

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

	12CL	49CL
Les Vins Blancs		
AOP Pouilly fumé, Domaine Bruneau "Mam" <i>Sauvignon</i>	9,00	30,00
AOC Montlouis, Domaine Le Rocher des Violettes "Touche Mitaine" <i>Chenin</i>	12,00	35,00
AOC Côteaux D'Aix en Provence, Château de Calavon "Roquerosse" <i>Rolle, Sauvignon</i>	8,00	23,00
IGP Cévennes Domaine Le Clau de lise "Souffle" <i>Viognier, Rolle</i>	10,00	31,00
Les Vins Rouges		
AOP Saumur Champigny, Domaine Gérald Vallée "Vin mille litres sous les mers" <i>Cabernet franc</i>	7,00	23,00
AOP Mâcon, Domaine de la Sarrazinière "Be good N" <i>Gamay</i>	10,00	31,00
AOP Faugères, Domaine Mas Lou "Angaco" <i>LLedoner Pelut, Carignan</i>	9,00	27,00
Le Rosé du moment	4,80	19,00
Le moelleux Igp Côtes De Gascogne- "Mosaic", Domaine Malartic	5,50	22,00
La coupe de champagne Extra brut, Jeaunaux Robin "Éclats de Meulière"	15,00	
L'accord mets & vins menu midi 2 verres	15,00	
L'accord mets & vins menu midi 3 verres	22,00	
L'accord mets & vins menu midi 4 verres	27,00	
L'accord mets & vins menu Au Suroît	30,00	
L'accord mets & vins menu Passero	46,00	

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIN DE FRANCE, Domaine Guilhem Barré “La vie ca va” <i>Chenin, Grenache</i>	37,00
AOP Languedoc, Clos de l’Amandais <i>Ganache, Roussane</i>	36,00
IGP Pays d’Oc, Domaine Bertrand bergé “Funambule” <i>Grenache gris</i>	43,00
AOC Côtes du Roussillon, Domaine Laguerre “Le Ciste” <i>Grenaches blanc&gris, Macabeu, Roussane, Marsanne</i>	47,00
VIN DE FRANCE, Domaine Maxime Magnon “L’estrade” <i>Grenache, Bourboulenc</i>	49,00

BORDEAUX-SUD OUEST

AOP Jurançon Sec, Domaine Bru Baché <i>Gros Manseng</i>	32,00
IGP Atlantique, Domaine Pierre Henri Cosyns <i>Sauvignon</i>	26,00
VIN DE FRANCE Wine Impact “Raisis” <i>Souvignier gris, Muscaris</i>	31,00

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Muscadet, Domaine Marc Pesnot “Coeur de raisin” <i>Melon de Bourgogne</i>	34,00
AOP Anjou Château Bois-Brinçon “Terre de Grès” <i>Chenin</i>	48,00
AOP Pouilly fumé, Domaine Bruneau “Mam” <i>Sauvignon</i>	45,00
AOP Menetou Salon, Domaine Van Remoortere <i>Sauvignon</i>	43,00
AOP Saint Pourçain, Domaine des Terres D’Ocre “L’instant T” <i>Chardonnay, Tressallier</i>	38,00
AOC Savennières, Château Du Breuil <i>Chenin</i>	51,00
AOC Montlouis, Domaine Le Rocher des Violettes “Touche Mitaine” <i>Chenin</i>	48,00
AOC Fiefs Vendéens Chantonay, Domaine de la Barbinière “Les Amphibol” <i>Chenin Chardonnay</i>	30,00
VIN DE FRANCE, Domaine La Chance “Les heures heureuses” <i>Chenin</i>	35,00
AOP Saumur	
- Domaine de la source du Ruault “La coulée, d’Aunis” <i>Chenin</i>	39,00
- Domaine Roche neuve “L’échelier” <i>Chenin</i>	80,00

PROVENCE-MÉDITERRANÉE

AOC Côteaux D’Aix en Provence, Château de Calavon “Roquerousse” <i>Rolle, Sauvignon</i>	29,00
IGP Méditerranée, Château de Calavon <i>Grenache noir</i>	32,00

