# DÉJEUNER

***Tous nos plats sont faits maison.***

—

***Toutes nos viandes proviennent d'élevages français***

—

***À partir de 18h, merci de vous référer à la carte des tapas.***

## FORMULES

**HORS WEEK-ENDS ET JOURS FERIÉS**

**Entrée + Plat**
*ou*
**Plat + Dessert**
24,00

**Entrée + Plat + Dessert**
29,00

## ENTRÉES

**Duo d'asperges** 11,00
Oeufs de caille croustillants et tarama maison.

**Ravioles de champignons** 12,00
Sauce morilles.

**Effiloché d'agneau aux épices** 12,00
Polenta croustillante aux olives et tomates séchées.

## PLATS

**Côtelettes d'agneau** +2€ en formule 20,00
Déclinaison de carottes et jus aux épices.

**Filet de poisson grillé** 19,00
Poisson (selon arrivage), pakchoï et chou kale sautés au jambon ibérique, crème d'asperge.

**Burger de boeuf** +2€ en formule 20,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, tomme fumée, lard, confit d'oignons, sauce blanche, frites maison.

**Risotto verde et burrata** 18,00

**Salade de magret de canard** 19,00
Magret de canard de la ferme de Beauregard séchés maison, Saint-Maure de Touraine en feuille de brick, oeufs de caille, pointes d'asperges vertes de Touraine, pommes de terre sarladaises vinaigrette à l'huile de noix et à l'ail confit.

**Pièce de boeuf 650gr** À PARTAGER 55,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, sauce au poivre et frites maison - **Hors formule**

## DESSERTS

**Mille feuille choco-coco** 8,00

**Fraise de Touraine et rhubarbe confite** 8,00
Espuma fromage blanc et vinaigrette fraise.

**Café gourmand** +2€ en formule 9,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

**Thé gourmand** +3€ en formule 10,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

## À PARTAGER

***À partir de 2 personnes***

**Planche de charcuteries** 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

**Planche de fromages** 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

**Planche locale** 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Galet de Loire, saucisson sec et rillettes de canard de la Mangrière.

**Planche Végé** 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

**Crottins de chèvre rôtis** 12,50
Échalotes confites au Vouvray.

## ENFANT

**Tenders de poulet fermier** 12,00
**OU poisson du moment**
Frites maison.

**Une boule vanille, fraise ou chocolat**
**Sirop à l'eau au choix**

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# TAPAS

***Tous nos plats sont faits maison.***

—

***Toutes nos viandes proviennent d'élevages français***

—

***Disponible à partir de 18h.***

## LES TAPAS SALÉES

**Croq'Truffe (6 pièces)** 11,00
Croque-Monsieur jambon torchon, mascarpone au parmigiano reggiano et truffe noire.

**Crottins de chèvre rôtis** 12,50
Échalotes confites au Vouvray.

**Tortillas d'agneau épicé (4 pièces)** 13,00
Agneau épicé aux olives et guacamole de brocolis.

**Pakoras de légumes de saison (6 pièces)** 13,50
Chutney de mangue maison.

**Tacos végétal et poisson frais (3 pièces)** 12,00
Sauce aux herbes et agrumes

**Bouchées de boeuf kefta (6 pièces)** 13,50
Boeuf Blonde d'Aquitaine et sauce blanche.

**Tataki de boeuf** 13,00
Pesto vert et vieux parmesan.

**Pièce de boeuf 650gr** À PARTAGER 55,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine, sauce au poivre et frites maison.

**Frites maison** 11,00
Copeaux de parmesan et huile de truffe.

## LES TAPAS SUCRÉES

**Mille feuille choco-coco** 8,00

**Fraise de Touraine et rhubarbe confite** 8,00
Espuma fromage blanc et vinaigrette fraise.

## LES PLANCHES

***À partir de 2 personnes***

**Planche de charcuteries** 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes, jambon blanc aux herbes.

**Planche de fromages** 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

**Planche locale** 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Galet de Loire, saucisson sec et rillettes de canard de la Mangrière.

**Planche Végé** 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

### *ALLERGÈNES*

- Poisson
- Sésame
- Mollusques
- Lait
- Arachide
- Oeuf
- Sulfites
- Fruits à coques
- Soja
- Moutarde
- Céleri
- Crustacés
- Gluten
- Lupin

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LUNCH

***All our dishes are homemade.***

—

***All our meats come from French farms.***

—

***From 6 PM, please refer to our tapas menu.***

***EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS***

**Starter + Main**
*or*
**Main + Dessert**
24,00

**Starter + Main + Dessert**
29,00

## STARTERS

**Asparagus duo** 11,00
Crispy quail eggs and homemade tarama.

**Mushroom ravioli** 12,00
Morel sauce.

**Spiced shredded lamb** 12,00
Crispy polenta with olives and sun-dried tomatoes.

## MAINS

**French lamb chops** +2€ with set menu 20,00
Carrot variations and spiced jus.

**Grilled fish fillet** 19,00
Fish (depending on the catch), pak choi and sautéed kale with Iberian ham, asparagus cream.

**Beef burger** +2€ with set menu 20,00
Blonde d'Aquitaine beef, smoked tomme cheese, bacon, onion confit, white sauce, and homemade fries.

**Green risotto and burrata** 18,00

**Duck breast salad** 19,00
House-dried duck breast from Beauregard farm, Saint-Maure de Touraine cheese in brick pastry, quail eggs, tips of green asparagus from Touraine, Sarlat-style potatoes vinaigrette with walnut oil and confit garlic.

**Beef Cut 650gr** TO SHARE 55,00
Blonde d'Aquitaine beef, pepper sauce, and homemade fries - **Off menu**

## DESSERTS

**Chocolate-coconut mille-feuille** 8,00

**Touraine strawberries and candied rhubarb** 8,00
Fromage blanc espuma and strawberry vinaigrette.

**Gourmet coffee** +2€ with set menu 9,00
Selection of 4 homemade mini treats.

**Gourmet Tea** +3€ with set menu 10,00
Selection of 4 homemade mini treats.

## TO SHARE

***From 2 people***

**Charcuterie platter** 10,50€/person
Assortment of charcuterie from the Pierre Orteiza house: Kinota 24 month ham, chorizo and black pork sausage from Aldudes.

**Cheese platter** 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from "France Fromages" at Les Halles de Tours.

**Mixed local platter** 8,00/person
Goat cheese faisselle from Verneuil, Galet de Loire cheese, dry sausage and duck rillettes from La Mangrière.

**Vegetarian platter** 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

**Roasted goat cheese rounds** 12,50
Shallots confit in Vouvray wine.

## KIDS MENU

**Free-range chicken tenders** 12,00
**OR fish of the day**
Served with homemade fries.

**One scoop of ice cream**
Vanilla, strawberry or chocolate.
**Flavored syrup with water** – your choice

BACK TO MENU

Net price including VAT and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health, please drink responsibly.

# TAPAS

***All our dishes are homemade.***

—

***All our meats come from French farms.***

—

***Available from 6 PM.***

## SAVOURY TAPAS

**Truffle'Croq (6 pieces)** 11,00

Ham croque-monsieur with mascarpone, Parmigiano Reggiano and black truffle.

**Roasted goat cheese rounds** 12,50

Shallots confit in Vouvray wine.

**Spiced lamb tortillas (4 pieces)** 13,00

Spiced lamb with olives and broccoli guacamole.

**Seasonal vegetable pakoras (6 pieces)** 13,50

Homemade mango chutney.

**Beef Tataki** 13,00

Green pesto and aged parmesan.

**Vegetal and fresh fish tacos (3 pieces)** 12,00

Herb and citrus sauce.

**Beef Cut 650gr** TO SHARE 55,00

Blonde d'Aquitaine beef, pepper sauce, and homemade fries.

**Beef kefta bites (6 pieces)** 13,50

Blonde d'Aquitaine beef with white sauce.

