33cl	12,00€
<i>Saint Germain, Blanc de blancs, Perrier</i>		

NOS COCKTAILS

Caïpirinha/Caïpiroska (passion / mangue / framboise / fraise / pastèque +1,00€)	15cl	10,00€
<i>Cachaça ou Vodka, citron vert, sucre roux.</i>		
Negroni	9cl	11,00€
<i>Gin, Bitter, Vermouth.</i>		
Long island ice tea	33cl	12,00€
<i>Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Cointreau, Coca-cola, jus de citron.</i>		
Mojito (passion / mangue / framboise / fraise / pastèque +1,00€)	33cl	10,00€
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier.</i>		
Piña Colada	33cl	11,00€
<i>Rhum, jus d'ananas, purée de coco.</i>		
Sex on the beach	33cl	10,00€
<i>Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas.</i>		
Moscow mule	33cl	11,00€
<i>Vodka, sucre, gingembre, citron vert.</i>		
La Passion	14cl	11,00€
<i>Vodka, sucre vanillé, purée de passion, jus d'ananas, jus d'orange.</i>		
Cucumber Fresh	33cl	11,00€
<i>Gin, sucre roux, jus de citron vert, concombre, Schweppes Tonic.</i>		

NOS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (mangue / passion / framboise / fraise / pastèque +1,00€)	20cl	8,50€
<i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier.</i>		
Virgin Piña Colada	20cl	8,00€
<i>Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco.</i>		
Caribbean sun	20cl	8,00€
<i>Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion papaye et kiwi.</i>		
Paradise dream	20cl	8,00€
<i>Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche.</i>		



LE GARIBALDI

Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CAVE À VINS

Nos bulles

la coupe 12cl

75cl

Prosecco <i>DOC Sensi</i>	7,00€		35,00€
Champagne Lorient Brut <i>Propriétaire récoltant</i>	12,00€		69,00€
Champagne Laurent-Perrier Brut			89,00€
Champagne Laurent-Perrier Rosé			119,00€

Nos Vins rouges

au verre 15cl

50cl

75cl

Tasquier <i>AOP Côtes de Provence (rond et fruité)</i>	7,00€	22,00€	30,00€
Domaine Casanova l'Authentique <i>IGP Île de Beauté (léger et frais)</i> 	5,50€	21,00€	27,00€
Côtes du Rhône <i>AOP Château de Domazan (puissant et rond)</i> 	6,50€		28,00€
Brouilly <i>AOP Domaine Mondenet By Gabriel Jambon (frais, arômes de fruits rouges)</i>	8,00€		38,00€
St Emilion <i>AOP Château La Colombière (notes de mûre et cassis)</i>	8,50€		42,00€
Pinot Noir Secret de Lunes <i>IGP Pays d'Oc (fruité et rond)</i> 	7,00€		30,00€
Crozes Hermitage <i>AOP Les Domaniales (notes poivrées et chocolatées)</i>			44,00€
Lalande Pomerol <i>AOP Château les Tuileries (tannique et équilibré)</i>			49,00€
Vin de la Maison <i>IGP Côté Mer Med</i>	4,50€	12,00€	

Nos Vins rosés

au verre 15cl

50cl

75cl

Tasquier <i>AOP Côtes de Provence (frais et fruité)</i> 	7,00€	22,00€	30,00€
Château Ste Roseline Lampe de Méduse Cru Classé 			42,00€
<i>AOP Côtes de Provence (fruité et élégant)</i>			
Charme des Demoiselles <i>AOP Côtes de Provence (frais et élégant)</i> 	7,50€		35,00€
Domaine Casanova l'Authentique <i>IGP Île de Beauté (vif et équilibré)</i> 	5,50€	21,00€	27,00€
Minuty Prestige <i>AOP Côtes de Provence (frais et fruité)</i>			49,00€
Vin de la Maison <i>IGP Côté Mer Med</i>	4,50€	12,00€	

Nos Vins blancs

au verre 15cl

50cl

75cl

Domaine Casanova l'Authentique <i>IGP Île de Beauté (équilibré et suave)</i> 	5,50€	21,00€	27,00€
Tasquier <i>AOP Côtes de Provence (bonne persistance aromatique)</i>	7,00€	22,00€	30,00€
Sauvignon Vigne Antique <i>Pays d'Oc IGP (vif et acidulé)</i> 	5,50€		27,00€
Bourgogne Chardonnay <i>AOP Olivier Depardon (vif et sec)</i> 	7,20€		32,00€
Chenin Florian Mollet <i>IGP Val de Loire (fruité et minéral)</i>	7,50€		35,00€
Petit Chablis <i>AOP Ropiteau Chardonnay (vif et minéral)</i>	9,50€		47,00€
Gewurztraminer <i>AOP «Vieilles Vignes» Ruhlmann (moelleux)</i>	7,20€		32,00€
Pouilly fumé <i>AOP Domaine Paul Corneau (vif et aromatique)</i>			45,00€
Vin de la Maison <i>IGP Côté Mer Med</i>	4,50€	12,00€	

 **Le coup de cœur du Garibaldi !**



LE GARIBALDI

Prix nets - Service compris - Le Garibaldi n'accepte pas les chèques - Photos non contractuelles - CB acceptée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération