

# LES BLANCS(75cL)

## CEPAGE SAUVIGNON

- **AOC TOURAINE SAUVIGNON 2017** (sec, souple et fruité) Bonnigal-Bodet 19.50€

## CEPAGE CHENIN

- **AOC TOURAINE 2016**(Sec, ample et aromatique) «Pieds Rôtis» J.De Bonnaventure 31,00€
- **AOC CHINON 2017** (Sec et minéral) «Chante le vent» Domaine de la Noblaie 25,00€
- **AOC ANJOU 2016** (Chenin doré, moelleux et acidulé) « Bonbec » L.Charrier 28,00€
- **AOC VOUVRAY 2017** (Sec et minéral) «Arpent» Sébastien Brunet 29,00€
- **VDF LA TROCHOIRE (37 Couziers) 2015** (sec-tendre, élégant et minéral) 30.00€

## CEPAGE CHARDONNAY

- **VDF J.JACQUES BONNET (44 La Chapelle Heulin) 2016** (rond, souple et fruité) 22,00€

## ■ LES ROSES (75cL)

- **AOC CHINON 2017** « Le Rosé » (Léger et fruité) Fabrice Gasnier 18.50€
- **AOC TOURAINE AMBOISE 2017** «Zago» (Fruité et charnu) Bonnigal-Bodet 19.00€

## ■ LES BULLES (75cL)

- **AOC SAUMUR BRUT ROSE** « Corail » – Louis de Grenelle 21,00€
- **AOC SAUMUR BRUT** « Grande cuvée » - Louis de Grenelle 25,00€
- **AOC CHAMPAGNE** « Brut Sélection » Henri Dosnon 56.00€

***Votre bouteille n'est pas terminée, emportez-là / Your bottle is not finished, take it away***

**PRIX NETS**

# LES ROUGES

## CEPAGE CABERNET FRANC

<b>AOC CHINON 2017</b> « Clos du Saut au Loup » Domaine Dozon ( <i>bio, issu de fontaine</i> )	<b>50cl : 9,90€</b>		
		<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
■ <b>AOC CHINON 2017</b> « Les granges » Bernard Baudry	12,00€		23,00€
■ <b>AOC CHINON 2018</b> « Le temps des cerises » Domaine de la Noblaie			19,50€
■ <b>AOC CHINON 2016</b> « Le Clos Guillot » Bernard Baudry			43,00€
■ <b>AOC CHINON 2015</b> « Les Perruches » B. et P. Lambert			33,00€
■ <b>AOC CHINON 2015</b> « La Queue De Poêlon » Fabrice Gasnier			37,00€
■ <b>AOC BOURGUEIL 2016</b> « Le Grand Clos » Y.Amirault			34,00€
■ <b>AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2014</b> «Vin d'une Oreille» S.David			72,00€
■ <b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2017</b> «Voltige Des Clos» M.Hardouin Clos Maurice			19.00€

## CEPAGE PINOT NOIR

■ <b>AOC BOURGOGNE MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU 2012</b> « Clos des Loyères » N.Perrault (Cépage : Pinot Noir)	51,50€
--	--------

## GRENACHE, CARIGNAN, MOURVEDRE, CINSAULT et SYRAH

■ <b>AOC COTES DU RHONE 2015</b> (« Rustique ») Domaine Jean DAVID (Cépage : Grenache et Cinsault)	22,50€
■ <b>AOP PAYS D'OC 2017</b> «La Coulée Des Popes» (Equilibre et fraîcheur) F.Mezy (Cépages : Grenache, Mourvèdre, Merlot et Syrah)	21,00€
■ <b>AOC VACQUEYRAS 2015</b> «Garrigues» (Généreux et équilibré) Domaine Montirius (Cépages : Grenache et Syrah)	34,00€
■ <b>AOC GIGONDAS 2012</b> «Adage» (épicé aux tanins élégants) Domaine de Montvac (Cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah)	39.00€

*Votre bouteille n'est pas terminée, emportez-la / Your bottle is not finished, take it away*

**PRIX NETS**

## **VINS AU VERRE**

### BLANC (12cL)

- **AOC Touraine Sauvignon 2017** (Sec, souple et fruité) Bonnigal-Bodet 4,20€
- **AOC CHINON 2017** (Sec et minéral) « Chante le vent» Domaine de la Noblaie 5,50€

### ROSE (12cL)

- **AOC CHINON 2017** « Le Rosé » (Léger et fruité) Domaine Fabrice Gasnier 3.50€
- **AOC TOURAINE-AMBOISE 2017** « Zago » Bonnigal-Bodet (Structuré et fruité) 3.50€

