

APERITIFS

Ricard 2 cl	4€
Martini Blanc ou Rouge 6 cl	5€
Campari 6 cl	5€
Porto Blanc ou Rouge 6 cl	5€
Kir 12 cl	5€
Kir Breton 12 cl	7€
Kir Royal 12 cl	12€

WHISKIES ET BOURBONS

Oban 14 ans (Ecosse) 4 cl	12€
Dalmore 12 ans (Ecosse) 4 cl	14€
Benjamin Chapman 7 ans (Canada) 4 cl	13€
Laphroaig (Ecosse) 4 cl	12€
Nikka (Japon) 4 cl	12€
Nikka coffee grain (Japon) 4 cl	12€
Armorik Classique Bio (Bretagne) 4 cl	11€

RHUMS

Ron Zacapa 23 ans 4 cl	12€
Diplomatico 4 cl	10€
Don Papa 4 cl	10€
Damoiseau VSOP 4 cl	10€
Damoiseau XO 4 cl	12€
Rhum arrangé 4 cl	7€

GINS

Malouin's (Bretagne) 4 cl	12€
Bombay Sapphire 4 cl	10€
Tanqueray 4 cl	10€

VODKAS

Zubrovka 4 cl	10€
Nikka coffee 4 cl	10€

COGNACS

Camus VSOP 4 cl	12€
Merlet XO 4 cl	14€

ARMAGNACS

Château Bordeneuve VSOP 4 cl	10€
Château Bordeneuve hors d'âge 4 cl	10€

CAIVADOS

Christian Drouin Pays d'auge XO 4 cl	14€
--------------------------------------	-----

CREMES ET LIQUEURS

Limoncello 4 cl	7€
Chartreuse verte 4 cl	10€
Nigori Yuzushu 4 cl	9€
Baileys 4 cl	6€
Get 27/31 4 cl	7,50€
Amaretto 4 cl	7,50€

COCKTAILS

Mojito 4 cl Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	11€
---	-----

Caïpirinha maison 4 cl de Cachaça, citron jaune, sucre roux	11€
---	-----

Piña Colada 4 cl Rhum blanc, 12 cl jus d'ananas, 6 cl crème liquide, 3 cl sirop de coco	11€
---	-----

Cosmo' Maison 4 cl Rhum blanc, 3 cl purée de framboise, 10 cl jus de cramberry	11€
--	-----

Bloody Mary 4 cl Vodka, 12 cl jus de tomate, 2 cl citron jaune	11€
--	-----

Spritz Royal 8 cl Apérol, 12 cl Prosecco, 1 trait d'eau gazeuse	12€
---	-----

Americano maison 4 cl Campari, 3 cl Martini rouge, 2 cl Gin, 10 cl Prosecco	11€
---	-----

COCKTAILS SANS ALCOOL

Punch Paradise 2 cl sirop coco, 4 cl lait, 8 cl jus d'ananas, 8 cl jus de passion	8€
---	----

Sun mango 4 cl purée de mangue, 8 cl jus d'orange, 6 cl jus d'ananas, 6 cl jus de passion	8€
---	----

Virgin Mojito 2 cl sirop de mojito, citron vert, menthe fraîche, 2 cl sucre de canne	8€
--	----

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Noisette Nespresso	3€
Ristretto Nespresso	3€
Double Espresso, Grand crème	4€
Latte Machiato, Cappucino, Chocolat chaud	5€
Thés et Infusions Palais des Thés	5€
Irish – Normandy ou Jamaican Coffee	9€

BIERES

Pression

Telhouët 25 cl	5€
----------------	----

Telhouët 50 cl	8€
----------------	----

Bouteille

Hermine blanche 33 cl	7€
-----------------------	----

Duchesse Anne Triple 33 cl	7€
----------------------------	----

Saint Erwann IPA 33 cl	7€
------------------------	----

CIDRES

La Galipette brut 33 cl	6€
-------------------------	----

Cidre artisanal 75 cl	12€
-----------------------	-----

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4€
---------------------------------	----