BOURGOGNE

AOP Côtes Salines, Domaine Guéguen <i>Chardonnay</i>	36,00
AOC Bourgogne Aligoté, Domaine de la Sarazinière <i>Aligoté</i>	43,00
AOP Viré Clessé, Domaine du Mont Epin <i>Chardonnay</i>	44,00
AOC Givry, Domaine Joblot “Mademoiselle” <i>Chardonnay</i>	75,00
AOP Pouilly Fuissé, Domaine Pierre Vessigaud <i>Chardonnay</i>	65,00
AOP Saint Aubin 1er Cru, Domaine LaRue <i>Chardonnay</i>	98,00
AOP Puligny Montrachet, Domaine Jean Chartron <i>Chardonnay</i>	140,00

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Cévennes

Domaine Le Clau de lise “Souffle” <i>Viognier, Rolle</i>	36,00
Domaine Costeplane “Vermentinù” <i>Rolle</i>	29,00
AOP Cairanne, Domaine Richaud <i>Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Rolle, Viognier, Grenache blanc, Marsanne</i>	51,00
AOC Lirac, Domaine Maby “La fermade” <i>Grenache blanc, Clairette, Picpoul</i>	41,00
AOP Saint-Joseph, Domaine Durant <i>Marsanne, Roussanne</i>	54,00
AOP Costières de Nîmes, Château L’Ermitte d’Auzan	
“Sainte Cécile” <i>Roussane, Viognier, Grenache blanc</i>	35,00
IGP Collines Rhodaniennes, Domaine de la ville rouge, “L’Orée du bois” <i>Viognier, chardonnay</i>	38,00

JURA-SAVOIE-BEAUJOLAIS

AOP Côtes du Jura, Domaine des Carlines “La vouivre” <i>Savagnin, Chardonnay</i>	49,00
AOP Apremont, Domaine Blard “Thomas” <i>Jacquère</i>	37,00
AOP Beaujolais, Château de Grand Pré <i>Chardonnay</i>	35,00

ALSACE

AOC Riesling Grand Cru, Domaine Pfister “Engelberg” <i>Riesling</i>	70,00
---	-------

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Faugères, Domaine Mas Lou “Angaco” <i>LLEDONER PELUT, CARIGNAN</i>	34,00
AOC Pic Saint Loup, Château Valflaunes “Espérance” <i>SYRAH, GRENACHE NOIR, MOURVÈDRE, CARIGNAN</i>	39,00
AOP Terrasse du Larzac, Mas Cal Demoura “Terre de Jonquières” <i>SYRAH, GRENACHE, CINSULT, MOURVÈDRE, CARIGNAN</i>	48,00
AOC Minervois, Domaine Jean Baptiste Sénat “Arbalètes et Coquelicots” <i>GRENACHE, CARIGNAN</i>	36,00

BORDEAUX-SUD OUEST

IGP Atlantique, Domaine Bordatto-Ero Tasuna <i>MARSELAN</i>	40,00
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Fonrazade	45,00

VIN DE FRANCE

Domaine Labranche Laffont “Tannat” <i>TANNAT</i>	37,00
Wine Impact “Raisis” <i>CABERNET JURA, MONARCH</i>	33,00
Domaine Cosse et Maisonneuve “Cheval en tête” <i>MALBEC</i>	36,00
AOC Margaux, Château Soussans <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT</i>	62,00

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Sancerre, Domaine Reverdy <i>PINOT NOIR</i>	46,00
AOP Saumur Champigny, Domaine Gérard Vallée “Vin mille litres sous les mers” <i>CABERNET FRANC</i>	30,00
AOP Saint Pourçain, Domaine des Terres D’Ocre “L’instant T” <i>GAMAY, PINOT NOIR</i>	37,00
IGP Grolleau, Château Du Breuil <i>GROLLEAU NOIR</i>	31,00
AOP Chinon, Domaine Fabrice Gendrot “Les mains rouges” <i>CABERNET FRANC</i>	46,00
AOP Anjou Village, Domaine Sauveroy “Patience” <i>CABERNET FRANC</i>	35,00

