

### **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 Bourgueil, « Les Quarterons », Amirault Bio 7€
- AOC Languedoc Terres d'Aspères, Mas des Cabres Bio 6€
- AOP Beaujolais Juliéna, 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)

**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 <sup>er</sup> 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** 18€ 32€  
(Cépage chardonnay)
- IGB « Estive » Mas de Cabres **Biodynamie** 29€  
(Cépages Roussanne, Vermentino & viognier)
- AOP Viognier, Domaine Montine 34€  
(Cépage viognier)

## **Vins d'Alsace :**

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

## *Les pétillants & champagnes*

---

**75 cl**

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

**Vins de Loire :**

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

**Vins de Bourgogne :**

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

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

### *Les vins rosés*

50 cl

75 cl

### **Vin du Pays D'Oc :**

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

### **Vin du Var :**

• IGP « Cuvée des Annibals », Château des Annibals Bio (Cépages grenache noir, Cinsault, syrah)	35€
--	-----

### **Vin du Luberon :**

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

## *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 <b>Bio</b> (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 <b>Bio</b> (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 (Paragay) **bio** 10€
- Zacapa Grande réserve (Guatemala) 13€
- Arcane (Ile Maurice) ambré 9€

#### **Mentholés :**

- Speakeasy Mentha Piperita (distillé en Bretagne) 8€
- Menthe Pastiche Distillerie du Ponant Belle-Ile-en-Mer 10€

#### **Gins :**

- Octopus (Bretagne) (distillé en Bretagne) 9€
- Speakeasy “Western Gin” (distillé en Bretagne) 7€
- Malouin’s Blé noir (distillé en Bretagne) 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'Orient » - Lorient

---

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

### Les thés « Café d'Orient » - 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'Orient » - Lorient

---

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