### ROUGES (12cL)

- **AOC CHINON 2017** «Les Grâves » Domaine Fabrice Gasnier (léger et fruité) 4,50€
- **AOC COTES DU RHONE 2015** Domaine Jean DAVID (Gourmand et fruité) 4,50€

### BULLES (12cL)

- **AOC SAUMUR brut rosé** « Corail » – Louis de Grenelle 4,50 €
- **AOC SAUMUR brut** «Grande cuvée» - Louis de Grenelle 5,00 €

### MOELLEUX (12 cL)

- **AOC ANJOU 2015** «Bonbec» (Acidulé) Laurent Charrier 4,50€

**PRIX NETS**

## ■ **CAFES – THES – INFUSIONS**

■ Café Moka Sidamo (Ethiopie)	2,50€
■ Thé Darjeeling (noir, Inde)	3,00€
■ Thé Earl Grey (noir parfumé, Chine)	3,00€
■ Thé Lapsang Souchong (noir fumé, Chine)	3,00€
■ Thé Touareg (vert parfumé, France)	3,00€
■ Tisane Menthe poivrée (France)	3,00€
■ Tisane du Berger (assemblage, France)	3,00€
■ Tisane du Soleil (assemblage, France)	3,00€

## ■ **JUS, EAUX, SOFTS & SODAS**

■ Evian (1L), Badoit (1L), San Pellegrino (1L)	4,80€
■ Evian / Badoit / San Pellegrino (50cL)	3,50€
■ Coca cola (33cL), coca cola light (33cL), coca cola « 0 » (33cL)	4,00€
■ Tonic (25 cL)	4,00€
■ Perrier (33cL)	4,00€
■ Limonade (25cL)	3,50€
■ Ice tea pêche (25 cL)	4,00€
■ Jus de fruits (20cL) : Fraise, pomme, orange, pamplemousse, ananas, ...	3,50€
■ Cocktail de fruits (25cl)	5,50€

**PRIX NETS**

## WHISKIES (5cL)

■ <b>William Lawson's</b> (blended scotch whisky) 40° ECOSSE (Léger)	5,00€
■ <b>Robert Burns</b> (blended) 40° ECOSSE (Léger et fruité)	6,00€
■ <b>Old St Andrews</b> (blended) 40° ECOSSE (Puissant)	6,00€
■ <b>Lauder's Ruby Cask</b> (blended) 40° ECOSSE (Fruité et épicé)	7,50€
■ <b>The Talisman</b> (blended) 40° ECOSSE (Fruité et légèrement fumé)	6,00€
■ <b>Black Burn</b> (blended) 40° ECOSSE (fruité et puissant)	9,00€
■ <b>Ayrshire Grain 1998</b> (single grain) 43° ECOSSE (Fruité, gourmand et boisé)	9,00€
■ <b>Islay Mist Peated Reserve</b> (blended) 40° ECOSSE (Tourbé et iodé)	9,50€
■ <b>The tyrconnell</b> (single malt whiskey) 40° IRLANDE (Léger et fruité)	5,50€
■ <b>The Dubliner</b> (single malt and grain) 42° Irlande (Fruité et épicé)	9,00€
■ <b>GlenDronach 12 ans</b> (Highland single malt) 43° ECOSSE (Fruité et épicé)	11,00€
■ <b>Wolfburn Morven</b> (Single malt) 46° ECOSSE (tourbé)	11,00€
■ <b>Robert Burns</b> (Single malt) 43° ECOSSE (Légèrement malté et fruité)	7,00€
■ <b>Linkwood 2008 « Very cloudy »</b> (Speyside single malt) 40° ECOSSE (Fruité)	11,00€
■ <b>Ardmore 2008 « Very cloudy »</b> (Highland single malt) 40° ECOSSE (Iodé)	8,00€
■ <b>Kornog Roc'h Hir</b> (Single malt) 46° France (si, si !) (iode légère, tourbé et fruité)	11,00€
■ <b>Four Roses</b> (Bourbon) 40° USA (Puissant)	5,00€

## RHUMS (5cL)

■ <b>Clément</b> "Canne Bleue" 50° MARTINIQUE (agricole)	6,00€
■ <b>Demarara 12 ans</b> "XM" millenium 40° GUYANE ANGLAISE (rum)	8,00€
■ <b>Monbacho 10 ans</b> "sauternes finish" Single Barrel 40° NICARAGUA (ron)	8,50€

## EAU DE VIE (5cL)

■ <b>Calvados Christian DROUIN</b> 40° « Sélection »	9,00€
■ <b>Bas Armagnac SAMALENS VSOP</b> 40°	7,50€
■ <b>Cognac Jules Gautret XO</b> 40°	11,00€
■ <b>Poire William</b> Etter (Zurich, Suisse) 42°	11,00€

