

Les Apéritifs

<i>Le Coupe de Champagne « R » de Ruinart 12cl</i>	17,00€
<i>Le Coupe de Champagne Brut du moment 12cl</i>	15,00€
<i>Le Cocktail Maison (Liqueur de Framboises, Gin et Champagne) 12cl</i>	15,00€
<i>Le Kir Royal (Cassis, Framboises, Pêche, Mûre ou Myrtille) 12cl</i>	14,00€
<i>L'Americano « Maison », Le Campari Orange 12cl</i>	14,00€
<i>Le Spritz Apérol</i>	14,00€
<i>Le Mojito</i>	14,00€
<i>Le Sex on the Beach</i>	14,00€
<i>Le Gin Tonic</i>	14,00€
<i>Le Punch Planteur</i>	14,00€
<i>Porto Rouge ou Blanc, Pommeau, Beaumes de Venise 8cl</i>	12,00€
<i>Martini Rouge ou Blanc, Noilly Prat, Suze 8cl</i>	10,00€
<i>Ricard, Pastis Breton 2,5cl</i>	10,00€
<i>Le Kir Vin Blanc ou Breton 12cl</i>	10,00€

La Sélection de Whisky 4cl

<i>Oban, Dalwhinnie, Lagavulin, Glenkinchie, Gragganmore, Chivas, Glann Armor, Jack Daniel's, The Kuragoshi</i>	15,00€
<i>Whisky JB, Jameson</i>	12,00€

Les Apéritifs sans Alcool & Jus de Fruits

<i>Le jus de fruits artisanal « Alain Millat » 20cl (Passion, ananas, poire, abricot ou pomme)</i>	6,00€
<i>Virgin Pina Colada, Virgin Mojito, Jungle Green ou Paradise Dream</i>	10,00€

Nos Vins au Verre 12cl

Vin Blanc :

<i>Chardonnay « Domaine Neptune »</i>	6,50€
<i>Ménétou-Salon « Domaine Chavet »</i>	7,50€
<i>Gewurztraminer Vendanges Tardives – Stoecklé</i>	9,00€

Vin rouge :

<i>Côte de Rhône Maison « E. Guigol »</i>	6,00€
<i>Bordeaux Supérieur « Château Pierrail »</i>	7,00€
<i>Saumur Champigny « Domaine des Elettes »</i>	7,00€

Vin Rosé :

<i>Côtes de Provence Bio « Château Maïme »</i>	7,00€
--	-------

Les Champagnes

	<i>75cl</i>	<i>37,5cl</i>
<i>Champagne Brut Haton « Cuvée Réserve »</i>	60,00€	
<i>Autréau Premier Cru, Rosé</i>	65,00€	
<i>Champagne Deutz</i>	70,00€	
<i>« R de Ruinart »</i>	85,00€	45,00€
<i>Ruinart « Blanc de Blancs »</i>	120,00€	70,00€
<i>Ruinart Rosé</i>	85,00€	

Les Vins Blancs

Val de Loire

<i>Chardonnay – Domaine Neptune</i>	22,00€	
<i>Muscadet sur Lie « Domaine de Chasseloir »</i>	25,00€	16,00€
<i>Muscadet sur Lie « Le Clos de l'Oiselinière » 2016</i>	36,00€	
<i>Ménéteau Salon « Domaine Chavet »</i>	36,00€	19,50€
<i>Pouilly Fumé « Domaine des Berthiers » Dagueneau</i>	38,50€	23,50€
<i>Sancerre « Clos du Roy » Roger Champault</i>	41,00€	24,00€

Alsace

<i>Riesling - Stoecklé</i>	22,00€	14,00€
<i>Pinot gris- Stoecklé</i>	29,50€	16,50€
<i>Gewurztraminer - Stoecklé</i>	28,50€	17,50€
<i>Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Stoecklé</i>	41,00€	

Bourgogne Blanc

<i>Chardonnay – Louis Latour 2022</i>	28,00€	
<i>Macon – Lugny « Les Charmes » Albert Bichot 2020</i>	35,00€	
<i>Bourgogne Aligoté Latour</i>	36,00€	19,50€
<i>Bourgogne Côte d'Or 2024</i>	38,00€	
<i>Saint-Aubin Vieilles Vignes Maison Roux 2021</i>	42,00€	27,00€
<i>Saint-Véran « Clos La Boisserolle »</i>	46,00€	
<i>Chablis - Domaine Laroche Saint Martin</i>	48,00€	29,00€
<i>Rully – « Saint Jacques » Antoine Olivier 2020</i>	49,00€	
<i>Pouilly Fuissé Latour2023</i>	58,00€	33,00€
<i>Saint Aubin en Vesvau Château Philippe Le Hardy 2022</i>	68,00€	38,00€

Les Vins Rosés

	75cl	37,50cl
<u>Val de Loire</u>		
Ménéteau « Les cent neuf Rangs »	29,50€	
<u>Alsace rosé</u>		
Pinot Noir - Stoecklé	29,50€	17,00€
<u>Rosé de Provence</u>		
Côtes de Provence – Château Maïme	28,00€	21,00€ _{50cl}
Château Léoube vin biologique de bord de mer	32,00€	

Les Vins de Loire Rouges

Saumur Champigny – Domaine des Elettes	24,00€	14,50€
Saint Nicolas de Bourgueil	24,00€	14,50€
Ménéteau Salon « Chavet »	33,00€	

Les Vins de Beaujolais

Brouilly « Tempête Divine »	32,00€	
Saint-Amour « Domaine de la Pirolette »	35,00€	
Brouilly Domaine Argenson	42,00€	

Les Vins du Languedoc

Pays d'Oc BIO « Sans Chichi »	24,00€	
Pic Saint Loup « Domaine des Rocs » Bio	34,00€	

