

Carte des vins

BOUTEILLES

VINS DU VAL DE LOIRE (BLANC)

MUSCADET SUR LIE

- * Bonnet Huteau Château « Tarcière » 20 €
- * Le « L » d'or de Pierre Luneau-Papin 25 €
- * Terre de pierre de Luneau papin 27 €

TOURAINES AC

- * François Chidaine à Montlouis 25 €

VOUVRAY

- * Domaine des Aubuisières « Le Marigny » 25€

CHEVERNY

- * Domaine Sauger 22 €

REUILLY

- * Domaine de Reuilly « les pierres plates » 28 €

QUINCY

- * Domaine du Tremblay – Jean Tatin 28 €

MENETOU SALON

- * Domaine du Prieuré - AC 28 €

SANCERRE

- * André Dezat et Fils - Verdigny 34 €

POUILLY FUME

- * Michel Redde « La Moynerie » 34 €

VINS VAL DE LOIRE (ROSE)

* Chinon - Domaine de Noiré	25 €
* Rosé de Loire – Richou	23 €
* Bourgueil- Domaine du Petit Bondieu	23 €

VINS DU VAL DE LOIRE (ROUGE)

ANJOU VILLAGES BRISSAC

* Domaine des Rochelles- J.Y Lebreton	26 €
---------------------------------------	------

SAUMUR CHAMPIGNY

* Château du Hureau	28 €
* Thierry germain - les roches neuves	30 €

BOURGUEIL

* Domaine du Petit Bondieu « Les terres brunes » J.M et T.Pichet	25 €
* Domaine des chênaies -Lamé Delisle Boucard	32 €

ST NICOLAS DE BOURGUEIL

* Domaine de la Cotelleraie	24 €
* Frédérique Mabileau « Les Gravieres »	30 €

CHINON

* Olga Raffault « les peuilles »	25 €
----------------------------------	------

MENETOU SALON

* Domaine du Prieuré	32 €
----------------------	------

SANCERRE

* André Dezat et fils	34 €
-----------------------	------

LA VALLEE DU RHONE (BLANC)

COTES DU RHONE

*Pierre Amadieu Grande Réserve	30 €
--------------------------------	------

VACQUEYRAS

*Le vieux clocher-Arnoux et fils.	34 €
-----------------------------------	------

LA VALLEE DU RHONE (ROSE)

TAVEL

* Remus tradition- Arnoux et fils	30 €
-----------------------------------	------

LA VALLEE DU RHONE (ROUGE)

ST JOSEPH

* Les Echamps-Arnoux et fils 42 €

VACQUEYRAS

* Le vieux Clocher- Arnoux et fils 32 €

GIGONDAS

* Pierre Amadieu 40 €

CÔTES DE GASCOGNE (BLANC)

*Tariquet famille grassa
Vin de pays de côtes de Gascogne 23 €

LES BOURGOGNES (BLANC)

BOURGOGNE BLANC

*Domaine Antoine Olivier « Les Deux Dindes » 33 €

CHABLIS AC

* Domaine Marini 37 €

POUILLY FUISSE AC

* Domaine Bichot 40 €

SANTENAY

*Domaine Antoine Olivier « Le Biveaux » 48 €

SAINT AUBIN 1^{er} CRU

*Domaine Moingeon « la chatenière » 58 €

LES BOURGOGNES (ROUGES)

AUXEY-DURESSES

* Jean-Pierre Diconne – Côtes d'Or 38 €

HAUTES COTES DE NUITS VIEILLES VIGNES

*Domaine Manuel Olivier 46 €

MERCUREY VIEILLE VIGNES

*Raquillet François « Les Nauges » 47 €

ALOXE-CORTON

* Manuel olivier 75 €

LES VINS D'ALSACE

GEWURZTRAMINER(blanc)

* Domaine Trimbach - Ribeauvillé 35 €

RIESLING(blanc)

* Domaine Trimbach- Ribeauvillé 30 €

* Domaine Trimbach- Cuvée Frédérique Emile 80 €

PINOT NOIR(rouge)

* Domaine Trimbach- Cuvée 7 45 €

LES BORDEAUX (BLANC)

*Château Grand Launay (Côtes de bourg) 22€

LES BORDEAUX (ROUGE)

BORDEAUX AC

* Le Bordeaux de Maucaillou 26 €

MOULIS-EN MEDOC

* La salle de Chateaux Poujeaux 42 €

LISTRAC

* Château Mayne Lalande 35 €

HAUT-MEDOC

* Château Clément Pichon cru Bourgeois 44 €

GRAVES

* Château Vénus - Preignac 32 €

PESSAC LEOGNAN

*Château La Louvière 63 €

ST-EMILION

* Le cèdre de Jean Faure 35 €

LUSSAC SAINT EMILION

*Château Barbe Blanche 42 €

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE (ROSE)

* Château du Pas de Cerf 26 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON (BLANC)

* Viognier- Château Montrose 24 €

LES VINS MOELLEUX

ANJOU

* Coteaux de l'aubance- Richou 32 €

COTES DE GASCOGNE

* Vin de pays des Côtes de Gascogne
premières grives 26 €

LES EFFERVECENTS

* Philipponnat brut Royale Reserve 65 €

* Drappier brut rosé 60 €

* Vouvray méthode traditionnelle Domaine de Margalleau 30 €

DEMI-BOUTEILLES

VINS DU VAL DE LOIRE (BLANC)

