

## 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.