Les Vins de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Maison « E. Guigal »	24,00€	14,00€
Crozes Hermitage Maison « E. Guigal » 2022	40,00€	
Saint Joseph Maison « E. Guigal » 2021	48,00€	

Les Vins de Bourgogne Rouges

Bourgogne Rouge Latour 2022	36,00€	22,00€
Mercurey « Les bois de Lallier » 2023 Château Philippe le Hardy	48,00€	
Santenay Maison Roux 2023	52,00€	
Hautes côtes de Nuits JF Archambault 2018	55,00€	
Savigny les Beaune « Latour » 2018	57,00€	32,00€
Saint Aubin 1er Cru Vieilles Vignes Maison Roux 2021	62,00€	
Châteauneuf du Pape Clos du Mont Olivet 2023	62,00€	
Nuits Saint Georges « Domaine Dubois » 2020	72,00€	
Côte Rôtie Seigneur de Maugiron	85,00€	

Les vins de Bordeaux

75cl 37,50cl

Blancs

Côtes de Bourg Château Tayac 2023 32,00€

Rouges

Bordeaux supérieur

Château Pierrail – Bordeaux Supérieur 2018 24,50€ 15,50€

Château de Tayac Côtes de Bourg 2019 28,00€

Graves Pessac Léognan

Château Haut Selve 2018 32,00€

Le Clos des Carmes 2008 39,00€

Les Chênes de Bouscaut 2016 45,00€

Le Clos des Carmes 2nd Vin des Carmes Haut Brion 2017 49,00€

Château de France 2015 65,00€

Haut Médoc

Château Bergeron 2014 (élaboré par Maucaillou) 42,00€

L'Héritage de Chasse Spleen 2012 45,00€

Le Haut-Médoc de Giscours 2015 48,00€

Saint – Estèphe

Château Franck Phélan 2015 2nd Vin de Phélan Ségur 48,00€

La Chapelle De Lafon Rochet 2016 51,00€

Marquis de Calon -Ségur 2016 58,00€

Pauillac

Lacoste-Borie 2013 55,00€

Echo de Lynch Bages 2017 65,00€

Château Lynch Moussas 2017 ½ : 2016 68,00€ 38,00

Margaux

	<i>75cl</i>	<i>37,50cl</i>
<i>Blason d'Issan 2011 2nd Vin du Château Issan-</i>	49,50€	
<i>Confidences de Prieuré Lichine 2016 2nd Vin de Prieuré Lichine</i>	51,00€	
<i>La Sirène de Giscours 2015 2nd Vin du Château Giscours - ½ 2016</i>	55,00€	29,50€
<i>Baron de Brane - 2012</i>	57,00€	
<i>Brio du Château Cantenac Brown 2013</i>	58,00€	
<i>Château Le Côteau 2009</i>	58,00€	

Saint – Julien

<i>Les Fiefs de Lagrange 2018 2nd Vin de Château Lagrange</i>	55,00€	
<i>Château Lalande-Borie 2014</i>	56,00€	
<i>Château Moulin de la Rose 2016</i>	62,00€	

Saint – Emilion

<i>Château La Grâce Dieu grand cru 2016 ½ 2018</i>	54,00€	32,00€
<i>Château Haut de Sarpe Maison Janoueix 2016</i>	69,50€	
<i>Château Le Castelot Maison Janoueix 2007</i>	48,00€	
<i>XX De Corbin 2010</i>	45,00€	

Lalande Pomerol

<i>Château Tournefeuille 2014</i>	45,00€	29,00€
-----------------------------------	--------	--------

Pomerol

<i>Château Grange Neuve 2011 - 2016</i>	45,00€	
<i>Château La Croix Toulifault Maison Janoueix 2019</i>	65,00€	
<i>Château Lécuyer 2020</i>	69,00€	39,00€

Les Eaux Minérales

<i>Eau Minérale Plate « Plancoët » 1L</i>	6,00€
<i>½ Eau Minérale Plate « Plancoët » 1L</i>	5,00€
<i>Eau Minérale Gazeuse « Chateldon » 70cl</i>	7,50€
<i>Eau Minérale Gazeuse 1L « Plancoët Bulle »</i>	6,00€
<i>½ Eau Minérale Gazeuse « Plancoët Bulle »</i>	5,00€

Les Boissons Fraîches

<i>Bière pression Leffe</i>	25cl : 6,00€	33cl : 9,00€	50cl : 11,00€
<i>Cidre Brut 75cl Brise d'Automne Domaine des Pommes d'Armor</i>			16,50€
<i>Cidre Brut Val de Rance 25cl</i>			5,50€
<i>Perrier 33cl</i>			5,00€
<i>Coca Cola ou Coca 0 33cl</i>			5,00€
<i>Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes, Limonade en pression 25cl</i>			5,00€
<i>Jus de Fruits Artisanal "Alain Milliat" 20cl</i>			8,00€
<i>(Ananas, Passion, Poire, Pomme, Abricot)</i>			

Les Boissons Chaudes

<i>Café Espresso</i>	3,50€
<i>Thé – Infusion</i>	5,00€
<i>Chocolat</i>	5,50€

Les Digestifs

<i>Calvados Hors d'Age Production Fermière 4cl</i>	9,50€
<i>Alcool d'Alsace (Poire, Framboise, Mirabelle) 4cl</i>	9,50€
<i>Marie Brizard, Get 27, Vodka, Bailey's, Manzana 4cl</i>	9,50€
<i>Cognac Marnier Fine Champagne V.S.O.P 4cl</i>	11,00€
<i>Cognac Laurent Jouffe XO 4cl</i>	12,50€