**PRIX NETS**

## APERITIFS

■ <b>Cocktail IMAGO</b> (12cL)	6,00€
■ <b>Cocktail de fruits</b> (25cL)	5,80€
■ <b>Kir vin blanc</b> (12cL)	4,50€
■ <b>Kir pétillant</b> (saumur brut)(12cL)	5,50€
■ <b>Pastis Henri Bardouin</b> (3cL)	4,00€
■ <b>Avèze</b> (5cL)	5,50€
■ <b>Campari</b> (5cl) <b>orange</b> (6.50€ avec soda)	6,00€
■ <b>Martini rouge, blanc</b> (5cL)	5,50€
■ <b>Noilly Prat</b> (5cL)	5,50€
■ <b>Lillet blanc, rouge</b> (5cL)	5,50€
■ <b>Old Porto Westport 10 ans</b> (10 cl)	5,50€
■ <b>Absinthe « Un Emile »</b> 68° - E.Pernot (Pontarlier) (3cL)	6,50€
■ <b>Panaché</b> (25cL)	4,90€
■ <b>Picon bière</b> (25cL)	5,80€
■ <b>PIMM'S PETILLANT</b> (25 cl) (7.50€ avec limonade)	9,50€

## LIQUEURS (5 cl) 6.50€

- **Mandarine Napoléon** (cognac, mandarines macérées et plantes aromatiques) 38°
- **Liqueur de banane DELAITRE** 25°
- **Triple Sec COMBIER** (écorces d'oranges) 25°
- **Cointreau** (écorces d'oranges douces et amères) 40°
- **Liqueur de Chocolat noir MOZART** 17°
- **Baileys** (crème fraîche, whiskey et essences de cacao) 17°
- **Get 27** (assemblage de menthes) 21°
- **Menthe Pastille GIFFARD** (menthe poivrée «MITCHAM») 24°
- **Kahlua** (liqueur de café 100% arabica) 20°
- **Amaretto LUXARDO** (liqueur d'amandes) 24°
- **Fraise des bois DOLFI** (liqueur de fraises) 18°
- **Peter HEERING Cherry** (liqueur de cerises avec noisettes) 24°

**PRIX NETS**

# BIERES

## BLONDES

- **SAISON DUPONT** (Bio) 5,5° - Belgique - 33cL 5,50€  
(Légère et équilibrée)
- **GRISSETTE** (Bio sans gluten) 5,5°- Belgique- 25cl 4,80€  
(Très légère avec fine amertume)
- **Cuvée des Trolls** 7° - Belgique - 25cL 5,00€  
(Fine, légère et fruitée)
- **Queue de charrue** 6,6° - Belgique - 33cL 5,50€  
(Équilibrée, légère amertume)
- **Sloeber** 7,5° - Belgique - 33cL 5,50€  
(Fine avec légère amertume)
- **Tree hugging IPA** 6° - Belgique - 33cL 6,90€  
(Nez de litchis , fine amertume)
- **St Feuillien Grand cru** 9,5° - Belgique - 33cL 6,50€  
(Fine et équilibrée )
- **Moinette** 8,5° - Belgique - 33cL 6,00€  
(«Rustique» avec amertume prononcée)
- **Tripel Karmeliet** 8,4° - Belgique - 33cL 6,50€  
(Douce et fruitée)

## BLANCHE

- **Blanche de Namur** 4,5° - Belgique - 33cL 4,80€  
(Légère et houblonnée)

## AMBREES / ROUSSES

- **Gavroche** 8,5° - France - 33cL 5,50€  
(Fine et fruitée)
- **Petite Vertus** 4,5° - Belgique - 33cL 6,00€  
(Fine et légère)
- **Bush** 12° - Belgique - 33cL 6,80€  
(Fine et puissante)
- **Orval Trappiste** 6,2°-Belgique-33cl 6,50€  
(Complexe et crémeuse)

## BRUNES

- **Bourgogne des Flandres** 5° - Belgique - 33cL 5,60€  
(Légère et fruitée)
- **Kastell brune** 11° - Belgique - 33cL 6,50€  
(Puissance et longueur)
- **Rochefort 10 Trappiste** 11,3° - Belgique - 33cL 9,00€  
(Ample, épicée et puissante)

## LAMBICS

- **Faro** 4,5° - Belgique - 25cL 4,50€  
(Douce et fruitée)
- **Kriek Saint Louis** 5° - Belgique - 25cL 4,50€  
(Fruitée avec pointe d'acidité)

## PARFUMEE

- **Barbar** 6° - Belgique - 33cL 6,00€  
(miélée)

**PRIX NETS**