

Vins rouges

Bordeaux :

- | | Verre | 25 cl. | 50 cl. | Btlle |
|---|-------|--------|--------|-------|
| • AOP Côtes de Bourg, Château Govain | 7 € | 10 € | 17 € | 25 € |
| Merlot/Cabernet sauvignon - Vin convivial dont la fraîcheur et le fruit charment le plus grand nombre. Friand et gourmand. | | | | |
| • AOP Saint Estèphe, Château Petit Bocq | | | | 125 € |
| Merlot / Cabernet sauvignon / Petit Verdot. Ce cru bourgeois supérieur a des arômes de fruits frais, noirs ou rouges, des notes de moka. Belle structure tannique, un bel équilibre des saveurs. Finesse et équilibre caractérisent ce vin. | | | | |
| • AOP Saint Julien, 2^{ème} vin du Château Gloria, Esprit de Gloria | | | | 145 € |
| Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot - Un vin frais, charnu et puissant aux notes de fruits très mûrs de myrtilles, de pruneaux et de torréfaction. La bouche est concentrée avec des tanins souples sur un velouté marqué. Finale sur le moka et le tabac blond. | | | | |

Bourgogne :

- **VDF Pinot noir, Héritage du Conseiller Bouchard** 30 €
Un vin gourmand et fruité avec une belle puissance. Des arômes de chocolat se mêlent à des notes plus mentholées sur des tanins soyeux.
- **AOP Mercurey, Domaine Agnès du Couédic** 110 €
100 % Pinot Noir -Vin intense et complexe avec la traditionnelle palette de fruits rouges (cerise, framboise, groseille), un boisé discret et fondu, tanins fondus et délicats.

Loire :

- **AOP Cheverny, Domaine Bellier** 35 €
80 % Pinot Noir – 20 % Gamay - Vin rouge gouleyant, léger et fruité avec une belle fraîcheur, de la finesse et gouleyant. Arômes de fruits rouges, de cerises griottes et d'épices.
- **AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine la Chevalerie** 40 €
Gueulebee Vieilles Vignes 100 % Cabernet franc - Un vin rond, très expressif, et velouté, présentant des notes de framboises et de cassis.

Rhône :

- **AOP Côtes du Rhône, Caprices, Domaine de Montine** 35 €
Grenache/Syrah - Un vin suave et rond aux nuances d'épices et de fruits rouges avec toute l'amplitude du grenache et des tanins bien présents. La finale est très agréable.
- **AOP Crozes Hermitage, les Lauzières, Maison Tardieu** 80 €
100 % Syrah - Un vin plaisir au fruité gourmand, notes de fruits noirs mûrs avec une touche de réglisse. Une belle concentration et de la complexité.

Régions diverses :

- **AOP Alsace Pinot noir, Domaine Schlumberger (Alsace)** 38 €
Un vin très plaisant, de bonne intensité avec une dominante de fruits rouges, la cerise, le cassis, ainsi que de fleurs, la rose ainsi que des notes d'épices, la cannelle, le poivre, la réglisse.
- **IGP Côtes de Gascogne, Merlot-Cabernet Sauvignon, Nova (Sud-Ouest)** 25 €
Merlot/Cabernet sauvignon - Un vin parfaitement équilibré, avec des arômes de fruits rouges et d'épices fraîches. La bouche est gourmande et fruitée et la finale tout en rondeur.

Vins blancs

Sud-ouest :

- | | Verre | 25 cl. | 50 cl. | Btlle |
|--|-------|--------|--------|-------|
| • IGP Comte Tolosan Sauvignon, Caprice | 7 € | 10 € | 17 € | 25 € |
| Un vin d'une belle fraîcheur, aux arômes de fleurs blanches avec des notes d'agrumes. | | | | |
| | Verre | 25 cl. | 50 cl. | Btlle |
| • IGP Côtes de Gascogne blanc sec, UBY n°3 | 9 € | 12 € | 18 € | 28 € |
| Ugni blanc-Colombard - Un vin très aromatique aux arômes d'agrumes, des notes de pêche blanche, de coing, ananas et fruits de la passion. La longueur en bouche est exceptionnelle et tout en rondeur. | | | | |

Bourgogne :

- **AOP Petit Chablis, Eglantière, Domaine Durup** 55 €
100 % Chardonnay - Notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil). Attaque franche et fraîche, belle finale aromatique.
- **AOP Pouilly Fuissé, Maison Bichot** 125 €
100 % Chardonnay - Vif et aromatique au nez, ce Pouilly-Fuissé est dominé par des arômes de fruits blancs et d'épices sur un boisé vanillé discret. La bouche est minérale et possède un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Belle longueur en bouche.

