

Les apéritifs

Coupe de Champagne Brut Cœur de Montagne 1er Cru	Michel Tixier	12 cl	11 €
Coupe de Champagne Brut Rosé de Saignée 1er Cru	Michel Tixier	12 cl	14 €
Cocktail Maison		12 cl	8 €
Kir Royal		12 cl	10 €
Kir (Bourgogne aligoté et crème de cassis de Bourgogne)		12 cl	5 €
Kir maison (Bourgogne aligoté, crème de pêche, framboise ou mûre)		12 cl	5 €
Muscat de Rivesaltes		12 cl	6 €
Pineau des Charentes		12 cl	6 €
Pastis		4 cl	7 €
Ricard		4 cl	7 €
Porto Tawny rouge Don Pablo		6 cl	5 €
Porto Cruz blanc		6 cl	6 €
Gin Gibson's		4 cl	8 €
Americano maison		10 cl	8 €
Noilly Prat Dry 18°		6 cl	8 €
Martini blanc		6 cl	6 €
Martini rouge		6 cl	6 €
Suze		6 cl	6 €
Campari		6 cl	6 €
Bière Leffe		25 cl	5 €
Cidre Brut	Loïc Raison	75 cl	25 €
Vin pétillant blanc de blanc		12 cl	8 €

Les whiskies

Nikka from the barrel (Japon)		4 cl	12 €
Whisky Jack Daniel's		4 cl	8 €
Bowmore 12 ans d'âge		4 cl	10 €
Monkey Shoulder		4 cl	8 €
J&B		4 cl	8 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Les boissons sans alcool

Jus de fruits: pomme, orange, ananas	25 cl	4 €
Cocktail de jus de fruits	25 cl	4 €
Orangina	25 cl	5 €
Breizh Cola	33 cl	4 €
Schweppes	25 cl	5 €

Les eaux

Perrier	20 cl	3 €
Plancoët	100 cl	5 €
Plancoët	50 cl	4 €
Plancoët fines bulles	100 cl	5 €
Plancoët fines bulles	50 cl	4 €
Evian	100 cl	5 €
Evian	50 cl	4 €
Badoit	100 cl	5 €
Badoit	50 cl	4 €
San Pellegrino	100 cl	9 €
Chateldon	75 cl	9 €

Les boissons chaudes

Café	4 €
Café double	8 €
Thé	4 €
Infusion	4 €

Si vous souhaitez emmener votre bouteille de vin entamée chez vous, nous mettons gratuitement à votre disposition un sac pour la transporter.
Il vous suffit de le demander à notre personnel de salle.

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Les vins blancs

L'Alsace

	Producteur	Accord	Millésime		
AOC Alsace-Gewurztraminer - Cuvée de la Décapole	I&J Schmitt	Foie gras, desserts	2017	75 cl	31 €

Le Val de Loire

IGP Sauvignon	Domaine de Montgilet	Crustacés, poissons	2018	75 cl	26 €
AOC Ménetou Salon	I&P Clément	Poissons, Saint-Jacques	2019	75 cl	41 €
AOC Anjou	Domaine de Montgilet	Poissons, Saint-Jacques	2016	75 cl	33 €
AOP Quincy	Jean-Claude Roux	Poissons, Saint-Jacques	2021	75 cl	35 €
AOC Sancerre	Domaine de la Rossignole	Poissons, viandes blanches	2019	75 cl	48 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Domaine Haute Fèvrerie	Crustacés, poissons	2018	75 cl	24 €
AOC Pouilly-Fumé - Les Duchesses	Domaine Laporte	Crustacés, poissons	2021	75 cl	49 €
AOC Coteaux de l'Aubance	Domaine de Montgilet	Foie gras, chocolat	2018	75 cl	43 €

La Bourgogne et le Beaujolais

AOC Chablis	Isabelle et Denis Pommier	Poissons, Saint-Jacques	2019	75 cl	41 €
AOC Chablis 1er Cru - Les Lys	Domaine du Chardonnay	Poissons, Saint-Jacques	2019	75 cl	85 €
AOP Savigny Lès Beaune - 1er Cru Les Rouvrettes	Philippe Girard	Poissons, crustacés	2018	75 cl	110 €
AOC Meursault 1er Cru Le Poruzot Dessus	Vincent Creusefond	Langoustines, Homard	2016	75 cl	109 €
AOC Montagny 1er Cru Montcuchot	François Berthenet	Langoustines, Chèvre	2019	75 cl	47 €
AOC Pouilly Fuissé Cuvée Prestige	Domaine de Pouilly Besson	Saint-Jacques, Homard	2018	75 cl	50 €
AOC Pouilly Fuissé 1er Cru - Aux Chailloux	Domaine de Pouilly Besson	Poissons, Saint-Jacques	2020	75 cl	70 €
AOC Beaujolais Villages - Lantignié	Jean-Paul Dubost	Poissons en sauce	2020	75 cl	30 €
AOC Saint-Véran	Domaine de Pouilly Besson	Poissons, Saint-Jacques	2021	75 cl	36 €
AOC Pernand Vergelesses - Les Belles Filles	Philippe Girard	Langoustines, Homard	2019	75 cl	65 €

Le Bordelais

AOP Entre-deux-mers - Château Vignol	Doublet	Crustacés	2019	75 cl	20 €
AOP Graves - Château Tour de Calens	Doublet	Poissons	2016	75 cl	32 €

La Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur	Alain Jaume	Crustacés	2017	75 cl	30 €
IGP Collines Rhodaniennes - Viognier Granit	Jean-François Jacouton	Crustacés	2019	75 cl	32 €
AOC Saint-Joseph - Souvenirs d'André	Jean-François Jacouton	Crustacés, Volaille	2019	75 cl	52 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Le Sud-Ouest et le Languedoc Roussillon

	Producteur	Accord	Millésime		
AOP Bergerac sec - Château les Tours des Verdots	D. Fourtout	Foie gras, desserts	2019	75 cl	38 €
IGP Côtes de Gascogne - Petit Manseng	Domaine Laguille	Foie gras, desserts	2017	75 cl	26 €
IGP Vin de Pays de l'Aude - Sainte Eugénie	Mme et M Cazalet	Crustacés	2018	75 cl	25 €
AOC Fronton - Les Petites Demoiselles	Château Boujac	Crustacés	2020	75 cl	30 €
AOP Côtes du Roussillon - Augusta	Domaine Rièrre Cadène	Crustacés	2018	75 cl	31 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Les vins rouges

L'Alsace

	Producteur	Accord	Millésime		
AOC Alsace-Pinot noir - Vieilles Vignes	I&J Schmitt	Poissons, Viandes blanches	2017	75 cl	29 €

Le Val de Loire

AOC Anjou Villages Brissac	Domaine de Montgilet	Veau, cochon	2017	75 cl	38 €
AOC Sancerre - Les Grandmontains	Domaine Laporte	Viandes en sauce, Volaille	2020	75 cl	52 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil - Les Mauguerets	P et A Lorieux	Viandes Blanches	2018	75 cl	35 €
AOC Saumur Champigny - Encore	La Folie LuCé	Viandes en sauce, Volaille	2020	75 cl	41 €

La Bourgogne et le Beaujolais

AOC Marsannay - Les Ouzeloy	Domaine Joseph Roty	Pigeon, Canard	2014	75 cl	61 €
AOC Savigny lès Beaune - 1er Cru Les Lavières	Philippe Girard	Veau, Paleron	2017	75 cl	91 €
AOC Corton Grand Cru Les Perrières	Philippe Girard	Pigeon, Canard	2018	75 cl	170 €
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	Philippe Girard	Pigeon, Canard	2018	75 cl	48 €
AOC Pommard	Vincent Creusefond	Pigeon, Canard	2017	75 cl	70 €
AOC Monthélie	Vincent Creusefond	Veau, Paleron	2015	75 cl	50 €
AOC Auxey Duresses 1er Cru Climat du Val	Vincent Creusefond	Pigeon, Canard	2016	75 cl	60 €
AOC Saint-Amour - Arbre de Vie	Arnaud Briday	Veau, Pigeon	2017	75 cl	41 €
AOC Juliéna - Le secret de mon Père	Domaine des Chers	Veau, Paleron	2016	75 cl	42 €
AOC Saint-Amour - Cuvée Tradition	Domaine des Darrèzes	Veau, Paleron	2018	75 cl	35 €
AOC Brouilly - Vieilles Vignes	JeanPaul Dubost	Veau, Paleron	2020	75 cl	35 €
AOC Moulin à Vent - Voyage dans le temps	Domaine des Chers	Veau, viandes en sauce	2018	75 cl	45 €
AOC Coteaux Bourguignons	Domaine des Darrèzes	Veau, Paleron	2017	75 cl	35 €
AOC Morgon - La Ballofière	Jean-Paul Dubost	Pigeon, Canard	2020	75 cl	35 €
AOP Beaujolais Villages - Chat au bonnet rouge	PY Perrachon	Viandes blanches	2020	75 cl	30 €
AOC Morgon - Côte de Py	Jean-Paul Dubost	Pigeon, Canard	2019	75 cl	95 €

La Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône - Les Champavins	Alain Jaume	Viandes en sauce	2018	75 cl	37 €
AOC Saint-Joseph	Jean-Michel Gerin	Pigeon, Canard	2017	75 cl	66 €
IGP Collines Rhodaniennes - Syrah A deux pas	Jean-François Jacouton	Pigeon, Canard	2019	75 cl	26 €
AOC Vacqueyras - Grande Garrigue	Alain Jaume	Pigeon, Canard	2016	75 cl	42 €
Vin de France - Les Amandiers	Stéphane Usseglio	Canard, Plat en sauce	2020	75 cl	31 €
AOC Crozes-Hermitage	Jean-François Jacouton	Pigeon, Canard	2019	75 cl	45 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Le Sud-Ouest et le Languedoc Roussillon

	Producteur	Accord	Millésime		
IGP Côtes de Thongue - N°7 - Domaine la croix belle	J&F Boyer	Pigeon, Plat en sauce	2018	75 cl	48 €
IGP Côtes de Thongue - Camp Del Gal	J&F Boyer	Viandes en sauce	2019	75 cl	26 €
IGP Côtes Catalanes - La Retro	Doaine Lafage	Viandes Blanches	2020	75 cl	26 €
AOP Cahors Malbec - L'Envie	Château Haut Monplaisir	Pigeon, Plat en sauce	2019	75 cl	42 €
AOC Fronton - Les Petites Demoiselles	Château Boujac	Pigeon, Plat en sauce	2020	75 cl	30 €
AOP Saint Saturnin - Roc & Lune	Le Mas de Bertrand	Viandes en sauce	2019	75 cl	27 €

Le Bordelais

AOC Saint-Estèphe - Château La Peyre	Rabiller	Veau, Pigeon	2016	75 cl	69 €
AOC Haut-Médoc - Domaine du Vatican	Rabiller	Veau, Pigeon	2015	75 cl	50 €
AOC Lalande de Pomerol - Chevalier	Ch. Grand Ormeau	Veau, Pigeon	2015	75 cl	55 €
AOC Lalande de Pomerol - Château de Roquebrune	Famille Guinjard	Veau, Pigeon	2015	75 cl	50 €
AOC Lussac Saint Emilion - Château les Couzins	Robert seize	Veau, Pigeon	2015	75 cl	41 €
AOC Saint Emilion Grand Cru - Château Gaillard	Château Gaillard	Veau, Pigeon	2015	75 cl	90 €
AOC Castillon Côtes de Bordeaux - L'Âme de Fontbaude	Ch Fontbaude	Veau, Pigeon	2016	75 cl	45 €
AOC Graves - Château les Clauzots	F. Tach	Veau, Pigeon	2015	75 cl	40 €

Le vin rosé

AOP Côtes de Provence - L'Estandon				75 cl	26 €
AOC Chinon - Rosé	Alain Lorieux		2019	75 cl	26 €
IGP Côtes Catalanes - Miraflores	Maison Lafage		2020	75 cl	26 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Les demi-bouteilles

Les vins blancs

	Producteur	Accord	Millésime		
AOC Sauvignon de Touraine	Domaine Michaud	Crustacés, poissons	2016	37,5 cl	18 €
AOC Anjou	Domaine de Montgilet	Poissons, Saint-Jacques	2015	37,5 cl	22 €
AOC Sancerre	Domaine de la Rossignole	Poissons, viandes blanches	2020	37,5 cl	23 €
AOP Quincy	Jean-Claude Roux	Poissons, Saint-Jacques	2019	37,5 cl	23 €
AOC Pouilly-Fumé - Les Duchesses	Domaine Laporte	Crustacés, poissons	2021	37,5 cl	28 €
AOC Menetou-Salon	I&P Clément	Poissons, Saint-Jacques	2019	37,5 cl	25 €
AOC Sauternes	Château Haut Mayne	Foie gras	2014	37,5 cl	32 €
AOC Montagny - Tête de Cuvée	François Berthenet	Poissons, Saint-Jacques	2019	37,5 cl	25 €
AOC Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur	Alain Jaume	Poissons, viandes blanches	2018	37,5 cl	19 €

Les vins rosés

AOP Côtes de Provence - L'Estandon				37,5 cl	21 €
AOC Rosé de Loire	Domaine de Montgilet		2016	37,5 cl	22 €
AOP Côtes de Provence	Perle de Roseline		2017	37,5 cl	24 €

Les vins rouges

AOC Saumur Champigny	Domaine de Nerleux	Viandes blanches	2018	37,5 cl	19 €
AOC Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur	Alain Jaume	Viandes en sauce	2016	37,5 cl	19 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil - Les Mauguerets	P et A Lorieux	Viandes Blanches	2018	37,5 cl	22 €
AOC Anjou	Domaine de Montgilet	Volailles, cochon	2016	37,5 cl	22 €
AOC Anjou Villages Brissac	Domaine de Montgilet	Volailles, cochon	2017	37,5 cl	22 €
AOC Sancerre - Domaine de la Rossignole	Pierre Cherrier & Fils	Veau, Volailles	2016	37,5 cl	21 €
AOC Juliéna Vieilles Vignes	Domaine des Chers	Veau, Volailles	2017	37,5 cl	22 €
AOC Morgon - La Chanaise	Dominique Piron	Veau, Volailles	2015	37,5 cl	18 €
AOC Côtes de Bourg	Château Laroche Joubert	Canard, Viandes rouges	2018	37,5 cl	18 €
AOC Saint Emilion Grand Cru	Château Gaillard	Agneau, Canard	2015	37,5 cl	33 €
AOP Cahors - Malbec - Tradition	Château Haut Monplaisir	Agneau, Plat en sauce	2015	37,5 cl	19 €
AOC Chinon - Vieilles Vignes	Domaine de la Perière	Veau, Volailles	2017	37,5 cl	23 €
AOP Saint Amour - Côte de Besset	Charlotte et Pierre-Yves Perrachon	Veau, Volailles	2020	37,5 cl	22 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.

Les vins au verre

Nous vous proposons plusieurs vins au verre qui varient en fonction de nos choix du moment.

Demandez nous les vins disponibles.

Vin en suggestion		10 cl	6 €
AOC Coteaux de l'Aubance	Domaine de Montgilet	10 cl	7 €

Les champagnes et vins pétillants

Champagne Brut Cœur de Montagne 1er Cru	Michel Tixier	75 cl	60 €
Champagne Brut Rosé de Saignée 1er Cru	Michel Tixier	75 cl	70 €
Champagne Bollinger Spécial Cuvée	Bollinger	75 cl	130 €
AOC Saumur - Brut Rosé - Méthode traditionnelle	Domaine de la Paleize	75 cl	35 €
AOC Crémant de Bourgogne - Egarade	Bailly Lapierre	75 cl	40 €

Les digestifs

Armagnac		4 cl	9 €
Vieille Prune - vieillie en fût de chêne	Bertrand	4 cl	8 €
Marc de Bourgogne	Jacoulot	4 cl	9 €
Marc de Bourgogne très vieux	La Brandevinière	4 cl	10 €
Liqueur du Brandevinier	La Brandevinière	4 cl	7 €
Calvados VSOP	Morin	4 cl	7 €
Eau de Vie de Poire Williams	Massenez	4 cl	8 €
Cognac - Very Special	Hennessy	4 cl	9 €
Bailey's		4 cl	7 €
Get 27 ou Get 31		4 cl	7 €
Grand Marnier		4 cl	8 €
Ron Ambré Diplomatico Exclusive Reserva		4 cl	9 €
Verveine maison		4 cl	7 €

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris.