

## RAFRAICHISSEMENTS

Sirop à l'eau Monin - 25 cl	2.50
Menthe - Grenadine - Citron - Pêche - Fraise - Orgeat	
Limonade pression - 25 cl	3.00
Diabolo - 25cl	3.00
Breizh Cola / Zero - 33 cl	4.00
Perrier - 33cl	4.00
Vittel - 25cl	3.50

## JUS ET SMOOTHIES



Jus de Pommes Nantais - 25 cl	3.00
Nectars, jus de fruits & légumes - 25 cl	4.00
Abricot / Ananas / Orange / Pamplemousse Fraise-Framboise / Tomate	
Thé glacé Citron-Gingembre - 25 cl	4.50
Schorle - Fruit & eau pétillante - 33 cl	5.00
Pomme piquante ou Rhubarbe	
Smoothies Meneau - 25 cl	5.00
Mangue-passion ou Pomme-banane-myrtille	

## BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl
Panaché, Monaco	3.50	6.00
Blonde artisanale Bio	4.00	7.00
Picon Bière	4.00	7.00
Bière bouteille - 33 cl	5.00	-
Blanche du Bouffay La Nantelle (au raisin) Baribale (Lager)		
Cidre Brut Frouezh - 33cl		5.00

## BOISSONS CHAUDES

Expresso Guiducci / Allongé / Déca	2.00
Double expresso	3.50
Noisette	2.50
Café crème / Cappuccino	3.50
Chocolat chaud Valrhona	4.00
Thé English Tea Shop Bio (Earl Grey / Chai noir / Vert Grenade / Vert Sencha)	3.50
Infusion (Citronnelle-gingembre / Fruits rouges / Relax / Menthe)	3.50

## GRIGNOTAGE SALÉ

Chips - Pipers	2.50
Sardinettes Conserverie Le Gonidec - Servies avec toasts & beurre - Huile d'olive	6.00
Conserverie Côtes Quais à Pornic - Servies avec toasts - Maquereaux ou Sardines ou Porc-bœuf ou Homard	6.50

## GRIGNOTAGE SUCRÉ

Gaufres Liégeoises (Sucre / Caramel / Chocolat)	4.50
Biscuiterie Armor	1.00
Desserts du jour (en vitrine)	4.50

## GLACES

Petit pot Jampi - 10 cl (Vanille ou fraise ou chocolat ou passion ou caramel)	3.50
Cône Vanille-Chocolat	3.50
Bâtonnet Vanille-Amande	3.50
Fusée exotique Bio	3.00

## APÉRITIFS & WHISKYS

KIR - Crème cassis/pêche Monin (10cl)	4.00€	VERMOUTH ROUGE BIO DISTILOIRE (6cl)	5.00€
PASTIS MESKAD DISTILOIRE (4cl)	5.00€	ABERLOUR - 10 ANS (4cl)	7.00€
KIR PÉTILLANT (10cl)	5.00€	DISTILLERIE MICLO SINGLE FINE TOURBE (4cl)	9.00€
CRÉMANT DE LOIRE (10cl)	5.00€	MICHEL COUVREUR CLEARACH (4cl)	10.00€
PORTO RAMOS PINTO COLLECTOR (6cl)	5.00€		

EAUX : Plancoët gazeuse ou plate - 50cl - 3,50€ - Plancoët gazeuse ou plate - 100cl - 5.00€

## LES BLANCS

	12cl	75cl
MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE - Domaine de la Pépière - 2019	4.50	22.00
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - Le Petit - Domaine de Fontainebleau - 2019	4.50	24.00
<u>MOELLEUX</u> - COTEAUX DE L'AUBANCE - Domaine Les Rochelles - Lebreton - 2018	5.00	26.00

## LES ROUGES

VAL DE LOIRE - Côt - Domaine de la Pépière - 2019	4.50	22.00
COTES DU RHONE - Domaine du Séminaire - 2018	4.50	24.00
VIN DU MOIS BLANC / ROUGE	3.50	12.00

## RHUMS EAU DE VIE & LIQUEURS

RHUM CLÉMENT - VO (4cl)	6.50€	COGNAC - AB K6 - V.S (4cl)	
RHUM DIPLOMATICO - RESERVA EXCLUSIVA (4cl)	7.50€	BAS ARMAGNAC - MILLET - V.S.O.P (4cl)	7.00€
RHUM BOTRAN 15 ANS RESERVA (4cl)	7.50€	VIEILLE PRUNE - SOUILLAC (4cl)	7.00€
MENTHE PASTILLE (4cl)	5.00€	DISTILLERIE MICLO FRAMBOISE SAUVAGE (4cl)	8.00€
COGNAC AUX AMANDES - GIFFARD (4cl)	5.00€	DISTILLERIE MICLO MIRABELLE (4cl)	8.00€