BOURGOGNE

AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Rollin <i>Pinot noir</i>	45,00
AOP Aloxe Corton, Domaine LaRue <i>Pinot noir</i>	71,00
AOP Gevrey Chambertin Village l'Atelier <i>Pinot noir</i>	115,00
AOC Santenay 1er Cru, Domaine Quentin Jeannot "Passetemps" <i>Pinot noir</i>	86,00
AOC Chassagne-Montrachet, Domaine Patrick Miolane "La Canière" <i>Pinot noir</i>	67,00
AOC Marange, Domaine Chevrot <i>Pinot noir</i>	59,00
AOC Savigny les Beaunes, Domaine Camp Athalin "Les Petits Picotains" <i>Pinot noir</i>	69,00
AOP Mâcon, Domaine de la Sarrazinière "Be good N" <i>Gamay</i>	41,00

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes Hermitage, Domaine Belle "Les pierrelles" <i>Syrah</i>	46,00
AOP Saint-Joseph, Domaine Durant "Les Côteaux" <i>Syrah</i>	54,00
IGP Cévennes, Domaine Le Clau de Lise "Palpite" <i>Chenanson, Syrah</i>	35,00
AOP Grignan les Adhémar, Domaine du Serre des Vignes "Sarrazine" <i>Syrah, Viognier</i>	46,00
AOP Châteauneuf du Pape -Domaine de la Mordoré "La reine des bois" <i>Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cournoise, Vaccarèse</i>	98,00
AOC Costières de Nîmes, Château L'Ermite d'Auzan "Sainte Cécile" <i>Mourvèdre, Syrah, Grenache noir</i>	35,00
AOC Tavel, Domaine Lafond, "Pierre de Lune" <i>Grenache noir, Syrah</i>	53,00
AOP Côtes du Rhône, Domaine Saladin "Une goutte" <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	43,00

JURA-BEAUJOLAIS-SAVOIE

AOP Côtes du Jura, Domaine Berthet-Bondet <i>Gamay</i>	51,00
AOC Morgon, Domaine Les Capréoles "Impermanence" <i>Gamay</i>	52,00
AOP Savoie, Domaine Saint Germain "Sous le Roc des pères" <i>Pinot noir</i>	47,00

ALSACE

AOP Pinot Noir, Domaine Pfister "Weg" <i>Pinot noir</i>	52,00
---	-------

Nous nous réservons le droit de modifier notre sélection de vins en fonction de l'arrivage de nos produits.

LES BULLES

Champagne extra brut, maison Jeaunaux Robin “Éclats de Meulière”	75,00
Champagne maison Bollinger “Spéciale cuvée”	120,00
Champagne maison Jacquesson “747”	120,00
Champagne extra brut maison Jeauneaux Robin “instinct Meunier”	115,00

LES VINS ROSÉS

Rosé du moment	24,00
AOP Bandol, Domaine Pieracci	39,00

LES VINS MOELLEUX & LIQUOREUX

IGP Côtes de Gascogne, Domaine Malartic “Mosaic” Gros manseng	26,00
AOP Côteaux du Layon 1er cru de Chaume, Château de Plaisance Chenin	59,00

LES SOFTS

Kombucha Bio ATIKA (33cl)	4,60
LIMONAIID (Citron vert ou Orange sanguine ou Fruit de la passion) (33cl)	4,60
Jus de pommes KERNE (25cl)	4,00
Perrier (33cl) / Perrier tranche (33cl)	3,30/3,50
Tonic bio LA FRENCH (25cl)	4,00
Ginger beer FEVER TREE (20cl)	4,00
Breizh Cola (33cl)	4,20
Breizh Cola Zéro (33cl)	4,20
Limonade (33cl) / Diabolo (33cl)	3,00/3,50
Sirops à l'eau Monin (33cl)	2,50
Thé glacé maison (33cl)	4,50
Cherry Mule (Cocktail maison à base de gingembre, cerise et citron vert) (33cl)	6,50

