

Vins Blancs

€ 37.5cl € 75cl

VALLEE DU RHONE (AOP)

	Côtes du Rhône « Saint Esprit », Delas Frères	26.00
2020	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères	36.00

BOURGOGNE (AOP)

2020	Macon Lugny « Les Crays », Joseph Drouhins	32.00
2020	Saint-Véran, Joseph Drouhins	36.00
2020	Chablis « Saint Martin », Domaine Laroche	40.00
2015	Viré Clissé, Maison Champy	44.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Héritage, Château de Rosnay	23.50
	Coteaux du Giennois « La Gaupière », J. Mellot	26.00
2020	Saumur « Chemin des Murs », Château de Parnay (<i>chenin</i>)	28.50
2020	Pouilly-sur-Loire « Les Brémailles », J. Mellot (<i>Chasselas</i>)	28.50
	Reuilly, Domaine Matthieu Mabillot	32.00
2020	Pouilly Fumé, Domaine de Terres Blanches	40.00
	<i>Les moelleux...</i>	
	Coteaux du Layon « Belle Douceur », Château de Bellevue	28.00
2015	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Domaine Sainte Anne	31.00
2017	Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Château de Bellevue	40.00

CHAMPAGNE et autres bulles d'Ailleurs

		10cl	75cl
	Delamotte Brut	10.00	65.00
	Deutz Brut Classic		72.50
	Deutz Rosé		90.00
2016	Crémant de Loire 100% Chardonnay, Bouvet Ladubay	6.60	34.50
	Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay	6.80	35.00

Sélection de vins au verre ou en carafe

<u>Blancs</u>		14cl	25 cl	50cl
	Côtes du Rhône « Saint Esprit », Delas Frères	4.70	9.50	19.00
	Chardonnay « La Réserve », Domaine Laroche (<i>Languedoc</i>)	5.50	10.00	20.00
	Coteaux du Giennois « La Gaupière », J. Mellot	5.30	9.50	19.00
2015	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Marc Brault	5.90	10.00	20.00
<u>Rouges</u>				
2016	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte Anne	4.80	8.50	17.00
	Saumur Champigny « Le Blason de Parnay »	5.20	9.20	18.40
2017	Château Mirefleurs, Bordeaux supérieur	5.60	10.00	20.00
<u>Rosé</u>				
	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Ch. de Rosnay	4.50	8.00	16.00

Vins Rouges

€ 37.5cl € 75cl

VALLEE DU RHONE (AOP)

	Côtes du Rhône « Roc Epine », Domaine Lafond (AB)**	26.50
2020	Beaumes de Venise « Terres Blanches » (AB)**, Domaine de Fenouillet	34.00
2020	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères	38.00
2020	Saint Joseph « Les Challoys », Delas Frères	40.00
2019	Cornas « Chante Perdrix », Delas Frères	56.00

BOURGOGNE (AOP)

2020	Bourgogne Pinot Noir « Les Ursulines », Jean-Claude Boisset	38.00
2019	Hautes Côtes de Nuits « 16ème Génération », Domaine Dufouleur	39.00
2019	Savigny-les-Beaune, Joseph Drouhins	54.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay	12.50	20.50
	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Harmonie, Château de Rosnay		23.80
2016	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte-Anne – Marc Brault		25.50
	Chinon « Les Galuches », Domaine Jean Maurice Raffault (AB)**		26.50
	Saumur Champigny, « Le Blason de Parnay », Château de Parnay		27.00
2016	Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis », Domaine Sainte-Anne		29.00
2017	Saumur Champigny, « Le Clos », Château de Parnay		36.00
2020	Sancerre « Chavignol », Domaine Vincent Delaporte		42.00

BORDEAUX (AOP)

