

LES BLANCS (75cL)

CEPAGE SAUVIGNON

- | | |
|--|----------------------|
| ■ AOC TOURAINE SAUVIGNON 2019 (sec, souple et fruité) Bonnigal-Baudet | 50cl : 14.00€ |
|--|----------------------|
-
- | | |
|--|--------|
| ■ AOC TOURAINE SAUVIGNON 2019 (sec, souple et fruité) Bonnigal-Baudet | 21.00€ |
|--|--------|

CEPAGE CHENIN

- | | |
|--|--------|
| ■ AOC CHINON 2018 (Élégant et minéral) «Pieds rôtis» Château de Coulaïne | 30.00€ |
| ■ AOC CHINON 2017 (Ample et élégant) « Elisabeth » La Trochoire | 34,00€ |
| ■ AOC COTEAUX DE SAUMUR 2011 (Moelleux superbement équilibré) J.F Régnier | 38,00€ |
| ■ AOC VOUVRAY 2017 (Sec et minéral) «Arpent» Sébastien Brunet | 32,00€ |
| ■ AOC MONTLOUIS 2018 (Sec, gourmand et élégant) « Petits Boulay » Les Pierres Ecrites | 34,00€ |

LES ROSES (75cL)

- | | |
|--|----------------------|
| ■ AOC CHINON 2019 (Vif, sec, fruité et vineux) «Soleil de Coulaïne» J.De Bonnaventure | 50cl : 14.00€ |
|--|----------------------|
-
- | | |
|--|--------|
| ■ AOC CHINON 2019 (Vif, sec, fruité et vineux) «Soleil de Coulaïne» J.De Bonnaventure | 21.00€ |
| ■ AOC ROSE DE LOIRE 2019 (Sec, complexe et plein de fruit !) «BB Rosé» Bois Brinçon | 19.90€ |

LES BULLES (75cL)

- | | |
|---|--------|
| ■ AOC SAUMUR BRUT ROSE (Sec, léger et fruité) «Corail» - Louis de Grenelle | 22,00€ |
| ■ AOC SAUMUR BRUT (Sec, ample et généreux) «Grande cuvée» - Louis de Grenelle | 25,00€ |
| ■ AOC VOUVRAY (Fines bulles équilibrées) «La Rocherie» S.Brunet | 28.00€ |
| ■ AOC CHAMPAGNE «Cuvée réserve» (Fines bulles, belle amplitude) PIOLLOT Père et Fils | 59.00€ |

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

PRIX NETS

LES ROUGES

CEPAGE CABERNET FRANC

AOC CHINON 2019 Domaine de La Noblaie «Le temps des cerises »		50cl :13,00€
	37.5 cl	75 cl
■ AOC CHINON 2019 (Vif et fruité) «Les granges» Bernard Baudry	12,00€	23,00€
■ AOC CHINON 2019 (Charnu et fruité) «Le temps des cerises» Domaine de la Noblaie		19,50€
■ AOC CHINON 2017 (Souple, élégant et légèrement boisé) «Le Clos Guillot» B.Baudry		44,00€
■ AOC CHINON 2016 (Tanique et riche) «Les Perruches» B. et P. Lambert		34,00€
■ AOC BOURGUEIL 2018 (Fruité et croquant) «Le Jardin Des Raisins» P.Menard		27.00€
■ AOC BOURGUEIL 2018 (Généreux et élégant) «Le Grand Clos» Y.Amirault		35,00€
■ AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2019 (Léger et fruité)«Voltige Des Clos» Michael Hardouin		21.00€
■ AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2018 (Intense de fruits noirs) «Coup d'Douze» R.Desouche		36,00€

CEPAGE PINEAU D'AUNIS

- **AOC COTEAUX DU LOIR 2018** (Léger et légèrement poivré) « Guinguette » S.Cornille (Cépage : 100% Pineau d'Aunis) 38.00€

CEPAGES GRENACHE, CINSAULT et SYRAH

- **AOC COTES DU RHONE 2016** (Equilibre, fraîcheur et fruit) Jean David (Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah) 26,00€
- **IGP COLLINES RHODANIENNES 2017** (Floral et légèrement épicé) S.Montez (Cépage : 100% Syrah) 29.00€

CEPAGES MERLOT, MALBEC et CABERNET SAUVIGNON

- **AOC GRAVES (BORDEAUX) 2017** (Tanins fondus et élégants) Château Cazebonne (Cépages Merlot, Malbec et Cabernet Sauvignon) 28.00€

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 2018** (Sec, souple et fruité) Bonnigal-Baudet 4,90€
- **AOC CHINON 2018** (Sec et minéral) « Chante le vent» Domaine de la Noblaie 5,80€

ROSE (12cL)

- **AOC ROSE DE LOIRE 2019** (Sec, complexe et plein de fruit !) «BB Rosé» Bois Brinçon 4.50€
- **AOC CHINON 2019** (Vif, sec, fruité et vineux) «Soleil de Coulaine» J.De Bonnaventure 4.90€

ROUGES (12cL)

- **AOC CHINON 2019** «Le Temps Des Cerises » » (Charnu et fruité) La Noblaie 4,80€
- **AOC COTES DU RHONE 2016** (Equilibre, fraîcheur et fruit) Jean David 4,80€

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 COTEAUX DE SAUMUR 2011** (Superbement équilibré) J.F Régnier 7,00€

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 (30cl)	5,80€

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€
■ 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€
■ Central America's selection (rum naturel du Guatemala et du Nicaragua)	10,00€
■ Monbacho 10 ans "sauternes finish" Single Barrel 40° NICARAGUA (ron)	8,50€

EAU DE VIE (5cL)

■ Calvados Julien Frémont 42° « Réserve »	9,00€
■ Bas Armagnac DE BORDENEUVE VSOP 41°	9,00€
■ Cognac Jules Gautret XO 40°	11,00€
■ Poire Williams Cartron 43°	10,00€

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 Tawny Borges 10 ans (10 cl)	5,50€
■ Absinthe « Un Emile » 68° - E.Pernot (Pontarlier) (3cL)	6,50€
■ Panaché (25cl de bière + 25cl de limonade)	5,50€
■ Picon bière (25cl de bière + 3 cl de Picon + citron)	5,80€
■ PIMM'S PETILLANT (25 cl) (<u>7.50€ avec limonade</u>)	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)
- **GRISETTE** (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)
- **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 (Lambic)** 5° - Belgique - 33cL 5,60€
(Légère et fruitée)
- **Straffe Hendrik (Quadrupel)** 11° - Belgique - 33cL 6,90€
(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 Timmermans** 4° - Belgique - 25cL 4,50€
(Fruitée avec pointe d'acidité)

PARFUMEE

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

PRIX NETS