**Homemade fries** 11,00

Parmesan shavings and truffle oil.

## SWEET TAPAS

**Chocolate-coconut mille-feuille** 8,00

**Touraine strawberries and candied rhubarb** 8,00

Fromage blanc espuma and strawberry vinaigrette.

## PLATTERS

***From 2 people***

**Charcuterie platter** 10,50€/person

Assortment of charcuterie from the Pierre Orteiza house: Kinota 24 month ham, chorizo and black pork sausage from Aldudes, white ham with herbs.

**Cheese platter** 8,50€/person

Selection of 5 matured cheeses from "France Fromages" at Les Halles de Tours.

**Local platter** 8,00/person

Goat cheese faisselle from Verneuil, Galet de Loire cheese, dry sausage and and duck rillettes from La Mangrière.

**Vegetarian platter** 7,50€/person

Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

### ALLERGENS

Fish, Sesame, Molluscs, Milk, Arachides, Egg, Sulphites, Nuts, Soy, Mustard, Célery, Crustaceans, Gluten, Lupin

BACK TO MENU

Net price including VAT and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health, please drink responsibly.

# VINS

## AU VERRE (12cl)

### VINS BLANCS

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC Coteaux du Layon** 6,50
Domaine Matignon "Clair de Lune" 2024

**AOC Quincy** 6,50
Domaine Lecomte 2024

**AOC Vouvray** 6,50
Domaine des Aubuisières "Cuvée de Silex" 2023

#### BOURGOGNE

**AOC Chablis** 7,50
La Chablisienne “Dame Nature” 2022 - Bio

#### PROVENCE

**IGP Méditerranée** 6,00
Viognier 2024

### VINS ROUGES

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC Chinon** 6,50
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2023

#### BOURGOGNE

**AOC Bourgogne** 7,50
Domaine Bourgogne "Pinot fin" 2023

#### ITALIE

**IGP Toscana** 7,00
Domaine La Guardiola "Orlando" 2018

#### VALLÉE DU RHÔNE

**AOP Crozes-Hermitage** 7,00
Yves Cuilleron "Labaya" 2022

### VIN ROSÉ

**IGP Atlantique** 6,00
Odaïga "Atlantique" 2024

### BULLES

**AOC Vouvray** 6,50
Domaine Perrault Jadaud “Haut les cœurs” 2022 - Bio

## À LA DEMI-QUILLE (37,5cl)

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC Quincy - Blanc** 18,50
Domaine Lecomte 2024

**AOP Saint Nicolas de Bourgeuil - Rouge** 18,50
Domaine de la Rodaie "La Taille" 2022

**AOC Côtes de Provence** 18,50
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2023

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# VINS (75cl)

