

APÉRITIFS

* RICARD	4.50€
* MARTINI BLANC, ROUGE OU DRY	4.50€
* LILLET BLANC OU ROUGE	4.50€
* KIR VIN BLANC (Cassis, Mûre ou Pêche)	5.50€
* PORTO ROUGE	4.50€

CHAMPAGNES & BULLES

* <u>LOIRE</u>	75 CL
“LES PERLES DE SAINT-MICHEL” BRUT	29.00€
Fruité, Bulles fines, Belle rondeur	
* <u>CHAMPAGNE</u>	75 CL
“CHAMPAGNE MAXIME TOUBART”	69.00€
Domaine Maxime Toubart Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Belle fraîcheur, Agrumes	
“CHAMPAGNE FLEUR BLANC DE NOIRS”	74.00€
Domaine Fleury Pinot Noir Bel équilibre entre souplesse et vivacité, Fines bulles	

LES ALCOOLS

* <u>WISKY</u>	4 CL
ARMORIK - France	5.50€
NIKKA COFFE FRAIN - Japon	8.00€
THE PEAT MONSTER - Ecosse	7.00€
BULLEIT BOURBON - États-Unis	4.00€
* <u>RHUM</u>	4 CL
HAVANA CLUB 3 ANS - Cuba	4.50€
SANTA TERESA - Venezuela	7.00€
HSE RHUM VIEU - France	5.50€
RHUM ARRANGÉ DU MOMENT	7.00€
* <u>GIN</u>	4 CL
GENEROUS - Coriandre & Combava - France	4.50€
AWEN NATURE - Gin Mist - France	5.50€
* <u>VODKA</u>	4 CL
GREY GOOSE - France	5.50€
* <u>AUTRES EAUX DE VIE & LIQUEURES</u>	4 CL
SPEAKEASY - Mentha x Piperita - France	5.50€
POIRE WILLIAME - La Cigogne - France	8.00€
COGNAC VSOP - François Voyer	7.00€
BAS ARMAGNAC VSOP - Dartigalongue	4.00€
CALVADOS - Domfrontais	5.00€



LES EAUX

0.5 L 1 L

- * Plancoët Plate 2.00€ 3.00€
- * Plancoët Gazeuse 2.00€ 3.00€

LES SOFTS

- * Perrier 33 cl 3.00€
- * Charitea Maté 33 cl 3.50€
- * **La French** 25 cl 3.00€
Agrume, Tonic, Ginger Beer
- * Breizh Cola / Zéro 33 cl 3.00€
- * Breizh Tea 33 cl 3.00€
- * Limonade du Bout du Monde 33 cl 3.00€
- * **Le Coq Toqué** - Jus de Fruit Bio 25 cl 3.50€
Pomme, Tomate-Romarin, Abricot, Ananas, Poire, Orange Sanguine
- * **Le Coq Toqué** - Jus Pétillant 25 cl 3.50€
Pomme-Gingembre, Pomme-Framboise
- * **Sirop à l'Eau** 2.00€
Fraise, Pêche, Grenadine, Menthe, Citron
Supplément Sirop 0.50€

BOISSONS CHAUDES

- * **CAFÉ**
 - Espresso 2.20€
 - Allongé 2.30€
 - Crème 2.50€
 - Double Espresso 4.40€
 - Décaféiné 2.50€
 - Cappucino 4.00€
 - Latté 4.00€

- * **THÉ ET INFUSION**
 - Damman 3.00€
 - Brin d'Arôme* 3.50€
 - Tania (L'Immaculée)

- * **CHOCOLAT CHAUD** 3.50€

LES BIÈRES

33 CL

- * **BRASSERIE BOUYER BIO** 5.00€
 - “DOREZ” - Blanche
Léger, bouche Agrumes
 - “ÉCOLE BUISSONNIÈRE” - SANS ALCOOL
- * **BRASSERIE VERACRUZ BIO** 6.00€
 - “BIÈRE AU PAIN” - Blonde - Pain & Épices
 - “CANARD SAUVAGE” - Blonde - Thym & Laurier
Collab Vera Cruz x Bouyer
 - Collab Vera Cruz x Pains Maritime
- * **BRASSERIE LA NAZAIRIENNE BIO** 5.50€
 - “LA NAZAIRIENNE BLONDE LÉGÈRE” -
Médaille d'Argent Lyon 2024
 - “LA NAZAIRIENNE BLONDE MALTÉE”
 - “LA NAZAIRIENNE BLONDE IPA”
 - “LA NAZAIRIENNE AMBRÉE” - Médaille d'Or Lyon 2024
- * **SUGGESTION DU MOMENT** 5.50€
 - “LE GRAIN DU PONANT” - Bélon
Belgian Pale Ale
 - “PLORMEL + PLORMEL” - ErMin
Blonde Pale Ale





* **VINS NATURE**

MANUEL LANDRON & MARION PESCHEUX
COMPLÉMENTERRE (MUSCADET)

* **BLANC NATURE** **12 CL** **75 CL**

“**CROIX MORICEAU**” 2022 - VDF 5.00€ 21.00€
Melon de B

“**NOLEM**” 2022 - VDF 5.50€ 29.00€
Melon de B

“**MORTIER GOBIN**” 2020 - VDF 5.50€ 29.00€
Melon de B

* **PÉT NAT (PETILLANT NATUREL)**

“**POTION MAMA**” 6.00€ 31.00€
Folle Blanche

MATTHIEU L'HOTELIER & CHLOÉLIE CHOLOT-LOUIS
LES CHANTS JUMEAUX (ANCENIS)

