

## Vins Blancs

€ 37.5cl € 75cl

### ALSACE (AOP)

2018	Riesling (ABD)*, Domaine Etienne Simonis	29.50
2017	Pinot Gris (ABD)*, Domaine Etienne Simonis	30.50
2018	Gewurztraminer (ABD)*, Domaine Etienne Simonis	33.50

### BOURGOGNE (AOP)

2020	Bourgogne Chardonnay « Le Clos », Domaine Sophie Cinier	29.00
2018	Saint-Véran, Joseph Drouhins	33.50
2019	Chablis « Saint Martin », Domaine Laroche	39.50
2016	Viré Clissé, Maison Champy	44.00

### VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

2020	Fiefs Vendéens « Mareuil », Cuvée Héritage, Ch. de Rosnay	22.00
2019	Coteaux du Giennois « Alchimie », Domaine de Terres Blanches	28.00
2018	Saint Pourçain « L'Instan T », Domaine Les Terres d'Ocre	28.00
2019	Reuilly, Domaine Matthieu Mabillot	30.00
2019	Menetou Salon, Domaine Van Remoortere	35.00
2019	Pouilly Fumé, Domaine de Terres Blanches	39.50

#### Les moelleux...

2018	Coteaux du Layon Ch. de Bellevue – Anne & Hervé Tijou	26.50
2015	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête » Domaine Sainte Anne	29.00
2015	Coteaux du Layon 1er Cru Chaume Ch. de Bellevue	36.50

### CHAMPAGNE et autres bulles d'Ailleurs

10cl 75cl

	Delamotte Brut	10.00	62.50
	Deutz Brut Classic		70.00
	Deutz Rosé		85.00
2016	Crémant de Loire 100% Chardonnay, Bouvet Ladubay	6.60	34.00
	Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay	6.80	34.50

### Sélection de vins au verre ou en carafe

Blancs		14cl	25 cl	50cl
2020	Bourgogne Chardonnay « Le Clos », Sophie Cinier	5.70	10.00	20.00
2019	Coteaux du Giennois, Domaine de Terres Blanches	5.40	9.50	18.90
2015	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Marc Brault	5.50	9.75	19.50

### Rouges

2016	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte Anne	4.50	8.10	16.00
2018	Saumur Champigny « Le Blason de Parnay »	5.00	9.00	18.00
2016	Château d'Argadens, Bordeaux supérieur	5.50	9.75	19.50

<b>Rosé</b>	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Élégance, Ch. de Rosnay	4.10	7.35	14.65
-------------	--	------	------	-------

## Vins Rouges

€ 37.5cl € 75cl

### VALLEE DE RHONE (AOP)

2019	Côtes du Rhône « Roc Epine », Domaine Lafond (AB)**	25.00
2018	Beaumes de Venise « Terre Blanche » (AB)**, Domaine de Fenouillet	31.00
2019	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères	36.00
2019	Saint Joseph « Les Challoys », Delas Frères	38.50
2018	Cornas « Chante Perdrix », Delas Frères	52.00

### BOURGOGNE (AOP)

2018	Bourgogne Pinot Noir « Les Ursulines », Jean-Claude Boisset	34.00
2018	Hautes Côtes de Nuits « 16 <sup>ème</sup> Génération », Domaine Dufouleur	36.00
2018	Saint Romain « Sous le Château », Domaine Germain Père & Fils	44.00
2015	Savigny-les-Beaune, Joseph Drouhins	48.00

### VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

2020	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Élégance, Château de Rosnay	12.00	19.00
2019	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Harmonie, Château de Rosnay		22.00
2016	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte-Anne – Marc Brault		24.00
2018	Chinon « Les Galuches », Domaine Jean Maurice Raffault (AB)**		25.50
2018	Saumur Champigny, « Le Blason de Parnay » Château de Parnay		26.50
2016	Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis » Domaine Sainte-Anne		27.00
2019	Coteaux du Giennois « Alchimie », Domaine de Terres Blanches		28.00
2020	Menetou Salon, Domaine Van Remoortere		37.00
2017	Saumur Champigny « Les Nonpareils », Bouvet Ladubay		39.00
2019	Sancerre « Chavignol », Domaine Vincent Delaporte		40.00