## VINS BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE

**Vin de France** 32.00
Domaine Perrault Jadaud "Bestiaire" 2023 - Bio

**Vin de France** 34.00
Domaine de la Presle "Chardonnay" 2023

**Vin de France** 36.00
Domaine le Clos des Treilles "Attention Chenin Méchant", Nicolas Reau 2024 - Vin Nature

**AOC Muscadet Sèvre et Maine** 34.00
Clos de la Février "Orthogneiss" 2022 - Bio

**AOC Anjou** 62.00
Nicolas Reau "Victoire" 2021 - Bio

**AOC Saumur** 35.00
Domaine de Sanzay "Les Bazilles" 2023 - Bio

**AOC Saumur** 39.00
Domaine de Sanzay "Les Coinçons" 2023 - Bio

**AOC Saumur** 45.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

**AOC Chinon** 36.00
Domaine de la Marinière "Blanc bec" 2023 - Bio

**AOC Chinon** 61.00
Domaine de Pallus "Le Coq de Pallus" 2023

**AOC Vouvray** 33.00
Domaine Nicolas Brunet "Fleur de Silex" 2022

**AOC Vouvray** 36.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Fauves" 2022 - Bio - Demi-sec

**AOC Vouvray** 38.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2023 - Bio

**AOC Vouvray** 38.00
Chateau Gaudrelle "Les Gués d'Amand" 2023 - Bio

**AOC Vouvray** 44.00
Vincent Carême "Le Peu Morier" 2023 - Bio

**AOC Montlouis-sur-Loire** 38.00
Franck Breton "Les Caillasses" 2023

**Vin de France** 44.00
Domaine Jousset "Premier Rendez-vous" 2023

**Vin de France** 58.00
Domaine Jousset "Version Longue" 2020

**AOC Touraine** 39.00
Henry Marionnet "Vinifera" 2022 - Bio - Vignes Francaises non greffées

**AOC Quincy** 33.00
Domaine Lecomte 2024

**AOC Quincy** MAGNUM (150cl) 66.00
Domaine Lecomte 2024

**AOC Menetou-Salon** 38.00
Domaine La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2023 - Bio

**AOC Sancerre** 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2023

**AOC Sancerre** 63.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2023

**AOC Sancerre** MAGNUM (150cl) 125.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2020

**AOC Pouilly Fumé** 46.00
Domaine de Ladoucette 2023

**AOC Pouilly Fumé** 97.00
Domaine de Ladoucette "Baron de L" 2019

**AOC Coteaux du Layon** 34.00
Domaine Matignon "Clair de Lune" 2024

### BOURGOGNE

**AOC Chablis** 44.00
La Chablisienne "Dame Nature" 2022 - Bio

**AOC Chablis** 58.00
Maison Régnard "Grand Régnard" 2023

**AOC Viré-Clessé** 41.00
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2021 - Bio

**AOC Pouilly-Fuissé** 63.00
Maison Régnard "Le Pavillon" 2023

**Côtes de Beaune** 64.00
Domaine Chantal Lescure,
"La Grande Châtelaine" 2022

**AOC Mâcon Cruzille** 78.00
Julien Guillot "Aragonite" 2022 - Bio

**AOP Chassagne Montrachet** 112.00
Au pied du Mont Chauve "En Pimont" 2019

**AOP Meursault** 117.00
Domaine Armand Heitz, "Gruyaches" 2020

### ALSACE

**AOC Alsace** 43.00
Domaine Weinbach "Les Vignes du Prêcheur" 2023

**AOC Alsace** 54.00
Domaine Weinbach "Théo" Riesling 2023

### VALLÉE DU RHÔNE

**AOC Crozes-Hermitage** 41.00
Domaine Yves Cuilleron, "Les Rousses" 2023

**AOC Condrieu** 64.00
Domaine Yves Cuilleron, "Petite Côte" 2023

### SAVOIE

**Vin de Savoie** 52.00
Domaine de Chevillard, Roussettes de Savoie, "Altese" 2018 - Bio

### PROVENCE

**IGP Méditerranée** 32.00
Viognier 2024

### LANGUEDOC ROUSSILLON

**AOP Languedoc** 39.00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant blanc" 2023 - Bio

## VINS ROUGES

### VALLÉE DE LA LOIRE

**Vin de France** 32.00
Maison Rousseau "Tera Evêna" 2023 - Bio

**AOC Saumur-Champigny** 32.00
Domaine des Sanzay "Domaine" 2024 - Bio

**AOC Saumur-Champigny** 42.00
Domaine des Sanzay "Les Dares" 2022 - Bio

**AOC Saumur-Champigny** 140.00
Clos Rougeard "Le Clos" 2018

**AOC Saumur** 47.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil** 34.00
Domaine Frédéric Mabileau "Les Rouillères" 2023 - Bio

