

# LES BLANCS (75cL)

## CEPAGE SAUVIGNON

- |   |                     |
|---|---------------------|
| ■ <b>AOC TOURAINE SAUVIGNON 2020</b> (sec et fruité) V.Roussely | <b>50cl :14.00€</b> |
|---|---------------------|

## CEPAGE CHENIN

- **AOC CHINON 2019** (Belle structure et minéral) «Le Clos De La Cure» F.Gasnier 27,00€
- **AOC COTEAUX DU LAYON 2018** (Moelleux et fruité) « Les Marcottes » P.Chauvin 36,00€
- **AOC VOUVRAY 2017** (Sec et minéral) «Arpent» Sébastien Brunet 32,00€
- **AOC MONTLOUIS 2019** (Sec, gourmand et élégant) « Petits Boulay » Les Pierres Ecrites 34,00€

# LES ROSES (75cL)

- |   |                      |
|---|----------------------|
| ■ <b>AOC TOURAINE 2020</b> (Sec et fruité) «Temps dance» V.Roussely | <b>50cl : 14.00€</b> |
|---|----------------------|

- **AOC CHINON 2020** (Du corps et du fruit) « Le Rosé » F.Gasnier 20,00€
- **AOC BOURGUEIL 2020** (Très léger et acidulé) « Les Shadoks » B. et V. Marchesseau 19.50€

# 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** (sec et minéral) « Fines Bulles » M.Cosme 35,00€
- **AOC CHAMPAGNE** «Cuvée réserve» (Fines bulles, belle amplitude) PIOLLOT Père et Fils 69.00€

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

**PRIX NETS**

# LES ROUGES (75cl)

## CEPAGE CABERNET FRANC

■ <b>AOC CHINON 2020</b> (Petite structure et fruité) «Capucine» P.et B. Lambert	<b>50cl</b>	<b>14.00€</b>
	<b>75 cl</b>	
■ <b>AOC CHINON 2020</b> (Léger et fruité) «Le temps des cerises» Domaine de la Noblaie		19,50€
■ <b>AOC CHINON 2020</b> (Souple et croquant) « Les grâves » F.Gasnier	<b>(37,5cl : 13,00€)</b>	21,00€
■ <b>AOC CHINON 2019</b> (Rond et élégant) « Vieilles vignes » F.Gasnier		25,00€
■ <b>AOC CHINON 2017</b> (Souple, élégant et légèrement boisé) «Le Clos Guillot» B. Baudry		44,00€
■ <b>AOC CHINON 2019</b> (Riche et tannique) « La Familia » F. Sigonneau		37,00€
■ <b>AOC CHINON 2016</b> (Gourmand au nez, tanins fins) « Les Perruches » P. et B. Lambert		34,00€
■ <b>AOC BOURGUEIL 2018</b> (Souple, équilibré et légèrement épicé)«Les Quartiers» Y.Amirault		31,00€
■ <b>AOC St NICOLAS DE BOURGUEIL 2020</b> (Léger et fruité) «Idem» B. et V. Marchesseau		21,00€
■ <b>AOC SAUMUR 2020</b> (Souple et élégant) « Clos Mazurique » A.Lambert		30,00€
■ <b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2018</b> (Equilibré et croquant) « Plume » B. Dubois		36,00€

## AUTRES CEPAGES

■ <b>AOC COTES DU RHONE 2019</b> (Fruité et équilibré) « 'O » A.Roustan (Cépages : Grenache et Syrah)		29,00€
■ <b>VDF (CORBIERES) 2019</b> (Epicé et généreux) « Ciel » K.et N.MIROUZE (Cépages : Grenache, Syrah et Grenache)		32,00€
■ <b>IGP COLLINES RHODANIENNES 2017</b> (Floral et légèrement épicé) S.Montez (Cépage : 100% Syrah)		29.00€
■ <b>AOP MINERVOIS 2019</b> (Gourmand et Soyeux) « San Bres »Domaine de l'Amourier (Cépages : Grenache et Syrah)		25,00€
■ <b>AOC MADIRAN 2017</b> (Costaud....) « L'esprit Basté » C. et P.Mur (Cépages : Tannat et Cabernet Franc)		27,00€
■ <b>AOC CANON-FRONSAC 2017</b> (Tannique et puissant) «Canon La Chapelle» G.Maurice (Cépages Cabernet Franc et Merlot)		32,00€

**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 2020** (Sec et fruité) « L'Escale » V.Roussely 4,90€
- **AOC CHINON 2019** (Belle structure et minéral) « Le Clos De La Cure » F.Gasnier 5,80€