### BORDEAUX (AOP)

2015	Château de la Grange Blaye – Côtes de Bordeaux	14.00	21.00
2014	Château Haut Maco, Côtes de Bourg		27.00
2016	Château d'Argadens, Bordeaux supérieur		28.70
2016	Château Macquin, Saint Georges Saint Emilion		34.50
2016	Château La Rose Trémière, Lalande de Pomerol		39.00
2017	Château Carteau, Côtes Duguay Saint Emilion Grand Cru		44.00
2015	Château La Cardonne Médoc Cru Bourgeois magnum 150cl	86.00	44.00
2015	Château d'Angludet « Réserve d'Angludet », Margaux		58.00
2015	Amiral de Beychevelle, Saint Julien		80.00

### SUD-OUEST (AOP)

2017	Corbières « Les Lanes », Château La Baronne	26.50
2019	Pic Saint-Loup « L'Optimiste », Domaine Le Chemins des Rêves (AB)**	32.00

## Vins Rosés

2020	Loire Fiefs Vendéens « Mareuil », C. Elegance, Château de Rosnay	22.00
2019	Côtes de Provence, Château Roubine « La Vie en Rose »	30.00
2019	Côtes de Provence, Château Gassier « Le Pas du Moine »	35.00

\*ABD : agriculture biodynamique certifiée

\*\* AB : agriculture biologique certifiée

## Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3.40
Martini Rosso, Bianco, Suze, Pineau des Charentes, Porto rouge ou blanc	7cl	4.90
Campari	7cl	6.00
Trous-pinette	10cl	4.95
Kir vin blanc Sauvignon	10cl	4.65
Kir pétillant au Crémant de Loire	10cl	6.80
Américano	12cl	7.50

L'Archange du Sommet 12cl 7.50  
*(Crème de griotte, jus de cranberry, Crémant de Loire, griotte)*

Le Cendrillon du Mont (sans alcool)  
*(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)* 12cl 4.90

## Whiskies (4cl)

Ballantine's	6.00	Jameson	6.00
Four Roses	6.50	Aberlour 10ans	7.00
Oban 14ans	9.00		

## Gin (4cl)

Gordon 6.00

## Vodkas (4cl)

Eristoff 6.00

## Rhums (4cl)

Saint James Ambré, Trois Rivières Blanc 7.00

Accompagnement sodas 3.00

## Digestifs

### Eaux de Vies

Poire Williams St Florian, Mirabelle St Florian,		
Vieille prune Nusbaumer	4cl	7.00
Cognac Camus Vsop, Calvados Groult 8ans		8.00
Armagnac Marquestau VSOP	4cl	8.00

### Liqueurs

Menthe Pastille, Fine Donjon, Manzana,		
Marie-Brizard	4cl	6.50

Bailey's, Cointreau, Kamok,		
Get 27, Grand Marnier,		
Mandarine Impériale,	4cl	6.95

## Bières

Beck's	25cl	4.65
Leffe Rubby	25cl	5.40
Leffe blonde	33cl	6.00
Panaché	25cl	4.65
Picon bière	25cl	4.65
Galopin	14cl	2.90

## Les Eaux, jus de fruits & Sodas

Evian, Badoit	50cl	3.95
Evian, Badoit	100cl	4.95
Chateldon	75cl	7.00
Jus de fruits (à base de jus concentré)		4.00
Abricot, ananas, pomme, tomate, orange		
Orangina	25cl	4.20
Perrier	33cl	4.20
Lipton ice tea	25cl	4.20
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	4.20
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.20
Limonade, diablo	25cl	4.00
Sirop à l'eau	20cl	2.00

## Cafés & Infusions

Café espresso VISCONTI	2.50
Décaféiné VISCONTI	2.50
Double espresso	3.70
Noisette	2.60
Café crème	3.70
Chocolat chaud	3.70
Thé & Infusion « Dammann »	3.80
Verveine, tilleul, camomille, rooibos citrus	
Darjeeling, Earl Grey, Vert/menthe, Vert de Chine Gunpowder	



# CARTE DES BOISSONS