**AOC Saint Nicolas de Bourgueil** 37.00
Y. Amirault "La Mine" 2024 - Bio

**AOC Bourgueil** 40.00
Château de Minière 2020 - Bio

**AOC Bourgueil** 59.00
Domaine de la butte, Jacky Blot, "Mi-pente" 2021

**AOC Chinon** à venir
Domaine Grosbois "Cuisine de ma mère" 2024

**AOC Chinon** 43.00
Domaine Grosbois "Gabare" 2021 - Bio

**AOC Chinon** 36.00
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2023

**AOC Chinon** 46.00
Domaine de Pallus "Les pensées de Pallus" 2019

**AOC Chinon** MAGNUM (150cl) 72.00
Domaine de Pallus "Messanges rouge" 2018

**AOC Chinon** 62.00
Domaine de Pallus "Le Clos de Pallus" 2019

**AOC Chinon** 112.00
Domaine de Pallus "La Croix Boissée" 2019

**AOC Chinon** 149.00
Domaine de Pallus "La Rougerie" 2019

**AOC Sancerre** 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2024

**AOC Sancerre** 59.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

**AOC Sancerre** MAGNUM (150cl) 127.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

**AOC Châteaumeillant** 33.00
Domaine Lecomte 2023

**AOC Châteaumeillant** MAGNUM (150cl) 68.00
Domaine Lecomte 2021

**AOC Menetou-Salon** 42.00
Domaines Minchin "Pommerais" 2023 - Bio

### ALSACE

**AOC Alsace** 72.00
Domaine Weinbach "Clos des Capucins" Pinot Noir 2023 - Bio

### BOURGOGNE

**AOC Hautes-Côtes Beaune** 44.00
Bernard et Florian Regnaudot 2023

**AOC Bourgogne** 45.00
Domaine Bourgogne "Pinot fin" 2023

**AOC Pommard** 89.00
Domaine Chantal Lescure "Les Vignots" 2021

**AOP Chassagne-Montrachet** 91.00
Famille Picard "Au pied du Mont Chauve" 2018

**AOC Nuits Saint Georges** 114.00
Domaine Chantal Lescure 2022

**AOC Vosne Romanée 1er cru** 196.00
Domaine Chantal Lescure "Les Suchots" 2020

### BEAUJOLAIS

**AOC Morgon** 39.00
Laurent Gauthier "Côte du Py" 2021

**AOC Morgon** 44.00
Domaine Burrier "Grand Cras" 2023 - Bio

**AOC Juliénas** 43.00
Hugo Foizel & Angela Quiblier "Obora" 2024 - Bio

**AOC Saint-Amour** 44.00
Domaine Burrier "Côte de Besset" 2023 - Bio

**AOC Brouilly** 44.00
Jean Claude Lapalu "Côtes de Brouilly" 2021

## VALLÉE DU RHÔNE

**AOC Côteaux du Lyonnais** 35.00
Domaine Clusel Roch "Traboules" 2023 - Bio

**IGP Collines Rhodanienne** 35.00
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2024

**IGP Collines Rhodanienne** MAGNUM (150cl) 74.00
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

**AOP Côtes du Rhone Villages** 39.00
Domaine Guy Mousset "Les Garrigues" 2021 - Bio

**Vin de France** 40.00
Maison Stephan "Syrah" 2024 - Bio

**AOP Crozes-Hermitage** 40.00
Domaine des Remizières "Cuvée particulière" 2024

**AOP Crozes-Hermitage** 41.00
Yves Cuilleron "Labaya" 2022

**AOC Cornas** 72.00
Domaine des Remizières "Les Reynards" 2024

**AOP Saint-Joseph** 43.00
Yves Cuilleron "Les Pierres Sèches" 2023

**AOC Châteauneuf du Pape** 69.00
Clos Saint-Michel "Tradition" 2021 - Bio

**AOP Côte-Rôtie** 86.00
Domaine Clusel Roch "Les Schistes" 2022 - Bio

**AOP Côte-Rôtie** 89.00
Yves Cuilleron "Madinière" 2022

**AOC Côte-Rôtie** 640.00
E.GUIGAL "La Landonne" 2019

**AOC Côte-Rôtie** 640.00
E.GUIGAL "La Turque" 2019

**AOC Côte-Rôtie** 640.00
E.GUIGAL "La Mouline" 2019

