

## CARTE DES BOISSONS



### Sodas :

Coca Cola	33 cl	3.50€
Coca Cola Zéro	33 cl	3.50€
Schweppes	25 cl	3.50€
Schweppes Agrumes	25 cl	3.50€
Perrier	33 cl	3.50€
Orangina	25 cl	3.50€

### Sirop à l'eau :

Grenadine / Fraise / Menthe / Citron / Cerise  
Pamplemousse / Orgeat / Violette / Pêche

### Bières Artisanales :

« Little Belgique » Pouant (86):

Galopin Pression	15 cl	2.50€
Demi Pression	25 cl	3.50€
Bouteille ou Pression	33 cl	4.50€
Pinte Pression	50 cl	6.50€

### Apéritifs :

Campari / Noilly-Prat	6 cl	3.50€
Porto / Suze / Martini		
Ricard / Pastis	2 cl	3.50€

### Les Kirs :

Cardinal (Vin rouge, Cassis)	12 cl	4.00€
D'Artagnan (Champagne, Cerise)		8.00€
Royal de France (Champagne, Liqueur Chambord)		8.50€
Kir Vin Blanc		4.00€
Kir Pétillant		4.50€
Coupe de Pétillant		4.50€
Coupe de champagne		8.00€

### Cocktails :

Demandez notre carte des Cocktails !

### Jus de Fruits :

« Les Vergers de la Manse » Sepmes (37):

Abricot / Ananas / Pomme	25 cl	4.50€
Orange / Tomate / Pamplemousse		

Limonade / Diabolo : 25 cl 2.50€

### L'Eau filtrée :

Plate ou Gazeuse	75 cl	4.00€
	35 cl	2.50€

### Spiritueux :

Rhum, Gin, Vodka	4 cl	5.00€
Supplément Soda	33 cl	3.50€
Supplément Jus de Fruits « Les Vergers de la Manse »	25 cl	4.00€

### Whisky :

JeLB, Four Roses, Jameson	4 cl	6.00€
Chivas 12ans,	4 cl	8.00€
Aberlour Single Malt 10ans		

### Eau de Vie et Liqueurs :

Armagnac, Calvados, Cognac, Cointreau, Poire William, Grand Marnier, Sambuca, Southern Comfort, Benedictine,	4 cl	7.00€
--	------	-------

Bailey's, Kahlua, Amaretto, 5.00€

Malibu, Get 27, Chambord

### Boissons chaudes :

Ristretto, Espresso, Allongé, et Noisette	2.00€
Double Espresso	3.00€
Cappuccino	4.50€
Thés et Tisanes « Dammann Frères »	3.00€
Chocolat Chaud	3.00€
Pot de Lait	0,50€

## VIN DU VAL DE LOIRE

<u>Les Vins Rouges</u>	75 cl	37.5cl	12cl
<i>AOC Touraine Amboise</i>			
<i>Cuvée du Puits Doré « Plou et Fils »</i>	21.00€		
<i>Château Gaillard Vin d'Amphore Messemé</i>			
<i>Cuvée 109</i>	34.00€		
			
<i>AOC Chinon</i>			
<i>Domaine de la Perriere</i>			
<i>« C. Baudry »</i>	26.00€	15.00€	5.50€
<i>Domaine de La Commanderie « P. Pain »</i>			
<i>Cuvée Tradition Vielle Vigne</i>	30.00€		
<i>Cuvée Sélection Vielle Vigne</i>	28.00€	14.00€	
<i>Cuvée Médiévale</i>	22.00€	13.00€	
<i>AOC Saumur Champigny</i>			
<i>Domaine des Champs Fleuris « Les Tuffolies »</i>	29.00€	19.00€	7.00€
<i>AOC Saint Nicolas de Bourgueil</i>			
<i>La Gardière, « J&amp;V Mabileau »</i>	26.00€	19.00€	6.00€
<i>La Gardière, « J&amp;V Mabileau » Vielles Vignes</i>	32.00€		
<i>AOC Sancerre</i>			
<i>Domaine des Brosses</i>	39.00€		
<i>AOC Cheverny</i>			
<i>Cuvée de l'Orme</i>	25.50€		
<u>Les vins Rosés</u>	75cl	37.5cl	12cl
<i>AOC Touraine Noble Joué</i>			
<i>« Domaine Rémi Cosson »</i>	21.00€	15.50€	
<i>AOC Chinon</i>			
<i>Cuvée Marie Justine « C. Baudry »</i>	24.00€	14.50€	

