

Les apéritifs

Coupe de Champagne Brut Cœur de Montagne 1er Cru	Michel Tixier	10 cl	12 €
Coupe de Champagne Brut Rosé de Saignée 1er Cru	Michel Tixier	10 cl	15 €
Cocktail Maison		10 cl	9 €
Kir Royal		10 cl	13 €
Kir (Bourgogne aligoté et crème de cassis de Bourgogne)		10 cl	6 €
Kir maison (Bourgogne aligoté, crème de pêche, framboise ou mûre)		10 cl	6 €
Muscat de Rivesaltes		10 cl	6 €
Pineau des Charentes		10 cl	6 €
Pastis		4 cl	7 €
Ricard		4 cl	7 €
Porto Tawny rouge Don Pablo		6 cl	6 €
Porto Cruz blanc		6 cl	6 €
Gin Gibson's		4 cl	9 €
Americano maison		10 cl	8 €
Noilly Prat Dry 18°		6 cl	8 €
Martini blanc		6 cl	7 €
Martini rouge		6 cl	7 €
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		10 cl	8 €

Les whiskies

Nikka from the barrel (Japon)		4 cl	13 €
Whisky Jack Daniel's		4 cl	9 €
Bowmore		4 cl	11 €
Monkey Shoulder		4 cl	9 €
J&B		4 cl	9 €

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

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	4,50 €
Café double	9 €
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 Riesling - Cuvée Pierres du Moulin	I&JC Schmitt	Langoustines, crustacés	2020	75 cl	30 €
AOC Riesling - Cuvée Indigène - Moelleux	I&JC Schmitt	Desserts	2021	75 cl	49 €
AOC Gewurztraminer - Cuvée de la Décapole	I&JC Schmitt	Foie gras, desserts	2019	75 cl	36 €
AOP Muscat d'Alsace	I&JC Schmitt	Foie gras, desserts	2020	75 cl	30 €

Le Val de Loire

IGP Sauvignon	Domaine de Montgilet	Crustacés, poissons	2022	75 cl	30 €
AOC Ménetou Salon	I&P Clément	Poissons, Saint-Jacques	2022	75 cl	51 €
AOC Anjou - Clos de Roche Noire	Domaine de Montgilet	Poissons, Saint-Jacques	2019	75 cl	40 €
AOP Quincy	Jean-Claude Roux	Poissons, Saint-Jacques	2022	75 cl	41 €
AOC Coteaux de l'Aubance	Domaine de Montgilet	Foie gras, chocolat	2020	75 cl	51 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Domaine Haute Fèvrerie	Crustacés, poissons	2018	75 cl	28 €
AOC Sancerre	Domaine de la Rossignole	Crustacés, poissons	2022	75 cl	47 €

La Bourgogne et le Beaujolais

AOC Chablis 1er Cru - Les Lys	Domaine du Chardonnay	Poissons, Saint-Jacques	2019	75 cl	87 €
AOC Bourgogne Aligoté	Vignerons des Grandes Vignes	Poissons, crustacés	2022	75 cl	30 €
AOP Savigny Lès Beaune - 1er Cru Les Rouvrettes	Philippe Girard	Poissons, crustacés	2018	75 cl	112 €
AOC Meursault 1er Cru Le Poruzot Dessus	Vincent Creusefond	Langoustines, Homard	2019	75 cl	111 €
AOC Montagny 1er Cru Vieilles Vignes	François Berthenet	Langoustines, Chèvre	2018	75 cl	49 €
AOC Pouilly Fuissé Cuvée Prestige	Domaine de Pouilly Besson	Saint-Jacques, Homard	2019	75 cl	60 €
AOC Pouilly Fuissé 1er Cru - Aux Chailloux	Domaine de Pouilly Besson	Poissons, Saint-Jacques	2022	75 cl	76 €
AOC Saint-Véran	Domaine de Pouilly Besson	Poissons, Saint-Jacques	2023	75 cl	45 €

Le Bordelais

AOP Entre-deux-mers - Château Vignol	Doublet	Crustacés	2022	75 cl	22 €
AOP Graves - Château Tour de Calens	Doublet	Poissons	2016	75 cl	37 €