## LANGUEDOC ROUSSILLON

**Vin de France** 39.00
Domaine La Grande Sieste "Crapuleuse" 2022

**AOP Pic Saint Loup** 38.00
Domaine des Rocs, "Sancto Lupo" 2023 - Bio

**IGP Pays d'Oc** à venir
Clos des Centenaires "Art'" 2021

**AOC Languedoc** 33.00
Domaine La Grange "Tradition Prat Bibal" 2022

**AOP Languedoc** 39.00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant rouge" 2023 - Bio

**AOC Languedoc** 41.00
Domaine Mas Combarèla "Des Si et des Mi" 2022

**AOC Terrasses du Larzac** 49.00
Domaine Mas Combarèla "Ode aux Ignorant" 2021

**AOP Faugères** 37.00
Domaine Ollier Taillefer "Grande réserve" 2020 - Bio

**AOP Faugères** 72.00
Domaine de Fenouillet "Le Père la Minute" 2023

**IGP Côtes Catalanes** 41.00
Domaine Lafage "Moutou" 2024

**IGP Côtes Catalanes** 42.00
Domaine Roc des Anges "Segna de cor" 2022

**IGP Pays d'Hérault** 49.00
Philippe Chesnelong "Les Creisses" 2023

## PROVENCE

**IGP Médtierranée** 51.00
Domaine de la Bégude "Thyrsus" 2020 - Bio
élevé en Amphores

## BORDEAUX

**AOC Saint-Émilion** 40.00
Pierrick Lavau "Baies de Bernateau" 2022 - Bio

**AOC Margaux** 52.00
Château de la Bessane 2017

**AOC Saint-Émilion Grand Cru** 74.00
Pierrick Lavau "Château Tour Peyronneau" 2016 - Bio

## SUD-OUEST

**AOC Cahors** 42.00
Clos Triguedina Jean-Luc Baldes 2018

## ITALIE

**IGP Toscana** 39.00
Domaine La Guardiola "Orlando" 2018

# VINS ROSÉS

**AOC Saumur** 30.00
Domaine de Sanzay "Les Bazilles" 2025 - Bio

**IGP Atlantique** 31.00
Odaïga "Atlantique" 2024

**IGP Côtes Catalanes** 32.00
Famille Lafage "Miraflors" 2025

**AOC Côtes de Provence** 36.00
Domaines Ott "BY.OTT" 2023

**AOC Côtes de Provence** 37.00
Château Saint-Maur "Saint-M" Cru classé 2024

**AOC Côtes de Provence** 39.00
Château d'Esclans Whispering Angel 2024

**AOC Côtes de Provence** MAGNUM (150cl) 74.00
Château Saint-Maur, Cru classé "Saint-M" 2024

# BULLES DU COIN

**AOC Saumur Brut** 33.00
Domaine des Sanzay "400"

**AOC Vouvray** 33.00
Domaine des Aubuisières

**AOC Vouvray** 36.00
Domaine Perrault Jadaud "Haut les cœurs" 2022 - Bio

**AOC Vouvray** 38.00
Château Gaudrelle "Notre méthode" 2022 - Bio

**AOC Montlouis-sur-Loire** 38.00
Franck Breton "Cuvée Louane"

**AOC Montlouis-sur-Loire** 42.00
Domaine Jousset « Bubulle » 2020 - Bio

**AOC Montlouis-sur-Loire** 44.00
Domaine de La Taille aux Loups, Jacky & J.P. Blot "Triple Zéro" - Vin Nature

**Vin de France pétillant** 36.00
Domaine Jousset "L'Éxilé" - Vin Nature

**Vin de France pétillant moelleux** 33.00
"Ze Bulle" - Vin Nature

**Vin de France pétillant - Rosé** 34.00
Domaine Perrault Jadaud "Charivari" 2021

**Vin de France pétillant - Rosé** 38.00
Domaine Jousset "Rose à Lies" - Vin Nature

# CHAMPAGNES

**Foissy-Joly Brut** 49.00
**Foissy-Joly Brut Rosé** 55.00
**Foissy-Joly "Coup de coeur"** 65.00
**Deutz Brut classic** 74.00
**Billecart-Salmon Brut réserve** 89.00
**Billecart-Salmon Brut réserve (150cl)** 178.00
**Billecart-Salmon Rosé** 110.00
**Billecart-Salmon Brut "Sous Bois"** 125.00
**Billecart-Salmon Brut "Blanc de blancs"** 145.00
**Louis Roederer "Collection 246" (37,5cl)** 44.00
**Louis Roederer "Collection 243"** 78.00
**Louis Roederer "Cristal" 2016** 315.00
**Dom Pérignon "Vintage 2012"** 280.00

