

Les vins au verre

12 cl

Les vins blancs :

- AOP Menetou-Salon « Les Bornés » Bio 7€
- AOP Chardonnay « ABoire », Or & Gueule Biodynamie 6,50€
- AOC Muscadet « Clos Moulin Chartrie » Bonnet-Huteau Bio 6,50€
- AOP Pinot gris, Domaine de Chaintre (demi-sec) 6€
- *Vin du moment (nous demander)* Tarif selon vin

Les vins rouges :

- AOP St Nicolas de Bourgeuil, « Les Quarterons », Amirault Bio 7€
- AOC Languedoc Terres d'Aspères, Mas des Cabres Bio 6€
- AOP Beaujolais Juliénas, Maison Louis Tête 7€
- *Vin du moment (nous demander)* Tarif selon vin

Les vins rosés :

- IGP Pays d'Oc « Nuit d'Étang », Domaine de la Bergerade Conversion bio 6,50€
(*Cépages grenache noir, mourvèdre*)
- AOP « Les pipelettes », Domaine Ste Marie des Crozes Bio 7€
(*Cépages grenache & cinsault*)

Les vins blancs

50 cl

75 cl

Vins de Loire :

- AOC Muscadet « Clos Moulin Chartrie » Bonnet-Huteau Bio 17€ 30€
(*Cépage melon de Bourgogne*)
- AOP Pinot gris, Domaine de Chaintre (demi-sec) 16€ 28€
(*Cépage pinot gris*)
- VDF Chenin « Les 3 Poiriers », Terres Blanches Biodynamie 38€
(*Cépage chenin*)
- VDF Pinot gris « Myosotis », Domaine 1006 (**vin de macération**) Bio / Méthode nature 37€
(*Cépage pinot gris*)- Vin orange
- VDF Chenin « Goutte d’O », Sylvain Martinez Bio / Méthode nature 35€
(*Cépage chenin*) Sans filtration - Sans sulfites ajoutés
- AOC Sancerre « les Caillottes » Pascal Jolivet Bio 48€
(*Cépage sauvignon blanc*)
- AOP Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé Bio 19€ 36€
(*Cépage sauvignon blanc*)
- AOP Menetou-Salon « Les Vignes de Ratier » Domaine Pellé Bio 43€
(*Cépage sauvignon blanc*)
- VDF Chenin « Broutille » Domaine Autre Chose Bio / Méthode nature 29€
(*Cépage chenin*)
- VDF Chenin « Chenin » Domaine des Frères Bio / Méthode nature 32€
(*Cépage chenin*)

Vins de Bourgogne :

- AOC Petit Chablis , Domaine Passy le Clou 31€
(*Cépage chardonnay*)
- AOC Rully 1^{er} Cru « Les Cloux », Domaine Jaeger Defaix Bio 44€
(*Cépage chardonnay*)
- AOC Saint-Bris, J.Moreau & Fils 38€
(*Cépage chardonnay*)
- AOC Saint-Véran « Entre ciel & terre » , Clos Sauvage - **Conversion bio** 41€
(*Cépage chardonnay*)
- AOC Macon-Chaintré « Pampa», Clos Sauvage **Conversion bio** 37€
(*Cépage chardonnay*)
- AOC Pouilly-fuissé « Eldorado », Clos Sauvage **Conversion bio** 45€
(*Cépage chardonnay*)

Vin breton « Domaine Tizh » - Nolwenn Runigo & Roland Conq :

- VDF Gobiidae, Domaine Tizh 30€
(*Cépage Melon de bourgogne*)

Vins du Languedoc / Rhône :

- AOP Chardonnay « ABoire », Or & Gueule Biodynamie
(*Cépage chardonnay*) 18€ 32€
- IGB « Estive » Mas de Cabres Biodynamie
(*Cépages Roussanne, Vermentino & viognier*) 29€
- AOP Viognier, Domaine Montine
(*Cépage viognier*) 34€

Vins d'Alsace :

- AOC Riesling « Naturaе », Domaine Burckel Jung
(*Cépage riesling*) Biodynamie & sans sulfites ajoutés 31€

Les pétillants & champagnes

75 cl

-
- AOP Crémant de Loire « Armantine » Domaine Amirault Bio
(*Cépage chenin*) 30€
 - Champagne Ullens Brut, Domaine de Marzilly
(*Cépages pinot meunier, chardonnay & pinot noir*) 56€
 - Champagne « Grande vallée » R.Pouillon & fils Extra brut
(*Cépages pinot meunier, chardonnay & pinot noir*) 56€

