

Vins Blancs

		€ 37.5cl	€ 75cl
ALSACE (A.O.C.)			
Mill.	Riesling (ABD)*		26.00
Mill.	Pinot Gris (ABD)*		28.00
Mill.	Gewurztraminer (ABD)*		30.00

BOURGOGNE (A.O.C.)			
2013	Macon Uchizy		26.50
2013	Viré Clissé		30.00
Mill.	Petit Chablis		29.50
Mill.	Saint-Véran		32.00
Mill.	Chablis (AB)**		38.50
2013	Pouilly Fuissé		44.00

	VALLEE DE LA LOIRE (A.O.C.)		€ 10.50	€ 15.50
	Fiefs Vendéens Mareuil		10.50	15.50
	Fiefs Vendéens Pissotte			16.00
Mill.	Sauvignon d'Anjou (V.de Pays du Val de Loire)	Le Clos des Mailles – François Rullier		16.00
Mill.	Saumur	Bouvet Ladubay		19.00
Mill.	Quincy	Domaine de Puy Ferrand		25.00
Mill.	Reuilly	Domaine Matthieu Mabillot		28.00
2014	Sancerre «Tradition »	Domaine Vincent Delaporte		32.50
Mill.	Pouilly Fumé « Les Vallons »	Domaine David Bailly		34.00
2014	Coteaux du Layon	Château de Bellevue – Anne & Hervé Tijou		25.00
2010	Coteaux de l'Aubance « Basse Bâte » <i>Tri de vendanges</i>	Domaine Sainte Anne – Marc Brault		28.00
2011	Coteaux du Layon 1 ^{er} Cru Chaume	Château de Bellevue – Anne & Hervé Tijou		38.00
2010	Coteaux du Layon « Béliigné »	Le Clos des Mailles – François Rullier	(50cl)	40.00

*ABD : agriculture biodynamique certifiée

** AB : agriculture biologique certifiée

Ma sélection de vins au verre et en carafe

		Le verre 14cl	La carafe 25 cl	La carafe 50cl
Vins blancs				
Mill.	Sauvignon d'Anjou (V. Pays du Val de Loire)	Le Clos des Mailles – François Rullier	3.00	5.50 11.00
2013	Quincy	Domaine de Puy Ferrand	4.80	9.00 18.00
2013	Macon Uchizy	Domaine Champy	5.10	9.40 18.80
2014	Sancerre «Tradition »	Domaine Vincent Delaporte	6.10	11.00 22.00
2014	Coteaux de l'Aubance « tri de vendanges »	Domaine Sainte Anne – Marc Brault	4.50	8.00 16.00
Vins rouges				
	Anjou Gamay	Cht de Bellevue – Anne & Hervé Tijou	3.10	5.60 11.20
2010	Anjou Villages Brissac	Domaine Sainte Anne – Marc Brault	4.00	7.25 14.50
Mill.	Saumur Champigny	Bouvet Ladubay	4.50	8.00 16.00
2011	Château d'Argadens	Bordeaux supérieur	5.50	9.50 19.00
Vin rosé				
	Cabernet d'Anjou (1/2 sec)	Le Clos des Mailles – François Rullier	3.50	6.50 13.00

Vins Rouges

		€ 37.5cl	€ 75cl
VALLEE DU RHONE (A.O.C.)			
2013	Côtes du Rhône		22.50
2013	Crozes Hermitage « Chaubayou »		32.00
2013	Saint Joseph « Terroir de Champal »		40.00

BOURGOGNE (A.O.C.)			
Mill.	Hautes Côtes de Nuits	Domaine Louis Max	33.50
Mill.	Mercurey	Domaine du Meix Foulot	39.50
2013	Hautes Côtes de Beaune « Clos de la Perrière »	Domaine Sébastien Magnien	39.00
2011	Chorey-les-Beaune	Jean-Claude Boisset	55.00

	VALLEE DE LA LOIRE (A.O.C.)		€ 10.50	€ 15.50
	Fiefs Vendéens Mareuil	Château de Rosnay	10.50	15.50
	Fiefs Vendéens Pissotte	Domaine Coirier		16.00
Mill.	Anjou Gamay	Château de Bellevue – Anne & Hervé Tijou		16.50
Mill.	Chinon	Bouvet Ladubay		21.00
2010	Anjou Villages Brissac	Domaine Sainte Anne – Marc Brault		21.00
Mill.	Saumur Champigny	Bouvet Ladubay		23.00
Mill.	Bourgueil « Cuvée Jean Carmet »	Bouvet Ladubay	13.00	23.00
2011	Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis »	Domaine Sainte Anne – Marc Brault		25.00
2011	Anjou Villages	Château de Bellevue – Anne & Hervé Tijou		27.00
2013	Sancerre « Tradition »	Domaine Vincent Delaporte		32.50
2010	Saumur Champigny « Les Nonpareils »	Bouvet Ladubay		39.00