MUSCADET SUR LIE

- * Bonnet Huteau -Château Tarcière 13 €
- * Domaine Pierre Luneau – Le Landreau 15 €

TOURAINÉ AC

- * François Chidaine - Montlouis 14 €

QUINCY

- *Domaine du Tremblay- Jean Tatin 18€

POUILLY FUME

- * Michel Redde « la Moynerie » 19 €

SANCERRE

- * André Dezat et Fils - Verdigny 19 €

VINS DU VAL DE LOIRE (ROUGE)

ST NICOLAS DE BOURGUEIL

- * Domaine de la Cotelleraie – Gérald Vallée 16 €
- * Domaine du Bourg « Les Graviers » 17 €

SAUMUR CHAMPIGNY

- *Thierry Germain « Les roches neuves » 16 €

CHINON

- * Olga Raffault « les peuilles » 15 €

SANCERRE

- * André Dezat et Fils – Verdigny 19 €

LA VALLEE DU RHONE (ROUGE)

VACQUEYRAS

* Le vieux clocher - Arnoux et fils 15 €

GIGONDAS

* Pierre Amadieu 18 €

LES BOURGOGNES (BLANC)

CHABLIS

* Domaine Marini 18 €

POUILLY FUISSE

* Domain bichot 24 €

LES BOURGOGNES (ROUGES)

AUXEY-DURESSES

* Jean-pierre Diconne 20 €

COTES DE BEAUNES VILLAGE

* Domaine Bichot 24 €

LES BORDEAUX (ROUGE)

GRAVES

* Château venus 19 €

LUSSAC SAINT EMILION

* Château Barbe Blanche 21 €

LES ROSES

VAL DE LOIRE

* Rosé de loire- Domaine Richou 13 €

* Touraine rosé- Noble joué 14 €

VALLEE DU RHONE

* Tavel – Rémus tradition Arnoux et Fils 15 €

LE CHAMPAGNE

* Drappier brut (carte d'or) 30 €

Apéritifs

<i>Kir(8cl)</i>	4,50
<i>Pastis (2 cl)</i>	4,50
<i>Martini rouge ou blanc (4 cl)</i>	4,50
<i>Byrrh (4cl)</i>	4,50
<i>Porto Rouge ou blanc (4 cl)</i>	4,80
<i>Suze (4 cl)</i>	4,50
<i>Cocktails exotique(8cl)</i>	7,00
<i>(Rhum, soho litchi, jus de fruits multifruits)</i>	
<i>Américano maison(6cl)</i>	6,90
<i>(martini rouge, campari, noilly prat)</i>	
<i>Vodka Zubrowka (4 cl)</i>	5,90
<i>Gin Seagram (4 cl)</i>	5,90
<i>Whisky Aberlour 10 ans d'âge(Ecosse)(4 cl)</i>	7,20
<i>Whisky Scapa 16 ans d'âge(Ecosse) (4cl)</i>	8,50
<i>Whisky Bourbon (8 ans) (4cl)</i>	7,50
<i>Coupe de champagne(8cl)</i>	10,00
<i>Un verre de vin moelleux (12.5cl)</i>	6,50
<i>Cocktail maison(8cl)</i>	6,50
<i>(crème de griotte et pétillant rosé)</i>	

Bières et Cidres

<i>Bière de bouffay (33cl) produit à Carquefou</i>	4,20
<i>Abbaye de Leffe blonde (25 cl)</i>	3,90
<i>Heineken (25 cl)</i>	3,90
<i>Cidre artisanal doux ou brut (75 cl)</i>	15,00

Eaux, jus de fruits

<i>Plancoët ou Evian (litre)</i>	5,30
<i>Plancoët ou Evian (50 cl)</i>	3,50
<i>Badoit ou plancoët pétillante (litre)</i>	6,00
<i>Badoit (50 cl)</i>	3,80
<i>San Pellegrino (litre)</i>	7,00
<i>San Pellegrino (50 cl)</i>	4,50
<i>Perrier (33 cl)</i>	3,80
<i>Limonade, (25 cl)</i>	3,50
<i>Orangina (25 cl)</i>	3,50
<i>Coca-cola (33 cl)</i>	4,00
<i>Jus de fruits et nectar (abricot, orange, pomme, tomate) (25 cl)</i>	3,50
<i>Cocktail de jus de fruits (12.5cl)</i>	4,00

Boissons chaudes et digestifs

Café 2.30 €
(mélange de 5 grands crus d'arabica torréfaction Gréo à Guérande)

Décaféiné 2.30 €
(sans solvant ajouté torréfaction Gréo)

Thé, infusion 3,00 €
Dammann frères
(Earl grey, Thé vert, Darjeeling, Ceylan, Thé vert à la menthe, Fruits rouges, Pomme d'amour, Tilleul et Verveine.)

Cappuccino 3,50 €

Chocolat Chaud 3,50 €

Les digestifs (4 cl) 8.00 €

*Cognac VSOP, Armagnac, Cointreau
Calvados, alcools de poire, de mirabelle, ,
Get 31, Menthe pastille, Donjon, Baileys.*