### ROSE (12cL)

- **AOC TOURAINE 2020** (Sec et fruité) «Temps dance» V.Roussely 4.50€
- **AOC CHINON** (Du corps et du fruit) « Le Rosé » F.Gasnier 4,90€

### ROUGE (12cL)

- **AOC CHINON 2020** (Belle structure et fruité) « Capucine » P.Lambert 4,80€
- **AOC COTES DU RHONE 2019** (Fruité et équilibré) « O » A.Roustan 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 DU LAYON 2018** (Moelleux et fruité) P.Chauvin 6,50€

**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)	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)

■ <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>The tyrconnell</b> (single malt whiskey) 40° IRLANDE (Léger et fruité)	5,50€
■ <b>GlenDronach 12 ans</b> (Highland single malt) 43° ECOSSE (Fruité et épicé)	11,00€
■ <b>Linkwood 2010 «very cloudy»</b> (Speyside single malt) 40° (Fruité et équilibré)	11,00€
■ <b>Robert Burns</b> (Single malt) 43° ECOSSE (Légèrement malté et fruité)	7,00€
■ <b>Four Roses</b> (Bourbon) 40° USA (Puissant)	5,00€

## RHUMS (5cL)

■ <b>Clément</b> (Agricole) "Canne Bleue" 50° MARTINIQUE	6,00€
■ <b>Central America's selection XO</b> (Rum) 43° (Naturel du Guatemala et Nicaragua)	10,00€
■ <b>Malecon 2006 (Vieilli 13 ans)</b> (Rum) 50,5° (Panama)	9,50€

## EAU DE VIE (5cL)

■ <b>Calvados Julien Frémont</b> 42° « Réserve »	9,00€
■ <b>Cognac Grande Champagne VSOP P.Giraud</b> «Premier Cru » 40°	8,50€
■ <b>Poire Williams Cartron</b> 43°	10,00€

**PRIX NETS**

## **APERITIFS**

■ <b>Cocktail IMAGO</b> (12cL)	6,00€
■ <b>Cocktail de fruits (Sans Alcool)</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> (10 cl) (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>Porto 10 ans</b> (10 cl)	5,50€
■ <b>Absinthe « Un Emile »</b> 68° - E.Pernot (Pontarlier) (3cL)	6,50€
■ <b>Panaché</b> (25cl de bière + 25cl de limonade)	5,50€
■ <b>Picon bière</b> (25cl de bière + 3 cl de Picon + citron)	5,80€
■ <b>PIMM'S PETILLANT</b> (25 cl) ( <u>7.50€ avec limonade</u> )	9,50€

## **LIQUEURS (5 cl) 6.50€**

- **Mandarine Napoléon** (cognac, mandarines macérées et plantes aromatiques) 38°
- **Peter HEERING Cherry** (liqueur de cerises avec noisettes) 24°
- **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°

**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)
- **St Feuillien Grand cru** 9,5° - Belgique - 33cL 6,70€  
(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)
- **Parisis** 6,5° - France - 33cl 7,00€  
(Arômes d'agrumes et fruits exotiques)
- **Anosteke** 8° - France - 33cl 7,00€  
(Belle amertume et longueur en bouche)

## BLANCHE

- **Melusine blanche écume** 4,2° - France - 33cl 6,00€  
(Florale et désaltérante)

## AMBREES / ROUSSES

- **Bush** 12° - Belgique - 33Cl 6,80€  
(Fine et puissante)
- **Page 24 Hildegarde ambrée** 6,9° - France - 33cl 6,50€  
(Bière de garde à fort caractère)
- **Orval Trappiste** 6,2° - Belgique - 33cl 6,70€  
(Complexe et crémeuse)

## ROUGE

- **Mystic cerise** 3,5° - Belgique - 25cl 4,50€  
(Gout corsé de la cerise mais avec la fraîcheur d'une blanche)

## BRUNES

- **Straffe Hendrik (Quadrupel)** 11° - Belgique - 33cL 7,50€  
(Puissance et longueur)
- **Musse milk stout** 6,1° - France - 33cl 7,50€  
(Stout artisanale)
- **Westmalle Dubble Trappiste** 7° - Belgique - 33cl 6,00€  
(Saveurs de torréfaction et moka, notes de poire, banane et pain grillé)

## India Pale Ale

- **Anosteke IPA** 6° - France - 33cl 7,00€  
(Douce avec arômes de malt)

## LAMBICS

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

**PRIX NETS**