La Vallée du Rhône

AOC Condrieu - La Galopine	Delas	Poissons - Langoustines	2020	75 cl	136 €
AOC Saint-Joseph - Les Challeys	Delas	Poissons - Langoustines	2022	75 cl	65 €

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	40 €
IGP Pays d'Oc - Caringole - La Croix Belle	Jacques Boyer	Crustacés	2021	75 cl	28 €
IGP Vin de Pays de l'Aude - Sainte Eugénie	Mme et M Cazalet	Crustacés	2018	75 cl	28 €
IGP - Pays d'Oc - L'instant blanc	Domaine Fabre	Poissons, crustacés	2022	75 cl	28 €
IGP - Pays d'Oc - Chardonnay	Grande Courtade	Poissons	2022	75 cl	29 €
VDF - Les Petites Demoiselles	Château Boujac	Poissons, crustacés	2022	75 cl	31 €
AOC Jurançon - Moelleux	Clos Lapeyre	Foie gras	2022	75 cl	51 €
IGP - Pays d'Oc - Viognier	Delas	Poissons	2022	75 cl	28 €

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	2019	75 cl	35 €

Le Val de Loire

AOC Anjou Villages Brissac	Domaine de Montgilet	Veau, cochon	2018	75 cl	40 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil - La Source	Y Amirault	Viandes Blanches	2021	75 cl	43 €
AOC Saumur Champigny - Encore	La Folie LuCé	Viandes en sauce, Volaille	2020	75 cl	43 €
AOC Sancerre	Domaine de la Rossignole	Viandes Blanches	2021	75 cl	47 €

La Bourgogne et le Beaujolais

AOC Marsannay - Les Ouzeloy	Domaine Joseph Roty	Pigeon, Canard	2014	75 cl	63 €
AOC Savigny lès Beaune - 1er Cru Les Lavières	Philippe Girard	Veau, Paleron	2017	75 cl	93 €
AOC Corton Grand Cru Les Perrières	Philippe Girard	Pigeon, Canard	2018	75 cl	172 €
AOC Coteaux Bourguignons - Les Cerises	Jean-Paul Dubost	Viande blanche	2020	75 cl	37 €
AOC Pommard	Vincent Creusefond	Pigeon, Canard	2017	75 cl	72 €
AOC Monthélie	Vincent Creusefond	Veau, Paleron	2015	75 cl	52 €
AOC Auxey Duresses 1er Cru Climat du Val	Vincent Creusefond	Pigeon, Canard	2016	75 cl	62 €
AOC Aloxe Corton - Vieilles Vignes	Philippe Girard	Pigeon, Canard	2020	75 cl	97 €
AOC Juliènas	Domaine des Darrèzes	Veau, Paleron	2017	75 cl	39 €
AOC Moulin à Vent - Vieilles Vignes	Domaine des Chers	Viandes blanches	2019	75 cl	42 €
AOC Chénas - Fût de chêne	Arnaud Briday	Viandes blanches	2019	75 cl	37 €
AOC Morgon - Côte de Py	Jean-Paul Dubost	Pigeon, Canard	2019	75 cl	97 €
AOC Saint-Amour - Signature	Château de la Greffière	Viandes blanches	2022	75 cl	50 €

La Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône - Les Champavins	Alain Jaume	Viandes en sauce	2021	75 cl	43 €
AOC Vacqueyras - Grande Garrigue	Alain Jaume	Viandes en sauce	2021	75 cl	47 €
AOC Côtes du Rhône - Grand Veneur	Alain Jaume	Viandes en sauce	2021	75 cl	31 €
AOC Saint-Joseph - Les Challeys	Delas	Pigeon, Plat en sauce	2022	75 cl	65 €
AOC Crozes Hermitage	Alain Jaume	Viandes en sauce	2022	75 cl	53 €
VDF - Syrah Family	Alain Jaume	Viandes en sauce	2021	75 cl	30 €
AOC Crozes-Hermitage - Les Launes	Delas	Pigeon, Plat en sauce	2021	75 cl	53 €