Les vins rouges

50 cl

75 cl

Vins de Loire :

- AOC Saumur Champigny « Fruit », Thierry Germain **Bio** 31€
(*Cépage cabernet franc*)
- AOP St Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons », Amirault **Bio** 19€ 33€
(*Cépage cabernet franc*)
- AOP St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes, Amirault **Bio** Élevage en barrique 35€
(*Cépage cabernet franc*)
- VSIG Pineau d'Aunis « Persan », Domaine 1006 **Bio / Méthode nature** 34€
(*Cépage pineau d'aunis*)
- VDF Anjou « Ange ou Démon », Terres Blanches **Biodynamie** 36€
(*Cépages anjou rouge & cabernet franc*)
- AOC Sancerre « La croix au garde » Domaine pellé **Bio** 38€
(*Cépage pinot noir*)
- VDF Grolleau « Corbeau », Sylvain Martinez **Bio / Méthode nature** 35€
(*Cépage grolleau*)
- VDF Pineau d'Aunis « Onis », Sylvain Martinez **Bio / Méthode nature** 35€
(*Cépage pineau aunis*)
- AOP Menetou-Salon « Morogues » Domaine Pellé **Bio** 37€
(*Cépage pinot noir*)
- VDF Grolleau « Pompom » Domaine Autre Chose **Bio / Méthode nature** 31€
(*Cépage grolleau*)
- VDF « Toujours » Domaine Autre Chose **Bio / Méthode nature** 33€
(*Cépages cabernet franc 70% - gamay 30%*)
- VDF Gamay « Bingo » Domaine Autre Chose **Bio / Méthode nature** 29€
(*Cépage gamay*)
- VDF Cabernet franc « Bibelot » Domaine Autre Chose **Bio / Méthode nature** 33€
(*Cépage cabernet franc*) – *passage en fût*
- AOC Chinon « Pain perdu » Domaine des Frères **Bio** 32€
(*Cépage cabernet franc*)
- AOC Chinon « Pucelles » Domaine des Frères **Bio** 35€
(*Cépage cabernet franc*)

Vins de Bourgogne :

- AOC Savigny “aux clous” 1er cru, Louis Chenu **Bio** 60€
(*Cépage pinot noir*)
- AOP Givry Héritage, Domaine Chofflet 56€
(*Cépage pinot noir*)
- AOC Mercurey, Château de Garnerot 55€
(*Cépage noir*)
- AOP Rully 1er cru Préaux, Domaine Jaeger-Defaix **Bio** 57€
(*Cépage pinot noir*)

Vin breton « Domaine Tizh » - Nolwenn Runigo & Roland Conq :

- VDF « Ma Karet », Domaine Tizh 35€
(*Cépage pineau d'aunis & gamay*)

Vins Côtes-du-rhône / Vallée du Rhône :

- AOC Saint-Joseph, Montine 2018 58€
(*Cépage syrah*)
- AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos du Cailloux », Clos du Cailloux 63€
(*Cépage grenache* Bio)
- AOC Côte du Rhône « Entre nous », Ferme des Arnaud Bio 37€
(*Cépages grenache & syrah*)
- AOP Crozes-Hermitage « les 4 Vents », Domaine les 4 Vents Bio 42€
(*Cépages syrah*)
- VDF Combes des Avaux, Château Simian Bio 37€
(*Cépages grenache, syrah, cinsault*)
- AOC « Grain Galet », Ferme des Arnaud Bio & sans soufre 39€
(*Cépages cinsault*) – très léger
- AOC « Les Quartz », Clos du Cailloux Bio 43€
(*Cépages grenache, syrah*)

Vins de Bordeaux :

- AOC Canon Fronsac « Lamarche Canon » Domaine Jean-Yves Millaire Bio 34€
(*Cépages merlot, cabernet franc & malbec*)
- AOC Bordeaux Supérieur, Château la Loubière conversion biodynamie 33€
(*Cépage merlot*)
- AOC St Estèphe, Château Petit Bocq Bio 56€
(*Cépages merlot & cabernet sauvignon*)
- AOC St Julien, Château Langoa Barton 2017 90€
(*Cépages merlot & cabernet sauvignon*)
- AOC St Estèphe, Château Dame de Montrose 2017 81€
(*Cépages merlot, cabernet sauvignon, petit verdot*)
- AOC Pauillac, Château Pontet Canet 2017 biodynamie 180€
(*Cépages merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc*)

Vins du Languedoc / Ardèche :

- AOC Languedoc « Terres d'Aspères », Mas des Cabres Bio 15€ 28€
(*Cépages syrah & grenache*)
- AOC Languedoc « Libres Pensées », Mas des Cabres Bio 35€
(*Cépages syrah, carignan & grenache*)
- AOP St Chinian « Une et mille nuits », Canet Valette Bio 37€
(*Cépages grenache, syrah, carignan & mourvèdre*)
- IGP Ardèche « Beaulieu », Château de la Selve Bio 32€
(*Cépages cabernet sauvignon, grenache & cinsault*)

Vins du Beaujolais :

- AOP Beaujolais Juliénas « Les Perdrix », Maison Louis Tête 17€ 33€
(*Cépage gamay*)
- AOP Moulin à Vent, Maison Piron 38€
(*Cépage gamay*)
- AOP Saint-Amour « Cocagne », Clos Sauvage **Conversion bio** 40€
(*Cépage gamay*)
- AOC Beaujolais Leynes « Fauve », Clos Sauvage **bio** 37€
(*Cépage gamay*)
- AOP Morgon, Jean Paul & Charly Thevenet **bio** 35€
(*Cépage gamay*)
- AOP Régnié “Grain et Granit”, Jean Paul & Charly Thevenet **bio** 37€
(*Cépage gamay*)
- AOP Brouilly, Maison Piron 35€
(*Cépage gamay*)

Les vins rosés

50 cl 75 cl

Vin du Pays D’Oc :

- IGP « Nuit d’Étang », Domaine de la Bergerade **Conversion bio** 19€ 29€
(*Cépages grenache noir, mourvèdre*)

Vin du Var :

- IGP « C 35€
- uvée des Annibals », Château des Annibals **Bio**
(*Cépages grenache noir, Cinsault, syrah*)

Vin du Luberon :

- AOP « Les pipelettes », Domaine Ste Marie des Crozes **Bio** 30€
(*Cépages grenache & cinsault*)

Les apéritifs

Les kirs / pétillants/ champagne :

- | | |
|---|-------|
| • Kir vin blanc (nous demander les parfums) | 5,50€ |
| • Kir pétillant (crémant Bio+ crème) | 8,50€ |
| • Kir breton (cidre Bio & crème de mûre) | 5,50€ |
| • Pétillant (crémant de Loire Bio) | 6,50€ |
| • Coupe de champagne Ullens | 13€ |

Les cocktails :

- | | |
|---|-------|
| • Spritz (Liqueur St Malo spritz , crémant de Loire Bio , trait de Perrier) | 9,50€ |
| • Americano (Campari, Quintinye rouge, trait de Perrier) | 10€ |
| • Negroni (Campari, Quintinye rouge & gin Breton Octopus Bio) | 11€ |
| • Gin Tonic (Gin breton Octopus Bio + Tonic Français Artonic) | 11€ |

Les vermouths français « Quintinye » :

- | | |
|-------------------|----|
| • Quintinye rouge | 6€ |
| • Quintinye blanc | 6€ |

Les vins doux :

- | | |
|---------------|----|
| • Porto blanc | 4€ |
| • Porto rouge | 4€ |

Anisés :

- | | |
|--|----|
| • Ouestis (pastis breton bio) | 5€ |
| • Le Jaune de Belle-ile-en-mer Distillerie du Ponant | 6€ |

Gentiane :

- | | |
|-----------------|-------|
| • Suze | 3€ |
| • Suze / Cassis | 3,50€ |

Les whiskies :

- | | |
|--|-------|
| • Eddu Silver (Au blé noir – Distillerie des Menhirs - origine Bretagne) | 9€ |
| • Glann Ar Mor (Single Malt – Celtic Distillerie - origine Bretagne) | 12€ |
| • Kornog (Single Malt tourbé – Celtic Distillerie - origine Bretagne) | 13€ |
| • Jameson (origine Ireland) | 5€ |
| • Whisky + soda | 5,50€ |

Les boissons non-alcoolisées

Les sodas pétillants « Schorle » des Filles de l'Ouest bio et naturels 33cl

- « *L'orange affriolante* » (orange sanguine) 5€
- « *Le citron fringuant au gingembre* » (citron & gingembre) 5€
- « *La pomme piquante* » (pomme) 5€
- « *La menthe fougueuse* » (citron jaune & menthe) 5€
- « *La mystique* » (limonade fleur de sureau & agrumes) 5€
- « *Le cassis truculent* » (cassis) 5€

Les thés froids des Filles de l'Ouest bio et naturels 33cl

- Thé Vert « *l'idyllique* » (thé vert Darjeeling menthe gingembre) 5€
- Infusion Rooibos « *l'ensorcelant* » (Infusion rooibos écorce d'orange) 5€
- Thé Chai « *l'extravagant* » (thé noir épice & hibiscus) 5€

