

# Boissons / Apéritifs / Soft

## 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, ananas, oranges, pamplemousse rose*) 6 **BIO**
- \*Jus de fruits « Granini » (*abricots, tomates*) 5
- \*BreizhCola / Limonade « ELIXIA » (produit au Jura) 6
- \*Plancoët «intense» /+Tranche 5
- \*Tonic Water «La French» (Schweppes produit à la Baule) 5 **BIO**
- \*Diabolo (*sirop de fraise, grenadine, menthe, pêche, Pamplemousse rose, citror*) 6
- \*Sirop **MONIN** à l'eau Nantaise 3

## Bières Bouteille Artisanales 33cl

- \*Blonde NAUTILE IPA Indian Pale Ale 5.5° (Rezé) 7.1
- \*Blanche NAO White IPA 5.9° (Vigneux de Bretagne) 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

- \*Le Poissonnement ([détail sur ardoise](#)) (*avec alcool*) 9
- \*Americano Maison 9

## Apéritifs 3cl / 4cl / 8cl / 13cl

- \*Coupe de Champagne Palmer Brut 10.5
- \*Kir Royal au Champagne Palmer 11.5
- \*Kir vin blanc / Cardinal (**rouge**) (*Crème de cassis, framboise, mûre, pêche, cerise, pamplemousse*) 5

- \*Ricard 5
- \*Pastis «Henry Bardouin» 7
- \*Martini rouge / blanc 5
- \*(Suze/Campari/Pineau Blanc/Muscato/Porto Chouchen/Pommeau) 6

## Pétillant en Bouteille 75cl

- \*Méthode Traditionnelle « Nuit Boréale » 35

## Café « Malango » Commerce équitable

- \*Expresso / Décaféiné / Serré 2.5
- \*Double Expresso/Grand Café/Crème (*au lait chaud*) 3.5
- \*Grand Crème/Grand Café au lait/Cappuccino 4.5

## Coffret Thé/Infusion « Dammann »

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

## Nos Whiskies

- \*Jameson 7 / Jack Daniel's 8 / Connemara 10
- \*Nikka **BLENDED** 9 / Nikka **COFFEE GRAIN** 11
- \*Adelphi «Isle of Jura» **6YO** (1996/2002 Rare Malt) 9.5
- \*Adelphi «Clynelish» **12YO** (1989/2001 Rare Malt) 11.5
- \*Scotland «DUN EIDEANN» **9YO** (1991/2000 Single Malt) 13
- \*Highland Park «The Cooper's Choice» **9YO** (1989/1999 *vintage* Single Malt) 14
- \*Linkwood «The Cooper's Choice» **14YO** (1983/1997 *vintage* Single Malt) 16
- \*Ardbeg «MC Gibbon's Provenance» **10YO** (1990/2000 Single Malt) 18
- \*Glendullan «The Cooper's Choice» **18YO** (1978/1996 *vintage* Single Malt) 18

## Alcools

- \*Rhum Blanc « Saint James » (**50°**) 6
  - \*Vieux Rhum Arrangé Ananas Victoria«Fait Maison» 10
  - \*Vieux Rhum Agricole **VSOP** «Séverin» 10
  - \*Vieux Rhum « Diplomatico Réserve » 12
  - \*Vieux Rhum Agricole **12YO** St James 12
  - \*Gin « Gibsons » 6
  - \*Gin «London Dry N°3» **BerryBros.&Rudd** 13
  - \*Vodka « Eristoff » 6
  - \*Vodka «Beluga» Noble RussianExport 13
- Mariinsk Distillery JSC**

## Crèmes & Liqueurs

- \* Get27 /Menthe Pastille /Bailey's /Cointreau 8
- Grand Marnier
- \*Kremmigg (**crème d'EDV de pommes**) 10
- \*Café Lambig de Bretagne 10

## Eaux de Vie

- \*Cognac « Camus » 9
- \*Cognac **XO** « Gyl Richard » **20ans** 13
- \*Calvados « Château du Breuil » 9
- \*Calvados «Château du Breuil» **15ans** 13
- \*Bas-Armagnac « Château Laubade » 9
- \*Bas-Armagnac «Darroze» **12ans Les G. Assemblages** 13
- \*Lambig (**EDV de Cidre**) 9
- \*EDV Poire Williams / Mirabelle « Massenez » 10
- \*EDV Vieille Prune « Massenez » 11

