

## Les apéritifs

Coupe de Champagne Brut Cœur de Montagne 1er Cru	Michel Tixier	10 cl	13 €
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	6 €
Cidre Brut	Loïc Raison	75 cl	25 €
Vin pétillant blanc de blanc		10 cl	8 €

## Les whiskies

Nikka from the barrel (Japon)		4 cl	14 €
Whisky Jack Daniel's		4 cl	10 €
Bowmore		4 cl	14 €
Monkey Shoulder		4 cl	10 €
J&B		4 cl	10 €

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

## Les boissons sans alcool

Jus de fruits: pomme, orange, ananas	25 cl	5 €
Cocktail de jus de fruits	25 cl	5 €
Orangina	25 cl	5 €
Breizh Cola	33 cl	5 €
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	4,50 €
Infusion	4,50 €

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	2021	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	2023	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 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	2022	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	2022	75 cl	40 €
IGP Pays d'Oc - Caringole - La Croix Belle	Jacques Boyer	Crustacés	2022	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	2021	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	2023	75 cl	43 €
AOC Saumur Champigny - Encore	La Folie LuCé	Viandes en sauce, Volaille	2021	75 cl	43 €
AOC Sancerre	Domaine de la Rossignole	Viandes Blanches	2022	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 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	2022	75 cl	47 €
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	2023	75 cl	28 €

## Le Bordelais

AOC Lalande de Pomerol - Château de Roquebrune	Famille Guinjard	Veau, Pigeon	2019	75 cl	65 €
AOC Saint Emilion Grand Cru - Château Gaillard	Château Gaillard	Veau, Pigeon	2015	75 cl	92 €
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 Sancerre - Les Grandmontains	Domaine Laporte	Poissons	2020	37,5 cl	29 €
AOC Sancerre	Domaine de la Rossignole	Crustacés, poissons	2022	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 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	2020	37,5 cl	20 €
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 €

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	8 €
-------------------	--	-------	-----

## Les champagnes et vins pétillants

Champagne Brut Cœur de Montagne 1er Cru	Michel Tixier	75 cl	65 €
Champagne Bollinger Spécial Cuvée	Bollinger	75 cl	130 €
AOC Saumur - Brut Rosé - Méthode traditionnelle	Domaine de la Paleine	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.