

# Les Boissons

## Eaux Minérales (produit Breton) 50cl / 1L

- \*Plancoët 50cl Plate / Fines bulles 3€
- \*Plancoët 1L Plate / Fines bulles 4.5€

## Nos Sans Alcool 20cl / 25cl / 33cl

- \*Jus de fruits «Coteaux Nantais» (*pommes, tomates, ananas, orange, pamplemousse rose*) 6€**BIO**
- \*Jus d'abricot «Granini» 5€
- \*BreizhThé Pêche (produit Breton) 6€
- \*BreizhCola / BreizhCola Zéro (produit Breton) 6€
- \*Plancoët «intense» / +Sirop / +Tranche 5€
- \*Tonic Water «La French» (produit à la Baule) 5€**BIO**
- \*Limonade «ELIXIA» (produit au Jura) 6€**BIO**
- \*Diabolo (*sirop de fraise, grenadine, menthe, pêche, pamplemousse rose, citror*) 6€
- \*Sirop MONIN à l'eau Nantaise 3€

## Bières Bouteille Artisanales 33cl

- \*Blonde ZIG «Top of the Hop» IPA 6.5° (Vendée) 7.1€
- \*Blanche NAUTILE White the fuck 5.2° (Rezé) 6.5€
- \*Ambrée NAUTILE l'Ambrée 5.2° (Rezé) 6.5€

## Cidre en Bouteille 33cl / 1L

- \*Cidre Brut «Kérisac» (produit Breton) 1L 12€
- \*Cidre Brut «Frouezh» (produit Breton IGP) 33cl 6€**BIO**

## Cocktails 12cl / 15cl

- \*Cocktail «Sans Alcool» base jus et fruits frais 7€
- \*Le Poissonnement (sur ardoise au mur) 9€
- \*Americano Maison 9€
- \*Mojito (Havana Club) (selon stock de menthe) 9€
- \*Ti Punch (Rhum Blanc St James 50°) 7€
- \*Caïpirinha (Cachaça) 7€
- \*Alcool+Soft (gin tonic, vodka orange, ...) 9€

## Apéritifs 3cl / 4cl / 8cl / 13cl

- \*Coupe de Champagne Palmer Brut 10.5€
- \*Kir Royal au Champagne Palmer 11.5€
- \*Kir vin blanc / Cardinal (au Vin Rouge) 5€  
*(Crème de cassis, framboise, mûre, pêche, cerise, pamplemousse rose)*
- \*Kir Breton (au cidre brut Kérisac) 5.5€
- \*Rosé Pamplemousse 5.5€
- \*Ricard 5€
- \*Pastis «Henry Bardouin» 7€
- \*Martini Rosso / Bianco 5€
- \*Suze / Campari (nature avec glace) 6€
- \*Campari au jus d'Orange ou Pamplemousse 7€
- \*Porto Blanc / Rouge «CRUZ» 6€
- \*Pineau Blanc / Muscat de Rivesaltes 6€
- \*Chouchen 6€
- \*Pommeau de Bretagne 6€

## Pétillant en Bouteille 75cl

- \*Méthode Traditionnelle «Nuit Boréale» 35€

## Café «Malango» Commerce équitable

- \*Expresso / Décaféiné / Serré 2.5€
- \*Double Expresso / Grand Café 3.5€
- \*Crème (au lait chaud) 3.5€
- \*Café au lait (au lait froid) 3.5€
- \*Noisette (à la mousse de lait) 3.5€
- \*Grand Crème/Grand Café au lait/Cappuccino 4.5€

## Coffret Thé/Infusion «Dammann»

- \*Thés «Dammann» 4.5€
- \*Infusions «Dammann» 4.5€
- \*Thé/ Infusion **Au lait /Citron /Menthe** 5.5€

# Nos Whiskies

*Jameson / Jack Daniel's	7 / 8	*Connemara	10
*Nikka <b>BLENDED</b>	9	*Nikka <b>COFFEE GRAIN</b>	11
<hr/>			
*Adelphi «Isle of Jura»	<b>6YO</b> (1996/2002 Rare Malt)		9.5
*Adelphi «Clynelish»	<b>12YO</b> <i>en brut de fût</i> (1989/2001 Rare Malt)		11.5
*Scotland «DUN EIDEANN»	<b>9YO</b> <i>aucun stabilisant</i> (1991/2000 Single Malt)		13
*Highland Park «The Cooper's Choice»	<b>9YO</b> (1989/1999 <i>vintage</i> Single Malt)		14
*Linkwood «The Cooper's Choice»	<b>14YO</b> (1983/1997 <i>vintage</i> Single Malt)		16
	<i>vieilli en fût de Xérès 1er usage</i>		
*Ardbeg «MC Gibbon's Provenance»	<b>10YO</b> (1990/2000 Single Malt)		18
*Glendullan «The Cooper's Choice»	<b>18YO</b> (1978/1996 <i>vintage</i> Single Malt)		18