* **BLANC NATURE** **12 CL** **75 CL**

“**MVVXXIII**” 2023 - VDF 31.00€
Melon de B Vielle Vigne

“**MBGXXIII**” 2023 - VDF 21.00€
Melon de B Granitique

“**MBKXXIII**” 2023 - VDF 5.50€
Melon de B (Keykeg)

* **ORANGE (Blanc de macération)** **12 CL** **75 CL**

“**MCXXIII**” 2023 - VDF 22.00€
Macération Melon de B

* **ROUGE NATURE** **12 CL** **75 CL**

“**VSGXXII**” 2022 - VDF 5.50€ 21.00€
Vigne Sauvage Gamay

DANJOU BANESSY (ROUSSILLON)

* **ORANGE (Blanc de macération)** **12 CL** **75 CL**

“**SUPERNOVA**” 2021 - VDF 45.00€
Macération Muscadet d'Alexandrie



S

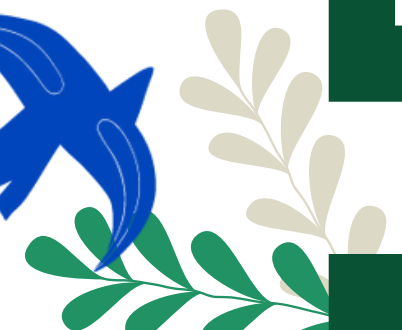
N

I

V

S

E



LES VINS



* VINS BLANCS

12 CL

75 CL

* VINS ROUGES

12 CL

75 CL

* VINS ROSES

12 CL

75 CL

“BERCEAU DES FÉES” VDF 2022

7.00€

42.00€

Domaine Aux Moines
Tessa Laroche - Chenin
Bel équilibre - Fruits Blanc, Floral, Minéral

“L'ARPENY” BIO 2022 - AOC CHINON

5.50€

27.00€

Domaine L'Arpenty
Cabernet Franc
Rond - Gourmand

LOIRE

“BB ROSE” BIO 2022 - ANJOU

4.50€

29.00€

Domaine Bois-Brinçon
Gamay - Pineau d'Aunis - Grolleau
Rosé sec, Notes de Groseilles et de Pêches

“L'ESCALE BLANC” 2022 - AOC TOURAINE

32.00€

Clors Roussely
Sauvignon Blanc
Bel équilibre - Frais, Végétal

“3 COQUELICOTS” BIO 2022 - AOC TOURAINE

5.50€

29.00€

Domaine Les Pierres Écrites
Cabernet Franc, Pinot Noir, Gamay
Fruits rouges - Soyeux

LANGUEDOC

“OCTAVIUS” BIO 2022 - IGP DES CÉVENNES

4.50€

20.00€

Domaine Saint - Octime
Grenache - Cinsault
Ample, Puisant, Bel équilibre

“CHENIN” 2022 - AOC ANJOU

5.50€

29.00€

Dom. de Montgilet
Chenin
Belle fraîcheur et vivacité - Notes d'Agurmes

“JF GONON PINOT NOIR” 2021 - AOC BOURGOGNE

45.00€

Dom. de Jean-François Gonon
Pinot Noir
Frais - Tanins Souple

PROVENCE

“SAINT-PROBACE” - DOMAINE DE BLACAILLOUX

29.00€

Grenache - Cabernet Sauvignon - Syrah - Cinsault
Rosé sec, Doux, Équilibré, Floral

“LE DOMAINE” 2020 - AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE

29.00€

Domaine Bedouet
Melon de Bourgogne
Vif et délicatement Fruité

“A FLEUR DE PAMPRE” 2021 - AOC CÔTE DU RHÔNE VILLAGE VISAN

31.00€

Dom. La Florane
Grenache, Syrah, Cinsault
Fruits mûrs - Tanins souples et ronds

“RÉVELATION” 2022 - AOC MALVOISIE COTEAUX D'ANCENIS

7.00€

35.00€

Dom. Landron Chartier - Malvoisie (Pinot Gris)
Sec tendre, Légère sucrosité

“LA CUVÉE DE FRANÇOIS” 2021 - AOC BEAUJOLAIS

6.00€

39.00€

Domaine Le Crêt de Bine
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan
Fruité et Épicé, Tanins soyeux, Notes animales torréfiées

“DÉSIR BLANC” 2022 - AOC HÉRAULT

5.50€

31.00€

DOMAINE LA CROIX GRATIOT
Viognier, Chardonnay, Roussanne, Muscadet Petit Grain
Gourmande, fruité et fleurs blanches

“HAUT-ROZIER” 2018 - AOC LUSSAC SAINT-EMILION

45.00€

Château Haut-Rozier
Merlot
Fruits bien mûrs - Charnu et ample

“JF GONON CHARDONNAY” 2022 - AOC BOURGOGNE

Domaine Jean-François Gonon
Agréable, Sec, Minéral

* CHAMPAGNE

75 CL

“MAXIME TOUBART”

49.00€

"Champagne Maxime Toubart" - Domaine Maxime Toubart
Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Belle fraîcheur, Agrumes

“FLEURY BLANC DE NOIR”

68.00€

"Champagne Fleury Blanc de Noirs" - Domaine Fleuryl
Pinot Noir
Gourmand, généreux