## CARTE DES MUSCADETS

75cl

**DOMAINE** - AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - La Pepière - 2019

22.00

# Un classique de la maison / Équilibré / Sec

**LES GRAS MOUTONS** - AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - La Pepière - 2019

25.00

# Surprenant / Rondeur / Aromatique

**CHAMPTOCEAUX** - AOC Muscadet Coteaux de la Loire - Landron Chartier - 2014

27.00

# Nouvelle appellation / Gneiss / Finesse

**GORGES** - AOC Muscadet Sèvre et Maine - La Pepière - 2015

28.00

# Cru communal / Complexe / Charnu / Minéralité

**CHÂTEAU-THÉBAUD** - AOC Muscadet Sèvre et Maine - La Pépière - 2015

28.00

# Structuré / Puissant / Élevage 30 Mois

## LE ROSÉ

75cl

**COTEAUX VAROIS EN PROVENCE** - Domaine de Fontainebleau - 2019

24.00

# Fruité / Élégant / Fraicheur

## LIQUOREUX & BULLES

75cl

**LA BULLE DE L'OUEST** - Méthode traditionnelle - Julien Braud

25.00

# Brut / Vif / Apéritif

**COTEAUX DE L'AUBANCE** - Domaine des Rochelles - Famille Lebreton 2018

26.00

# Généreux / Aromatique / Persistance

**CHAMPAGNE GOBANCÉ CARTE BLANCHE**

40.00

**CHAMPAGNE ROEDERER BRUT PREMIER**

60.00

## LES BLANCS

75cl

<b>TOURAINÉ</b> - Domaine Aumonier - Famille Chardon - 2017 # Sauvignon / Fraîcheur / Aromatique / Agrumes	23.00
<b>ANJOU BLANC</b> - Domaine des Rochelles - Jean-Yves Lebreton - 2018 # Chenin / Equilibre / Gourmand	23.00
<b>COTEAUX VAROIS EN PROVENCE</b> - Domaine de Fontainebleau - 2019 # Vermentino / Acidulé / Sudiste	24.00
<b>SAINT-CHINIAN</b> - L'Agathe - Domaine Rimbart - 2017 # 4 cépages / De l'apéritif au repas / Soleil	25.00
<b>VIN DE FRANCE</b> - Pure Viognier - Domaine de Brau - 2018 # Aromatique / Frais / Précis	27.00
<b>ALSACE RIESLING MUEHLFORST</b> - Domaine Clé de Sol - 2014 # Floral / Notes exotiques / Equilibré	31.00
<b>SANCERRE</b> - Les grands champs - Domaine Fouassier - 2017 # Sauvignon / Rondeur / Fraîcheur	32.00
<b>BOURGOGNE</b> - Domaine Faiveley - 2015 # Chardonnay / Élégant / Précis	32.00
<b>ANJOU BLANC</b> - Clos du frère Etienne - Château du Breuil - 2015 # Chenin / Riche / Fruité	33.00
<b>POUILLY FUISSÉ</b> - Vers Chane - Château Lavernette - 2017 # Chardonnay / Mâconnais / Complexe / Brioché / Finesse	45.00

## LES ROUGES

75cl

**VAL DE LOIRE** - La Pépié - Domaine de la Pépière - 2019

22.00

# Finesse / Côt / Fruits rouges

**CÔTES DU RHÔNE** - Tradition - Domaine du séminaire - 2019

24.00

# Soleil / Epices / Rondeur

**BOURGUEIL** - Chatrois - Domaine Galbrun - 2018

24.00

# Nul n'est censé ignorer la Loire / Fruits rouges / Souplesse

**BORDEAUX** - Château Marjosse - Pierre Lurton - 2016

25.00

# Typicité du bordelais / Rondeur / Equilibre / Maîtrise

**VIN DE FRANCE** - Schiste - Mas des Caprices - 2018

26.00

# Nature / Grenache / Exclu Sain Bio Ose

**GRES DE MONTPELLIER** - Trinitas - Domaine de Saumarez - 2015

27.00

# Puissance / Languedoc / Complexe

**CHINON** - Dolmen - Jaulin Plaisantin - 2017

28.00

# Cabernet Franc / Juteux

**MORGON** - Marcel Lapière - 2017

29.00

# Beaujolais / Gamay / Précurseur

**BOURGOGNE** - Domaine Faiveley - 2017

32.00

# Pinot noir / Élégant / Précis

**VIN DE FRANCE** - La plantureuse - Lestignac - 2016

32.00

# Cabernet / Soleil / Nature / Bergerac

**GRAVE** - Clos Floridene - Famille Dubourdieu - 2018

38.00

# Terroir / Bordeaux / Cabernet / Merlot

**BOURGOGNE** - Sarnin-Berrux - 2015

39.00

# Nature / Croquant / Finesse