BORDEAUX (A.O.C.)				
	Château Valentin sélection Goblangey	Premières Côtes de Blaye	11.50	17.50
2011	Château d'Argadens	Bordeaux supérieur		25.00
2011	Château Trebiac	Graves		32.50
2011	Château Franck Pipeau	Saint Emilion Grand Cru		39.00
2011	Château Héritage Chasse Spleen	Haut Médoc (2ème vin du Château)		48.00
2010	Château du Couvent	Pomerol (2ème vin du Clos René)		52.00
2008	Château Beau Site	Saint Estèphe		58.00
2010	Château d'Angludet Réserve d'Angludet	Margaux		60.00
2009	Château La Tour L'Aspic	Pauillac (2ème vin du Château Haut Batailley)		66.00

Vins Rosés

Mill.	Loire	Fiefs Vendéens Mareuil	Château de Rosnay	15.50
	Loire	Cabernet d'Anjou (demi sec)	Le Clos des Mailles – François Rullier	18.00
Mill.	Provence	Côtes de Provence	Château de l'Aumerade – Cru Classé	28.00

CHAMPAGNE et autres bulles d'Ailleurs

		La coupe 12cl	75cl
Champagne Delamotte	Brut	10.00	60.00
Champagne Mailly	Blancs de Noirs		72.50
Champagne Mailly	Rosé		80.00
Champagne Laurent Perrier	Brut		80.00
Crémant de Loire Brut	Bouvet Ladubay	6.00	30.00
Crémant de Loire Rosé	Bouvet Ladubay	6.50	32.00
Saumur Brut « Cuvée Saphir Brut Vintage »	Bouvet Ladubay		32.00
Saumur Brut « Cuvée Trésor »	Bouvet Ladubay		38.00

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3.00
Martini Rosso, Bianco, Suze, Pineau des Charentes		
Porto Sandeman rouge ou blanc	7cl	4.50
Campari	7cl	5.00
Trouspinet	12cl	4.50
Kir vin blanc Sauvignon	12cl	4.50
Kir pétillant au Crémant de Loire	12cl	6.50
Américano	12cl	7.50
L'Archange du Sommet	12cl	7.50
<i>(Crémant de Loire, crème de griotte, jus de Cranberry, griotte)</i>		
Le cendrillon du Mont (sans alcool)		
<i>(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)</i>	12cl	4.90

Whiskies (4cl)

Ballantine's	5.00	Jameson	5.00
Aberlour 10ans	6.00	Oban 14ans	8.00
Four Roses	5.00		

Gin (4cl)

Gordon	5.00
--------	------

Vodkas (4cl)

Eristoff	5.00 €	Zubrowka	6.50
----------	--------	----------	------

Rhums (4cl)

Saint James Ambré, Trois Rivières Blanc	5.00
---	------

Accompagnement sodas	3.00
----------------------	------

Digestifs

Eaux de Vies

Poire Williams Nusbaumer, Mirabelle Nusbaumer, Vieille prune Nusbaumer,		
Cognac Camus Vsop « Borderies », Calvados Beauséjour,		
Bas Armagnac Hors d'Age	4cl	6.50
Cognac Camus XO « Élégance »	4cl	10.00

Liqueurs

Liqueur du Puy du Fou, Liqueur des Vendéens		
Menthe Pastille	5cl	5.00
Bailey's, Cointreau, Kamok, Get 27, Grand Marnier, Mandarine Impériale,		
Manzana Luna Verde	5cl	6.00
Pruneaux à l'Armagnac		10.00

Bières

Beck's	25cl	4.00
Leffe Ruby	25cl	4.50
Carlsberg	33cl	5.00
Pelforth brune	33cl	5.00
Panaché	25cl	3.50
Picon bière	25cl	4.00

Les Eaux , jus de fruits & Sodas

Evian, Badoit	50cl	3.40
Evian, Badoit	100cl	4.20
Chateldon	75cl	6.00
Jus de fruits (à base de concentré)	25cl	3.30
<i>Abricot, ananas, pomme, tomate, Orange, pamplemousse</i>		
Orangina	25cl	3.70
Perrier	33cl	3.70
Nestea	20cl	3.70
Coca Cola, Coca Cola Light	33cl	3.70
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.00
Limonade, diabololo	33cl	3.20
Orange pressée	20cl	4.50

Cafés & Infusions

Café espresso, Décaféiné	2.10
Double espresso	3.10
Noisette	2.50
Café crème	3.10
Chocolat chaud	3.30
Thé & Infusion « Dammann »	3.30
<i>Verveine, tilleul, camomille, Darjeeling, Earl Grey, Vert/menthe, Vert de Chine Gunpowder</i>	



CARTE DES BOISSONS