## Les Vins au Verre

### Verres de Vins Blancs

verre 12cl / 1/2verre 6cl

2018	Pays d'Oc, Le Blanc « les 3 Cépages » IGP, Dom. La Dournie	<b>BIO</b>	5.5 / 2.9
*2018	Sauvignon Blanc « Parcelles » IGP Dom. Réthoré Davy	<b>TERRA VITIS</b>	5.6 / 3
2018	Muscadet S&M/Lie « Les Laures » AOC Dom. Bonnet-Huteau	<b>BIO</b>	6.5 / 3.4
2018	Cheverny « Le Petit Chambord » François Cazin	<b>TERRA VITIS</b>	6.5 / 3.4
2017	Montlouis sec «100% Chenin» AOC Domaine de Cray, A. Antier		6.8 / 3.6
2019	Corbières «La Font Blanche» AOP Ch. de Caraguilhes (Languedoc)	<b>BIO</b>	7 / 3.8

### Verres de Vins Rouges

verre 12cl / 1/2verre 6cl

*2017	Macon Village « l'Œuvre de Perraud » AOP Domaine Perraud		6.5 / 3.2
*2018	Reuilly AOC Domaine G. Bigonneau (Indre et Loire)		6.8 / 3.4
2015	Touraine «Acôtlyte» AOC Domaine l'Aumonier, S.&T. Chardon	<b>BIO</b>	7 / 3.8
2016	Lirac « La Fermade » AOP Domaine Maby (Vallée du Rhône)		7.5 / 4
2016	Castillon, AOC Côtes de Bordeaux, Château Brandeau	<b>BIO</b>	8 / 4.2

### Verres de Vins Rosés

verre 12cl / 1/2verre 6cl

2019	Rosé de Loire, Domaine Le Petit Clocher		6 / 3.2
*2017	Lirac « La Fermade » AOP Domaine Maby (Vallée du Rhône)		7 / 3.8

### Coupe de Champagne

18cl

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

### Verres de Vins Moelleux & Liqueux

verre 10cl / 1/2verre 5cl

2018	Petit Manseng, AOC Côtes de Gascogne, Domaine Maubet		5 / 2.7
2018	Pinot Gris, IGP Val de Loire, Domaine Bonnet-Huteau	<b>BIO</b>	5.6 / 3
2018	Malvoisie Coteaux d'Ancenis AOC « Les 3 Lézards » Dom. H. Fresne		6 / 3.2

### Verres de Vin doux naturel (rouge)

verre 8cl / 1/2verre 4cl

*2014	Maury, Mas Amiel AOC « Cuvée vintage »	<b>accord pour chocolat noir</b>	8 / 4.7
-------	--	----------------------------------	---------

## Les Bouteilles de Blancs

### Vallée de la Loire (Blancs)

75cl

2019	AOC Touraine Sauvignon, Terres de l'Aumonier, S et T Chardon	30	<b>BIO</b>
2018	AOC Muscadet S&M/Lie « Clos Moulin Chartrie » Bonnet-Huteau	31	<b>BIO</b>
2015	AOC Vouvray, Domaine Margalleau, B et J-M Pieaux	32	
2014/15	AOC Gorges, Cru Gorges, Dom. de la Ganolière, C. & B. Boucher	40	
2011	AOC Clisson, Cru Clisson, Domaine Bruno Cormerais	41	
2016	AOC Goulaine, Cru Goulaine, Domaine Bonnet-Huteau	45	<b>BIO</b>
2016	VDF Médolia «Muscadet élevé 9 mois en Dolia» Bonnet-Huteau	50	<b>BIO</b>
2016	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	<b>BIO</b>
1998/02	AOC L'Héritage, Muscadet S&M/L, Domaine Bonnet-Huteau	60	<b>BIO</b>

### Bourgogne (Blancs)

75 cl

2018	AOC Chablis Village, Domaine Pinson Frères	56	
*2017	AOC Saint Véran « Prélude » Domaine F. Chagnoleau	71	<b>BIO</b>

### Vallée du Rhône (Blancs)

75 cl

2018	AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby	40	
2018	AOP Viognier «Pays des Collines Rhodaniennes» Louis Chèze	48	
2016	AOP Cairanne, Oratoire St Martin «Haut Coustias» F& F Alary	72	<b>BIO</b>