<u>Les Vins Blancs</u>	75 cl	37.5cl	12cl
<i>AOC Chinon</i>			
Domaine de la Commanderie, Cuvée Elégance, Vielle Vigne	29.00€		
Domaine de la Commanderie, Chenin Blanc	23.00€		
#ONO, Chenin Chardonnay	25.00€		5.50€
<i>AOC Vouvray</i>			
Domaine des Tuffo	31.50€		
<i>AOC Pouilly Fumé</i>			
Château Favray	41.00€		
<i>AOC Reuilly</i>			
Domaine Charpentier	32.00€	19.50€	
<i>AOC Sancerre</i>			
Domaine des Brosses	39.00€		
<i>Château Gaillard Vin d'Amphore Messemé</i>			
Cuvée Constellation	 38.00€		
<i>AOC Cheverny</i>			
Cuvée de l'Orme	25.50€	18.00€	5.50€
<u>Les Vins Blancs Moelleux et liquoreux</u>			
<i>AOC Coteau du Layon</i>			
Domaine Pied Flond	35.00€		8.50€
<i>Malvoisie</i>			
Rémi Cosson	33.50€		8.00€
<u>Les Pétillants</u>			
<i>AOC Vouvray</i>			
Vouvray Brut	30.00€		
<i>Crément de Loire</i>			
Cuvée du Puits Doré « Plou et Fils »	23.00€		

<u>Vins en Carafes: Blanc, Rouge et Rosé</u>	12cl	25cl	50cl	75cl
AOC Touraine Amboise « Plou et Fils »	3.50€	6.00€	8.50€	13.00€
AOC Chinon Domaine de la Commanderie (Rouge)	4.00€	6.50€	9.50€	15.00€

## AUTRES RÉGIONS

<i>Le Bordelais</i>	75cl	37.5cl	12cl
<i>AOC Médoc</i>			
<i>Château La Rose Picot 2008</i>	30.00€		
<i>AOC Bordeaux</i>			
<i>Vieux Rolland 2016</i>	29.00€		
<i>Château le Pape 2011</i>	47.50€		
<i>Le Juras « Domaine du Tausson »</i>			
<i>AOC Etoile</i>	20.00€		
<i>Vin Jaune</i>	58.00€		
<i>Vin de Paille (Clavelin de 62cl)</i>	50.00€		
<i>Le Beaujolais</i>			
<i>AOC Saint Amour « Domaine de la Pirolette »</i>	28.50€		
<i>AOP Régnié « Vin Sauvage à Poil » Vin Nature</i>	34.00€		
<i>La Vallée du Rhône</i>			
<i>AOC Crozes Hermitage « Michelas St Jemms</i>	45.50€		
<i>AOC Chateauneuf du pape « Les Olivets »</i>	55.50€		
<i>Le Cahors</i>			
<i>Château Marjoliere « Bio et Vegan »</i>	26.50€		
<i>La Bourgogne</i>			
<i>Vins Rouges</i>			
<i>AOC Hautes Cote de Nuits « Domaine des Mouchottes »</i>	53.00€		
<i>Vins Blancs</i>			
<i>AOC Chablis « Domaine de Claude Ecuelle »</i>	39.50€		
<i>AOC Mâcon « Mâcon Solutré »</i>	37.50€		
<i>La Champagne</i>			
<i>Moët et Chandon Imperial</i>	69.50€		
<i>Nicolas Feuillâtes</i>	55.50€		