Fever-Tree Tonic Water 20 cl	4,50€
------------------------------	-------

Fever-Tree Ginger Ale 20 cl	4,50€
-----------------------------	-------

Limonade Breizh 33 cl	4,50€
-----------------------	-------

Perrier 33 cl	4,50€
---------------	-------

Sirop à l'eau Monin 25 cl	4€
---------------------------	----

Jus de Fruits Alain Milliat 33 cl	5,50€
-----------------------------------	-------

Orange, Ananas, Pomme Cox's, Pêche de vigne, Fruit de la Passion, Tomate rouge	
--	--

EAUX

Eau plate Aquachiarra, éco-responsable 75 cl	4€
--	----

Eau gazeuse Aquachiarra, éco-responsable 75 cl	4€
--	----

Plancoët 75 cl	7€
----------------	----

Plancoët fines bulles 75 cl	7€
-----------------------------	----

LA CAVE

Rouges

Reuilly Domaine Mabillot 2021	31€
-------------------------------	-----

Saint Nicolas de Bourgueil Château de Fesles 2020	31€
---	-----

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	38€
---	-----

AOC Bourgogne «Les Corcelottes» Domaine Roux 2018	40€
Un Pinot noir léger aux arômes boisés et de fruits rouges	

AOC Crozes-Hermitage «Cuvée Particulière» Dom. Remizières 2018	42€
--	-----

AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2018	39€
Un vin rond aux tanins fondus avec des notes boisées et fruitées	

AOC Haut-Médoc Château d'Agassac 2011	49€
Un vin puissant et élégant, notes de sous-bois et de fruits noirs	

AOC Saint Joseph Domaine Remizières 2020	49€
Sur des notes de fruits rouges et de sous-bois, la Syrah et la Grenache révèlent sa puissance	

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Orgereau 2018	8€
---	----

AOC Chenin Château de Fesles 2017	32€
-----------------------------------	-----

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	38€
---	-----

AOC Bourgogne «Les Corcelottes» Domaine Roux 2018	40€
---	-----

AOC Bordeaux Château Fourcas Dupré 2018	35€
Un Sauvignon et Sémillon aux arômes d'aubépine, d'estragon et de citron	

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Orgereau 2018	45€
Un Chenin moelleux aux arômes d'abricots confits	

AOP Santenay Domaine Roux 2019	60€
En 100% Chardonnay, vin vif et minéral	

IGP Méditerranée «Studio by Miraval» 2020	28€
Un Cinsault frais, aux notes salines et fruitées	

AOC Côtes de Provence «Ultimate Provence» 2020	32€
--	-----

LES VINS AU VERRE 15 cl

Rouges

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	8€
---	----

AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2018	8€
--	----

Blancs

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018	8€
---	----

AOC Bordeaux Château Fourcas Dupré 2018	7€
---	----

Rosé

AOP Côtes de Provence «UP Ultimate Provence»	7€
--	----

Moelleux

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Orgereau 2018	8€
---	----

Champagne

AOC Champagne Duval Leroy «Fleur de Champagne» 1 ^{er} Cru la coupe 12cl	14€
--	-----

LES CHAMPAGNES

Bouteille 75cl	
----------------	--

Notre Champagne « Maison »	60€
Un Champagne d'apéritif par excellence !	

AOC Champagne Duval Leroy «Fleur de Champagne» 1 ^{er} Cru	80€
Champagne racé et distingué aux bulles délicates	

AOC Champagne Taittinger Réserve	85€
Champagne aux notes fruitées et briochées	

Blanc de Blancs	
-----------------	--

AOC Champagne Duval Leroy Grand Cru	100€
Champagne riche et souple aux arômes de mandarine et d'amande	

Rosé	
------	--

AOC Champagne Duval Leroy Prestige 1 ^{er} Cru	90€
Champagne aux notes de cerise sauvage et de figue	