### Languedoc / Sud-Ouest (Blancs)

75 cl

2018	AOP Limoux, Chardonnay, Pays d'Oc, Dom. l'Aigle, G.Bertrand	48	<b>BIO</b>
2015/16	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 Bouteilles Liqueux /Moelleux /VDN

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

## Les Bouteilles de Rouges

<u>Vallée de la Loire (Rouges)</u>	<u>75cl</u>	
2018 AOC Anjou, Domaine du Petit Clocher		25
2017/18 AOC Côtes Roannaise « l'Invité » Domaine Vial		30
2018 AOC Cheverny, Dom. Chambord, François Casin	<b>TERRA VITIS</b>	31
2015 AOC Touraine «Acôtlyte» Dom. l'Aumônier, S. & T. Chardon	38 <b>BIO</b>	
2018 AOC Chinon «Les Gravinières » Dom. Jourdan	<b>BIODYNAMIE</b>	40
2017/18 AOC Sancerre, Domaine Fouassier	<b>BIODYNAMIE</b>	54

<u>Bourgogne (Rouges)</u>	<u>75cl</u>	
2018 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		82

<u>Beaujolais (Rouges)</u>	<u>75cl</u>	
2014 AOC Fleurie, Domaine des Marrans, Mélinand & Fils		43
2014 AOC Chiroubles « Vieilles Vignes » Domaine des Marrans		45

<u>Vallée du Rhône (Rouges)</u>	<u>75cl</u>	
2017/18 AOP Crozes-Hermitage « Mise en Bouche » Dom. Darnaud		48
2014 AOC Cairanne, Oratoire St Martin «Haut Coustias» F& F Alary	72 <b>BIO</b>	

<u>Languedoc / Sud-Ouest / Roussillon (Rouges)</u>	<u>75cl</u>	
2017 IGP Pays d'Oc Gayda « 100% Grenache » Domaine Gayda		28
2016/18 AOP Côtes du Roussillon « Passe-Temps » Domaine Singla	40 <b>BIO</b>	
2016/17 AOP Maury <b>Sec</b> , Mas de la Devèze, N.&S. Hugues		60
2016 AOC Mas Seranne, Terrasses du Larzac «Cuvée Antonin&Louis»	72 <b>BIO</b>	

<u>Bordeaux (Rouges)</u>	<u>75cl</u>	
2010 AOC Lalande de Pomerol, Domaine Garraud		74
2012 AOC Saint-Estèphe, La Rose Marbuzet		78
*2012 AOC Margaux, Château Vivens		84

## Les Bouteilles de Rosés

2019 AOP Rosé de Loire, Domaine Le Petit Clocher	30
*2017 AOP Lirac « La Fermade » Domaine Maby	36

## Les Bouteilles de Champagnes / Pétillants

NM Champagne <b>BRUT</b> Palmer & Co « Réserve »	63
NM Champagne <b>ROSE</b> Palmer & Co « Réserve »	73
NM Méthode Traditionnelle BRUT « Nuit Boréale » Dom. Bonnet-Huteau	35 <b>BIO</b>

## Nos Vins Prestiges

### Blancs

<b>2016</b> AOC Sancerre « Les Romains » Dom. Vacheron	<b>BIODYNAMIE</b>	100
<b>2015</b> AOC Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Morgeot, Dom. Lamy Pillot		149
<b>2001</b> AOP Meursault, Clos de la Barre, Dom. Des Comtes Lafon		200
<b>2017</b> AOP Condrieu « Côte Chatillon » Domaine P.&C. Bonnefond		105
<b>1978</b> AOP Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru, Leroy		320
<b>1999</b> AOP Pessac-Léognan, Château Couhins-Lurton	(Magnum)	400

### Rouges

<b>2015</b> AOC Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Morgeot, Dom. Lamy Pillot		108
<b>2015</b> AOP Côte Rotie « Colline de Couzou » Domaine Bonnefond		105
<b>2015</b> AOP Côte Rotie « Les Rochains » Domaine Bonnefond		145
<b>2009</b> AOC Pauillac Château Pibran		157
<b>2009</b> AOC St Estèphe Haut Marbuzet Cru Bourgeois Exception		160
<b>2004</b> AOC St Julien Gruaud Larose 2 <sup>ème</sup> Cru Classé		206
<b>2008</b> AOC Pomerol Petit Village		253
<b>2006</b> AOC St Estèphe Calon Ségur 3 <sup>ème</sup> Cru Classé		315

### Champagnes

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