LES APÉRITIFS

Martini Rouge/Blanc (7cl)	5,00
Porto rouge (7cl)	5,00
Cidre brut, cidrerie GOËLLAN (33cl)	6,50
Cidre IPA, cidrerie GOËLLAN (33cl)	6,50
Ricard (2cl)	5,00
Whisky Koudeta (5cl)	7,50
Whisky Cola (5cl/33cl)	8,50
Kir vin blanc (12cl)	4,30
Kir pétillant / Kir breton (12cl)	5,80
Crémant de Loire /Prosecco (12cl)	5,30
Turbulent (12cl)	6,50

LES COCKTAILS

Cherry Mule (vodka de la distillerie Mammenn, cerise, gingembre)	11,00
Gin Tonic (distillerie Mammenn, Pouldreuzic)	11,00
Spritz Prosecco (Aperol)	9,00

Les Bières Bretonnes (Distillerie KAURY BREWERY, Plovan)	7,00
---	------

Les Eaux micro filtrées

Plate	2,90
Gazeuse	3,90

LES SPIRITUEUX (4cl) 9,00

Whiskies

Eddu-DISTILLERIE DES MENHIRS (France, Plomelin)
Pur Malt Macvin - BM SIGNATURE (France, Jura)
Smokin - DUNCAN TAYLOR (Ecosse)
Black Bull - DUNCAN TAYLOR (Ecosse)
Kensei Blended (Japon, Hokkaido et Nagano)

Rhums

Gold of Mauritius dark rum (Ile Maurice)
West Indies - COMPAGNIE DES INDES (Barbade, République Dominicaine,
Panama et Guyane Britannique)

Calvados Vieu - LELOUVIER (France, AOC Calvados)

Cognac VSOP Petite Ciguë - Fanny Fougerat (France)

Lambig- Manoir du Kinziz (France, Quimper)

Chartreuse verte

Kremmig, distillerie artisanale du Plessis (France, Quimper)

Liqueur de fraise De Plougastel - DISTILLERIE ARTISANALE DU PLESSIS (France, Quimper)

Liqueur de Café DISTILLERIE MAMMENN (Pouldreuzic, France)

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,30
Café long	2,50
Cappuccino	3,50
Latté	4,00
Thés & Infusions (Le palais des thés)	4,50
Chocolat chaud maison	4,50

Tous nos prix sont indiqués en euros (€), et incluent le service.

SPIRITUEUX ET BOISSONS CHAUDES

LES SPIRITUEUX (4cl) 9,00

Whiskies

Eddu-DISTILLERIE DES MENHIRS (France, Plomelin)

Pur Malt Macvin - BM SIGNATURE (France, Jura)

Smokin - DUNCAN TAYLOR (Ecosse)

Black Bull - DUNCAN TAYLOR (Ecosse)

Kensei Blended (Japon, Hokkaido et Nagano)

Rhums

Gold of Mauritius dark rum (Ile Maurice)

West Indies - COMPAGNIE DES INDES (Barbade, République Dominicaine,
Panama et Guyane Britannique)

Calvados Vieu - LELOUVIER (France, AOC Calvados)

Cognac VSOP Petite Ciguë - Fanny Fougerat (France)

Lambig- Manoir du Kinziz (France, Quimper)

Chartreuse verte

Kremmig, distillerie artisanale du Plessis (France, Quimper)

Liqueur de fraise De Plougastel - DISTILLERIE ARTISANALE DU PLESSIS (France, Quimper)

Liqueur de Café DISTILLERIE MAMMENN (Pouldreuzic, France)

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,30
Café long	2,50
Cappuccino	3,50
Latté	4,00
Thés (Le palais des thés)	4,50
- Thé vert et cerise	
- Thé vert à la menthe	
- Thé noir Earl grey	
- Mélange thé vert et noir Floral	
Infusions (Le palais des thés)	4,50
- Pamplemousse et citron	
- Camomille, Fleur d'oranger	
Chocolat chaud maison	4,50