

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 TOURAINE-AZAY 2017** (sec, fruité et floral) Nicolas Paget 25,00€
- **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€
- **AOC MONTLOUIS 2017** (Sec, minéral et tendu) Laura David 30,00€
- **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** (Sec, léger et fruité) «Corail» - Louis de Grenelle 21,00€
- **AOC SAUMUR BRUT** (Sec, ample et généreux) «Grande cuvée» - Louis de Grenelle 25,00€
- **AOC CREMANT DE LOIRE** (sec, frais et notes d'agrumes) «Volupte» - Michael Hardouin 27,00€
- **AOC CHAMPAGNE** (Sec, bulle onctueuse et crémeuse) «Brut Sélection» - Henri Dosnon 56.00€

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

PRIX NETS

LES ROUGES

CEPAGE GAMAY

75 cl

- **AOC TOURAINE-GAMAY 2017** (intense et charnu) La Piffaudière – Olivier Bellanger 27,00€

CEPAGE CABERNET FRANC

- **AOC CHINON 2017** « Clos du Saut au Loup » Domaine Dozon (*bio, issu de fontaine*) **50cl : 9,90€**

37.5 cl

75 cl

- **AOC CHINON 2017** (Equilibré) «Les granges» Bernard Baudry 12,00€ 23,00€
- **AOC CHINON 2018** (Charnu et fruité) «Le temps des cerises» Domaine de la Noblaie 19,50€
- **AOC CHINON 2016** (Rond, élégant et légèrement épicé) «Le Clos Guillot» B.Baudry 43,00€
- **AOC CHINON 2015** (Tanique et riche) «Les Perruches» B. et P. Lambert 33,00€
- **AOC CHINON 2015** (Rond, tanins fondus) «La Queue De Poêlon» Fabrice Gasnier 37,00€
- **AOC BOURGUEIL 2017** (Fruité et croquant) «Le Jardin Des Raisins» 27,00€
- **AOC BOURGUEIL 2016** (Dense et élégant) «Le Grand Clos» Y.Amirault 34,00€
- **AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2014** (Foulé au pied...) «Vin d'une Oreille» S.David 72,00€
- **AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2017** (Léger et fruité) «Voltige Des Clos» Michael Hardouin 19.50€
- **AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2017** (Intense de fruits noirs) «Coup d'Douze» R.Desouche 32,00€

CEPAGE PINOT NOIR

- **AOC BOURGOGNE MARANGES 1^{ER} CRU 2012** (...) «Clos des Loyères» N.Perrault 51,50€
(Cépage : Pinot Noir)

GRENACHE, CARIGNAN, MOURVEDRE, CINSAULT et SYRAH

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

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)

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

RHUMS (5cL)

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

EAU DE VIE (5cL)

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

PRIX NETS

APERITIFS

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