Les Kombuchas les thés fermentés « Little Joy » de Vannes bio

- Myrtille / Bergamote 6€
- Menthe / citron / timut 6€
- Gingembre / Hibiscus 6€

Les parfums peuvent changer au rythme des saisons / Nous pouvons avoir des ruptures en fonction des stocks

Sodas & cocktails sans alcool

- Mocktail (cocktail non alcoolisé – liqueur Artonic & Tonic français) 8,00€
- Houl Cola (fabrication Côtes d'Armor) 5€
- Houl Cola zéro (fabrication Côtes d'Armor) 5€
- Tonic Artonic made in France 4,00€
- Ginger Beer Artonic made in France 4,50€
- Sirop à l'eau 2,50€
- Diabolo 3,20€

Les jus de fruits Recolt (Fabrication bretonne BIO)

- Jus de pomme 4,50€
- Jus d'orange 4,50€
- Jus d'ananas 4,50€
- Jus de fraise 4,50€
- Jus de tomate 4,50€

Les eaux Plancoët

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| • Plancoët plate | 50cl : 2,50€ / 1L : 3,50€ |
| • Plancoët pétillante | 50cl : 2,50€ / 1L : 3,50€ |
| • Plancoët intense | 33 cl : 3€ |

Les bières

La bière pression du moment

- | | |
|------------------|-------|
| • Pression 25 cl | 4€ |
| • Pression 33cl | 5,50€ |
| • Pression 50 cl | 8€ |

Les bières bouteilles (33cl)

- | | |
|---|----|
| • Nonne Gratta blonde style abbaye Bio (7%) | 7€ |
| • Gouelan blanche Locmiquélic – Brasserie Yer Mat Bier (4,5%) | 6€ |
| • Yer Mat blonde Locmiquélic - Brasserie Yer Mat Bier (5%) | 6€ |
| • Yer Mat IPA Locmiquélic - Brasserie Yer Mat Bier (6%) | 7€ |

Le cidre au verre et bouteille Sist de Ti-Lo Bio

- | | |
|--|-------|
| • Verre de cidre brut Sistr (12,5cl) | 5,50€ |
| • Bouteille de cidre brut Sistr Bio (75cl) | 19€ |

Les digestifs

4cl

Les « Gnôles digestives » de la Distillerie du Ponant – Belle Ile en Mer

10€

Nous demander la liste – approvisionnement changeant aux grés des saisons

Les rhums :

- | | |
|--|-----|
| • Botana (Paraguay) <small>bio</small> | 10€ |
| • Zacapa Grande réserve (Guatemala) | 13€ |
| • Arcane (Ile Maurice) ambré | 9€ |

Mentholés :

- | | |
|---|-----|
| • Speakeasy Mentha Piperita (<small>distillé en Bretagne</small>) | 8€ |
| • Menthe Pastiche Distillerie du Ponant Belle-Ile-en-Mer | 10€ |

Gins :

- | | |
|---|----|
| • Octopus (Bretagne) (<small>distillé en Bretagne</small>) | 9€ |
| • Speakeasy “Western Gin” (<small>distillé en Bretagne</small>) | 7€ |
| • Malouin’s Blé noir (<small>distillé en Bretagne</small>) | 8€ |

Eaux de vie :

- | | |
|----------------------|----|
| • Lambig de Bretagne | 4€ |
| • Poire Williams | 6€ |

Cognacs :

- | | |
|---|-----|
| • Cognac ABK6 | 5€ |
| • Cognac amande | 6€ |
| • AOC Le laurier d’Apollon Vendanges 2011 | 13€ |

Liqueur :

- | | |
|----------------------------|----|
| • Kremmig (crème & lambig) | 5€ |
|----------------------------|----|

Les boissons chaudes

Le café « Café d'Oriant » - Lorient

• Espresso	3,00€
• Décaféiné	3,00€
• Ristretto	2,50€
• Double expresso	6,00€
• Café allongé	3,00€
• Café crème	4,00€
• Café noisette	3,50€

Les thés « Café d'Oriant » - Lorient

• Thé noir / bergamote Earl Grey	4,00€
• Thé vert Menthe	4,00€
• Thé « Jardin d'agrumes »	4,00€
• Thé Rooibos (sans théine)	

D'autres parfums sont disponibles en fonction des saisons

Les infusions « Café d'Oriant » - Lorient

• Infusion Camomille	4,00€
• Infusion Agrumes / verveine « jardin d'Eve »	4,00€