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. Eaux d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

# COCKTAILS

## COCKTAIL DU MOMENT

**Punch de Chez Madie - 25cl** 8,50
Rhum ambré, rhum agricole, jus de goyave, jus d'orange, jus de passion, vanille fraîche.

## NOS MULES

**Fresh Passion** 10,00
Rhum Bacardi blanc, citron vert pressé, purée de passion Ponthier, menthe, ginger beer.

**Red Polish** 10,00
Vodka Grey Goose, purée de fraise Ponthier, citron vert pressé, ginger beer.

**Green** 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de thym maison, basilic frais, jus de citron vert pressé, ginger beer, Angostura bitter.

**L'Élixir** 10,00
Vodka Grey Goose infusée à l'hibiscus, vin rosé, purée de fraise Ponthier, miel, jus de pamplemousse Caraïbos, jus de citron vert pressé.

**Ruby** 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur Italicus, sirop de cerise Monin, verjus, jus de cranberry Caraïbos.

**L'Illusioniste** 11,00
Chartreuse verte, liqueur de yuzu, crème de banane, gin Bombay Sapphire, et jus de citron vert pressé.

**Neige Brune** 10,00
Rhum Botran 15 ans, liqueur de cacao, crème fraîche, noix de muscade.

**Hyde Park** 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de romarin maison, purée de fraise Ponthier, jus de cranberry Caraïbos, jus de citron vert pressé.

**Purple Rain** 10,00
Vodka Grey Goose, Cointreau, liqueur Saint Germain, jus de citron pressé, sirop de violette, eau pétillante.

**Nameless** 10,00
Gin Bombay Sapphire, liqueur mandarine Napoléon, liqueur bénédictine, sirop de thym maison, jus de pomme Caraïbos.

**Fire Flower** 10,00
Vodka Grey Goose "La Poire", liqueur Saint Germain, tabasco, piment d'espelette, Schweppes tonic

**Cléo** 10,00
Cachaça Leblond, jus de cranberry Caraïbos, sirop de framboise Monin, fève de tonka, jus de citron vert pressé.

**Spicy Passion** 10,00
Rhum Bacardi Carta Oro, jus de fruit de la passion Caraïbos, jus de citron vert pressé, sirop de vanille Monin, piment jamaïcain.

## SPRITZ

**Saint Germain Spritz** 9,00
Liqueur Saint Germain (infusion de fleurs de Sureau), Prosecco et eau gazeuse.

**Apérol Spritz** 8,00
Apérol, Prosecco et eau gazeuse.

**Limoncello Spritz** 8,00
Limoncello maison, Prosecco et eau gazeuse.

**Italicus Spritz** 9,00
Liqueur Italicus, Prosecco et eau gazeuse.

## COCKTAILS CLASSIQUES

**Mojito, Caïpirinha, Old Fashioned, Gin Tonic, Ti-Punch, Cuba Libre, Margarita, Negroni…**

Nos barmans réalisent tous les cocktails classiques sur demande.

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**Virgin Mojito** 7,00
Citron vert, cassonade, menthe, fraîche jus de pomme Caraïbos, eau pétillante.

**Yu No Tonic** 7,00
Gin sans alccol Yu No infusé au Yuzu, tonic.

**Rosso** 7,00
Jus de passion Caraïbos, sirop de cerise Monin, jus de citron vert pressé, limonade.

**Grapple** 7,00
Jus de pamplemousse et jus de pomme Caraïbos, sirop de framboise Monin, jus de citron vert pressé, purée de passion Ponthier.

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.