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

Le Sud-Ouest et le Languedoc Roussillon

	Producteur	Accord	Millésime		
AOC Fronton - Les Petites Demoiselles	Château Boujac	Viandes blanches	2022	75 cl	31 €
IGP Côtes de Thongue - N°7 - Domaine la croix belle	J&F Boyer	Pigeon, Plat en sauce	2018	75 cl	50 €
IGP Pays d'Oc - Caringole	J&F Boyer	Viandes blanches	2021	75 cl	28 €
AOC Minervois - Bergerie de Rieux	Famille Fabre	Pigeon, Plat en sauce	2020	75 cl	31 €
AOC Corbières - Boutenac	Château Gasparets	Pigeon, Plat en sauce	2019	75 cl	45 €
AOP Cahors Malbec - Tradition	Château Haut Monplaisir	Pigeon, Plat en sauce	2021	75 cl	35 €
AOP Cahors Malbec - L'Envie	Château Haut Monplaisir	Pigeon, Plat en sauce	2019	75 cl	44 €
IGP - Pays d'Oc - L'instant rouge	Domaine Fabre	Viandes blanches	2022	75 cl	28 €

Le Bordelais

AOC Haut-Médoc - Château Balac	F Touchais	Veau, Pigeon	2016	75 cl	52 €
AOC Lalande de Pomerol - Château de Roquebrune	Famille Guinjard	Veau, Pigeon	2015	75 cl	52 €
AOC Saint Emilion Grand Cru - Château Gaillard	Château Gaillard	Veau, Pigeon	2015	75 cl	92 €
AOC Graves - Les Clauzots	F Tach	Veau, Pigeon	2016	75 cl	42 €
AOC Saint-Estèphe - Château Graves de Pez	Maxime Saint-Martin	Veau, Pigeon	2019	75 cl	71 €

Le vin rosé

AOP Côtes de Provence - L'Estandon				75 cl	28 €
------------------------------------	--	--	--	-------	------

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	19 €
AOC Sancerre - Les Grandmontains	Domaine Laporte	Poissons	2020	37,5 cl	29 €
AOP Quincy	Jean-Claude Roux	Poissons, Saint-Jacques	2022	37,5 cl	24 €
AOC Menetou-Salon	I&P Clément	Poissons, Saint-Jacques	2021	37,5 cl	29 €
AOC Sauternes	Château Haut Mayne	Foie gras	2014	37,5 cl	33 €
AOC Montagny - Tête de Cuvée	François Berthenet	Poissons, Saint-Jacques	2019	37,5 cl	26 €
AOC Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur	Alain Jaume	Poissons, viandes blanches	2018	37,5 cl	20 €

Les vins rouges

AOC Saumur Champigny	Domaine de Nerleux	Viandes blanches	2019	37,5 cl	20 €
AOC Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur	Alain Jaume	Viandes en sauce	2016	37,5 cl	20 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil - Les Mauguerets	P et A Lorieux	Viandes Blanches	2018	37,5 cl	23 €
AOC Anjou	Domaine de Montgilet	Volailles, cochon	2016	37,5 cl	23 €
AOC Sancerre - Les Grandmontains	Domaine Laporte	Viandes en sauce, Volaille	2020	37,5 cl	29 €
AOP Saint Amour - Côte de Besset	Charlotte et Pierre-Yves Perrachon	Veau, Volailles	2020	37,5 cl	23 €
AOC Côtes de Bourg	Château Laroche Joubert	Canard, Viandes rouges	2018	37,5 cl	19 €
AOP Cahors - Malbec - Tradition	Château Haut Monplaisir	Agneau, Plat en sauce	2015	37,5 cl	20 €
AOC Chinon - Vieilles Vignes	Domaine de la Perrière	Veau, Volailles	2018	37,5 cl	24 €

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	7 €
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	65 €
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	10 €
Vieille Prune - vieillie en fût de chêne	Bertrand	4 cl	9 €
Marc de Bourgogne	Jacoulot	4 cl	10 €
Marc de Bourgogne très vieux	La Brandevinière	4 cl	11 €
Liqueur du Brandevinier	La Brandevinière	4 cl	9 €
Calvados VSOP	Morin	4 cl	9 €
Eau de Vie de Poire Williams	Massenez	4 cl	10 €
Cognac - Very Special	Hennessy	4 cl	10 €
Bailey's		4 cl	9 €
Get 27 ou Get 31		4 cl	9 €
Grand Marnier		4 cl	10 €
Ron Ambré Diplomatico Exclusive Reserva		4 cl	11 €
Verveine maison		4 cl	8 €

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