## Alcools

*Rhum Blanc « Saint James »	(50°)	6
*Rhum Arrangé Ananas «Fait Maison»		10
	<i>8 mois de macération</i>	
*Vieux Rhum	<b>VSOP</b> «Séverin»	10
*Vieux Rhum « Diplomatico Réserve »		12
*Vieux Rhum Ambré	<b>12YO</b> St James	12
*Gin « Gibsons »		6
*Gin «London Dry N°3»	<b>BerryBros.&amp;Rudd</b>	13
*Vodka « Eristoff »		6
*Vodka «Beluga» Noble RussianExport		13
	<i>Mariinsk Distillery JSC</i>	

## Crèmes & Liqueurs

*Bailey's (crème de Whiskies)		8
*Kremmig (crème d'EDV de pommes)		10
* Get 27 / Menthe Pastille /		8
Grand Marnier <b>Cordon Rouge</b> / Cointreau		

## Eaux de Vie

*Cognac « Camus »		9
*Cognac <b>XO</b> « Gyl Richard »	<b>20ans</b>	13
*Calvados « Château du Breuil »		9
*Calvados «Château du Breuil»	<b>15ans</b>	13
*Bas-Armagnac « Château Laubade »		9
*Bas-Armagnac « F.Darroze »	<b>12ans</b>	13
	<i>Les Grands Assemblages</i>	
*Lambig (EDV de Cidre)		9
*Café Lambig de Bretagne		10
*EDV Poire Williams « Massenez »		10
*EDV Mirabelle « Massenez »		10
*EDV Vieille Prune « Massenez »		11
	<i>vieillit en fût de chêne</i>	

# - *Les Vins au Verre* -

## Verres de Vins Blancs 12cl

2018	Le Blanc « les 3 Cépages » IGP Pays d'Oc, Dom. La Dournie	5.5	<b>BIO</b>
2018	Sauvignon Blanc « Parcelles » IGP Dom. Réthoré Davy	<b>TERRA VITIS</b>	5.6
2018	Muscadet S&M/Lie « Dabinières » AOC Dom. Bonnet-Huteau	6	<b>BIO</b>
2018	Cheverny « Le Petit Chambord » François Cazin	<b>TERRA VITIS</b>	6.5
2017	Montlouis sec «100% Chenin» AOC Dom. de Cray, A. Antier	6.8	
2018	Corbières «La Font Blanche» AOP Château de Caraguilhes	7	<b>BIO</b>

## Verres de Vins Rouges 12cl

2017	Macon Village « l'Œuvre de Perraud » AOP Domaine Perraud	6.5	
2017	Reuilly, AOC Gérard Bigonneau ( <u>Ctre-Val de Loire dép. de l'Indre</u> )	6.8	
2015	Touraine «Acôtlyte» AOC Domaine l'Aumonier, S.&T. Chardon	7	<b>BIO</b>
2016	Lirac « La Fermade » AOP Domaine Maby ( <u>Vallée du Rhône</u> )	7.5	
2016	Castillon, AOC Côtes de Bordeaux, Château Brandeau	8	<b>BIO</b>
2016	Maury <b>Sec</b> , AOP Mas de la Devèze, N.&S. Hugues	9	

## Verres de Vins Rosés 12cl

2018	Coteaux d'Aix en Provence « Première » AOP Dom. Pigoudet	6	
2017	Lirac « La Fermade » AOP Domaine Maby ( <u>Vallée du Rhône</u> )	7	

## Coupe de Champagne 12cl

NM	Coupe de Champagne, Palmer & Co <b>BRUT</b> « Réserve »	10.5	
----	---	------	--

## Verres de Vins Moelleux & Liqueureux 10cl / 8cl

2018	Petit Manseng, AOC Côtes de Gascogne, Domaine Maubet	5	
2018	Pinot Gris, IGP Val de Loire, Domaine Bonnet-Huteau	5.6	<b>BIO</b>
2018	Malvoisie Coteaux d'Ancenis AOC « Les 3 Lézards » Dom. H. Fresne	6	
2014	Maury, Mas Amiel AOC «Cuvée Vintage» <u>Vin Doux Naturel pour Chocolat</u>	8	

# ACCORDS METS ET VINS :

Accord à l'AVEUGLE, donc sans détail à l'avance.

Laissez-vous guider par Audrey la femme du Chef, faites-lui confiance et profitez de ce moment les yeux fermés.

Elle vous propose des Accords Mets et Vins pour sublimer votre repas, le principe étant d'accompagner les plats que vous souhaitez avec le verre de vin idéal. Nous vous les servirons tout en vous permettant de belles découvertes...

***A vous de choisir \*la dose en cl (Classique ou Raisonnable) et \*le nombre de verres (en fonction du nombre de plats que vous souhaitez accorder.)***

« **Soit : Classique en 12cl OU Raisonnable en 6cl** »  
**nous nous chargeons du reste :**

‡ **Accord dose Classique en 12cl**

(Tarifs indiqués par personne)

2 verres pour 15€

3 verres pour 22€

4 verres pour 29€

5 verres pour 36€

‡ **Accord dose Raisonnable en 6cl**

(Tarifs indiqués par personne)

2 ½ verres pour 9€

3 ½ verres pour 12€

4 ½ verres pour 16€

5 ½ verres pour 19€

***\*Les accords ne démarrent pas pour l'apéritif mais bien pour les plats.***



# ***Les Blancs***



## **Vallée de la Loire (Blancs)**

**75cl**

- 2018 AOC Touraine Sauvignon, Terres de l'Aumonier, S.&T. Chardon 30 **BIO**
- 2018 AOC Muscadet S&M/Lie « Clos Moulin Chartrie » Dom. B-H. 31 **BIO**
- 2014 AOC Vouvray, Domaine Margalleau, B et J-M Pieaux 32
- 2017 AOC Muscadet, Ch. de la Fessardière « Batonnage des Lies » 34 **BIO**
- 2018 AOC Reuilly, Domaine Gérard Bigonneau 38
- 2014 AOC Gorges, Cru Gorges, Dom. de la Ganolière, C. & B. Boucher 40
- 2011 AOC Clisson, Cru Clisson, Domaine Bruno Cormerais 41
- 2015 AOC Goulaine, Cru Goulaine, Domaine Bonnet-Huteau 45 **BIO**
- 2016 VDF Médolia «Muscadet élevé 9 mois en Dolia» Bonnet-Huteau 50 **BIO**
- 2015 AOC Savennières « La Croix Picot » Dom. la Bergerie, Y. Guégniard 56
- 2016 AOC Saumur « La Source du Ruault » La Coulée d'Aunis, J.N. Million 58 **BIO**
- 2002 AOC L'Héritage, Muscadet S&M/L, Domaine Bonnet-Huteau 66 **BIO**
- 2016 AOC Sancerre « Les Romains » Dom. Vacheron **BIODYNAMIE** 100

## **Bourgogne (Blancs)** **75 cl**

2018	AOC Chablis Village, Domaine Pinson Frères	56
2017	AOC Viré Clessé, « Les Raspillères » Dom. F. Chagnoleau	68 <b>BIO</b>
2016	AOC Chablis 1 <sup>ER</sup> CRU « Mont-de-Milieu » Dom. Pinson F.	70
2017	AOC Saint Véran « Prélude » Domaine F. Chagnoleau	71 <b>BIO</b>
2015	AOC Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Morgeot, Dom. Lamy Pillot	149

## **Vallée du Rhône (Blancs)** **75 cl**

2018	AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby	40
2017	AOP Côtes du Rhône, Dom. Chaume Arnaud	<b>BIODYNAMIE</b> 45
2017	AOP Viognier «Pays des Collines Rhodaniennes» Louis Chèze	48
2016	AOP Cairanne, Oratoire St Martin «Haut Coustias» F& F Alary	72 <b>BIO</b>
2016	AOP Condrieu « Côte Chatillon » Domaine P.&C. Bonnefond	105
2011	AOP Châteauneuf Du Pape, Domaine Giraud	120

## **Languedoc / Sud-Ouest (Blancs)** **75 cl**

2018	AOP Limoux, Chardonnay, Pays d'Oc, Dom. l'Aigle, G.Bertrand	48 <b>BIO</b>
2015	AOP Languedoc, La Méjanelle « Casaille » Dom. P. Clavel	54 <b>BIO</b>

## **Bordeaux (Blancs)** **75 cl**

2017	AOC Graves, Château Le Bonnat, Famille Lesgourgues	38
2016	AOC Bordeaux Sec «Vieilles Vignes» Château Saransot Dupré	50



# ***Les Rouges***

## **Vallée de la Loire (Rouges)** **75cl**

2017	AOC Anjou, Domaine du Petit Clocher		25
2017	AOC Côtes Roannaise « l'Invité » Domaine Vial		30
2018	AOC Cheverny, Dom. Chambord, François Casin	<b><u>TERRA VITIS</u></b>	31
2015	AOC Touraine «Acôtlyte» Dom. l'Aumônier, S. & T. Chardon	38 <b><u>BIO</u></b>	
2018	AOC Chinon «Les Gravinières » Dom. Jourdan	<b><u>BIODYNAMIE</u></b>	40
2017	AOC Sancerre, Domaine Fouassier	<b><u>BIODYNAMIE</u></b>	54

## **Beaujolais (Rouges)** **75cl**

2014	AOC Fleurie, Domaine des Marrans, Mélinand & Fils		43
2014	AOC Chiroubles « Vieilles Vignes » Domaine des Marrans		45

## **Vallée du Rhône (Rouges)** **75cl**

2016	VDF Gigondas « Les Amis de la Bouïssière » G.&T. Faravel		35
2015	AOC Vinsobres, Domaine Chaume-Arnaud	<b><u>BIODYNAMIE</u></b>	42
2017	AOP Crozes-Hermitage « Mise en Bouche » Dom. Darnaud		48
2014	AOC Cairanne, Oratoire St Martin «Haut Coustias» F& F Alary	72 <b><u>BIO</u></b>	
2015	AOP Côte Rotie « Colline de Couzou » Domaine Bonnefond		105

## **Bourgogne (Rouges)** **75cl**

2017	AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lamy Pillot	49
2016	AOC Rully « Les Chauchoux » Domaine Belleville	66
2012	AOC Maranges 1 <sup>er</sup> Cru «La Fussièrè» Dom. Colin (élevé fût de chêne 12-18M)	82
2015	AOC Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Morgeot, Dom. Lamy Pillot	108
2015	AOC Gevrey-Chambertin, Domaine Lucien Boillot & Fils	115

## **Languedoc / Sud-Ouest (Rouges)** **75cl**

2017	IGP Pays d'Oc Gayda « 100% Grenache » Domaine Gayda	28
2016	AOP Côtes du Roussillon « Passe-Temps » Domaine Singla	40 <b>BIO</b>
2016	AOC Mas Seranne, Terrasses du Larzac «Cuvée Antonin&Louis»	72 <b>BIO</b>

## **Bordeaux (Rouges)** **75cl**

2010	AOC Lalande de Pomerol, Domaine Garraud	74
2012	AOC Saint-Estèphe, La Rose Marbuzet	78
2010	AOC Margaux, Château Vivens	84



## ***Les Rosés***



2018	AOP Coteaux d'Aix en Provence « Première » Dom. Pigoudet	30
2017	AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby	36





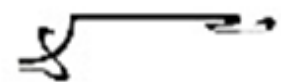
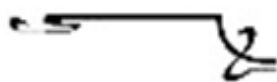
## ***Les Champagnes***



NM	Champagne <b><u>BRUT</u></b> Palmer & Co « Réserve »	63
NM	Champagne <b><u>ROSE</u></b> Palmer & Co « Réserve »	73



## ***Les Pétillants***



NM	Méthode Traditionnelle BRUT « Nuit Boréale » Dom. Bonnet-Hut.	35 <b><u>BIO</u></b>
----	---	----------------------



## ***Les Liquoreux et Moelleux***



2018	IGP Petit Manseng, Côtes de Gascogne, Domaine Maubet	25
2018	IGP Pinot Gris, Val de Loire, Domaine Bonnet-Huteau	31 <b><u>BIO</u></b>
2018	AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis « Les 3 Lézards » Dom. H. Fresne	32
2009	AOP Sauternes, Castelnau de Suduiraut	85
2014	AOC Maury Mas Amiel « Vintage » <b><u>Vin Doux Naturel Rouge</u></b>	63



# ***Nos Vins Prestiges***



## **Blancs**

<b>2001</b>	<i>AOP Meursault, Clos de la Barre, Dom. Des Comtes Lafon</i>	200
<b>1978</b>	<i>AOP Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru, Leroy</i>	320
<b>1999</b>	<i>AOP Pessac-Léognan, Château Couhins-Lurton</i>	<b><u>(Magnum) 400</u></b>

## **Rouges**

<b>2015</b>	<i>AOP Côte Rotie « Les Rochains » Domaine Bonnefond</i>	145
<b>2009</b>	<i>AOC Pauillac Château Pibran</i>	157
<b>2009</b>	<i>AOC St Estèphe Haut Marbuzet Cru Bourgeois Exception</i>	160
<b>2004</b>	<i>AOC St Julien Gruaud Larose 2<sup>ème</sup> Cru Classé</i>	206
<b>2008</b>	<i>AOC Pomerol Petit Village</i>	253
<b>2006</b>	<i>AOC St Estèphe Calon Ségur 3<sup>ème</sup> Cru Classé</i>	315

## **Champagnes**

<b>1996</b>	<i>Veuve Cliquot Ponsardin « La Grande Dame »</i>	230
<b>NM</b>	<i>Krug « Grande Cuvée Champagne »</i>	<b><u>(Magnum) 430</u></b>