Loire :

- **AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, fleuron, Domaine Chereau Carre** 28 €
100 % Melon de Bourgogne. Vin frais et sec, vin d'apéritif par excellence. Sur les poissons et l'ensemble des fruits de mer.
- **AOP Quincy, Domaine Bigonneau (Centre-Loire)** 55 €
100% Sauvignon. Un joli nez aux notes de fleurs et de fruits blancs et de mandarine. Souple et fraîche, fine et légère, la bouche « sauvignonne » intensément.

Alsace :

- **AOP Riesling, Domaine Klipfel** 45 €
Un Riesling d'une belle intensité aux arômes fruités d'agrumes, de citron vert et de Yuzu ainsi qu'une fine note florale complexe.

Vins rosés

Régions diverses :

- | | Verre | 25 cl. | 50 cl. | Btlle |
|--|-------|--------|--------|-------|
| • IGP Pays d'Oc Cinsault, Caprice (Languedoc) | 7 € | 10 € | 17 € | 25 € |
| Le nez est délicat sur des notes de petits fruits rouges. La bouche est légère et fraîche. | | | | |
| • AOP Ile de Beauté Tinarellu Estandon (Corse) | | | | 28 € |
| Niellucciu / Grenache / Cinsault-Rosé élégant et plein de fraîcheur aux arômes subtils de groseilles et de grenades. | | | | |
| • AOP Côtes de Provence, Héritage, Maison Estandon (Provence) | | | | 39 € |
| Cinsault / Grenache / Syrah - Un beau rosé au nez fin, tendre avec un bouquet floral et de l'élégance. | | | | |

Bières pressions

- Carlsberg "blonde" ou 1664 "blanche" 25 cl. 5 €
- Carlsberg "blonde" ou 1664 "blanche" 33 cl. 7 €
- Carlsberg "blonde" ou 1664 "blanche" 50 cl. 9 €

Apéritifs – Digestifs (dose 4 cl.)

- Apéritifs & digestifs Maison :
Americano, Sangria rouge, Tequila aux agrumes ou Rhum arrangé 11 €
- Martini blanc ou rouge 7 €
- Ricard / Pastis 7 €
- Porto (blanc ou rouge) Maison Sandeman 7 €
- Kir vin blanc (parfums au choix Maison BRIOTTET) 7 €
- Kir champagne (parfums au choix Maison BRIOTTET) 14 €

- Whisky "Glenmorangie 12 ans" 14 €
- Whisky "Glenfiddich 12 ans" 14 €
- Whisky Blended Nikka From Barrel 51.4° 14 €
- Whisky "EDDU" ou Jack Daniel's ou "J & B" 9 €
- Whisky Single Malt Talisker Distillers Edition 45.8° 15 €
- Bourbon Woodford Reserve 43.2° 15 €

- Rhum Vieux Zacapa 23 ans d'âge 18 €
- Rhum Diplomatico 12 €

- Vodka ZUBROWKA "Bison Grass" 11 €
- Vodka Absolut (bleu) tonic 9 €
- Gin tonic Tanqueray 12 €
- Calvados 12 ans d'âge Château du Breuil 14 €
- Cognac VS Hennessy VS 40° 13 €
- Eau de vie Maison Saint Florian (poire et mirabelle) 10 €

Champagne et Cidre

- | | Verre | Btlle |
|--|-------|-------|
|--|-------|-------|

Softs

- Plancoët eau plate ou Plancoët fines bulles 1 litre 7 €
- Plancoët eau plate ou Plancoët fines bulles 0,5 litre 5 €
- Jus de "rêve" (pur jus bio 25 cl)
Jus d'oranges, pommes, ananas, abricots, tomates, 6 €
- Sodas : Coca, Coca Zero, Limonade, Schweppes tonic, Diabolos 5 €

Boissons chaudes

- Café expresso "Bréo" bio (petite tasse) 4 €
- Café expresso "Bréo" bio (grande café) 5 €
- Thé ou tisane "Baronny's" 5 €
- Chocolat "Monbana" 6 €