	Château de la Grange Blaye – Côtes de Bordeaux	14.00	22.00
2017	Château Mirefleurs, Bordeaux supérieur		27.50
	Château Haut Maco, Côtes de Bourg		28.00
2018	Château Macquin, Saint Georges Saint Emilion		35.50
2018	Château La Rose Trémière, Lalande de Pomerol		39.50
2019	Château Carteau, Côtes Duguay Saint Emilion Grand Cru		44.50
2016	Château La Cardonne Médoc Cru Bourgeois magnum 150cl	84.00	44.50
2016	Château d'Angludet « La Dame », Margaux		58.00
2015	Amiral de Beychevelle, Saint Julien (<i>2ème vin du château</i>)		80.00

LANGUEDOC (AOP)

2020	Pic Saint-Loup « L'Optimiste », Domaine Le Chemin des Rêves (AB)**	34.00
------	--	-------

Vins Rosés

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay	23.00
	Côtes de Provence, Château Roubine « La Vie en Rose »	31.00
	Côtes de Provence, Château Gassier « Le Pas du Moine »	35.00

*ABD : agriculture biodynamique certifiée

** AB : agriculture biologique certifiée

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3.60
Martini Rosso, Bianco, Suze, Pineau des Charentes, Porto rouge ou blanc	7cl	5.10
Campari	7cl	6.00
Trousseau	10cl	5.20
Kir vin blanc Sauvignon	10cl	4.80
Kir pétillant au Crémant de Loire	10cl	6.80
Américano	12cl	7.50

Cocktail « Le Pure Folie »	14cl	7.50
<i>(Liqueur de fraise Combiel, sirop de sureau, Crémant de Loire, framboise)</i>		

Le Cendrillon du Mont (sans alcool)		
<i>(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)</i>	12cl	5.00

Whiskies (4cl)

Ballantine's	6.50	Jameson	6.50
Four Roses	6.80	Aberlour 10ans	7.50
Oban 14ans	9.00		

Gin (4cl)

Gordon	6.50
--------	------

Vodkas (4cl)

Eristoff	6.50
----------	------

Rhums (4cl)

Saint James Ambré, Trois Rivières Blanc	7.00
Damoiseau XO	10.00

Accompagnement sodas	3.00
----------------------	------

Digestifs

Eaux de Vies

Poire Williams St Florian, Mirabelle St Florian,		
Vieille prune Nusbaumer	4cl	7.40
Cognac Camus Vsop, Calvados Groult 8ans	8.00	
Armagnac Marquestau VSOP	4cl	8.00

Liqueurs

Fine Donjon, Manzana,	4cl	6.80
Cointreau, Get 27, Grand Marnier,		
Mandarine Impériale,	4cl	7.00
... et de la maison Vrignaud	4cl	6.80
Mentilla, Délice caramel, Rhum café		
Kamok, La Richelieu		

Bières

Beck's (pression)	25cl	4.80
Leffe Rubby (pression)	25cl	5.20
Leffe blonde	33cl	6.50
Panaché	25cl	4.80
Picon bière	25cl	4.80
Galopin	14cl	3.00

Les Eaux, jus de fruits & Sodas

Plancoët plate/fine bulle	50cl	3.80
Plancoët plate/fine bulle	100cl	4.90
Chateldon	75cl	7.00
Jus de fruits (à base de jus concentré)		4.40
Abricot, ananas, pomme, tomate, orange		
Orangina	25cl	4.40
Perrier	33cl	4.40
Fuze tea pêche	25cl	4.20
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	4.50
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.40
Limonade, diabololo	25cl	4.20
Sirop à l'eau	20cl	2.00

Cafés & Infusions

Café espresso VISCONTI	2.55	
Décaféiné VISCONTI	2.55	
Double espresso	3.80	
Noisette	2.80	
Café crème	3.80	
Chocolat chaud	3.80	
Thé & Infusion « Dammann »	3.90	
Verveine, tilleul, camomille, roobios citrus		
Darjeeling, Earl Grey, Vert/menthe, Vert de Chine Gunpowder		



CARTE DES BOISSONS