

Vins Blancs

€ 37.5cl € 75cl

VALLEE DU RHONE (AOP)

	Côtes du Rhône « Saint Esprit », Delas Frères	26.50
2021	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères	38.00
2020	Condrieu « Clos Boucher », Delas Frères	90.00

BOURGOGNE (AOP)

2021	Macon Lugny « Les Crays », Joseph Drouhins	36.00
2021	Saint-Véran, Joseph Drouhins	42.00
2022	Chablis « Saint Martin », Domaine Laroche	45.00
2020	Hautes Côtes de Beaunes « Clos de la Perrière », A. Parigot	60.00
2015	Viré Clissé, Maison Champy	62.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Héritage, Château de Rosnay	25.50
	Coteaux du Giennois « La Gaupière », J. Mellot	27.00
2022	Pouilly-sur-Loire « Les Brémailles », J. Mellot (<i>Chasselas</i>)	29.00
2021	Saumur « Chemin des Murs », Château de Parnay (<i>chenin</i>)	31.00
2021	Reuilly, Jean-Michel Sorbe	33.00
2022	Pouilly Fumé « Domaine des Mariniers », J. Mellot	42.00
	<i>Les moelleux...</i>	
2021	Coteaux du Layon « Belle Douceur », Château de Bellevue	29.00
2016	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Domaine Sainte Anne	32.00
2017	Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Château de Bellevue	40.00

CHAMPAGNE et autres bulles d'Ailleurs

10cl 75cl

	Delamotte Brut	10.50	68.50
	Deutz Brut Classic		75.00
	Deutz Rosé		95.00
2019	Crémant de Loire 100% Chardonnay, Bouvet Ladubay	6.60	34.50
	Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay	6.80	35.00

Sélection de vins au verre ou en carafe

<u>Blancs</u>	14cl	25 cl	50cl	
	Côtes du Rhône « Saint Esprit », Delas Frères	4.70	9.50	19.00
	Chardonnay « La Réserve », Domaine Laroche (<i>Languedoc</i>)	5.80	10.00	20.00
	Coteaux du Giennois « La Gaupière », J. Mellot	5.50	9.50	19.00
2016	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête », Marc Brault	6.50	11.00	22.00
<u>Rouges</u>				
2016	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte Anne	5.00	9.25	18.50
	Saumur Champigny « Le Blason de Parnay »	5.80	9.75	19.50
2018	Château Mirefleurs, Bordeaux supérieur	5.80	10.00	20.00
<u>Rosé</u>				
	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Ch. de Rosnay	5.00	8.50	16.50

Vins Rouges

€ 37.5cl € 75cl

VALLEE DU RHONE (AOP)

	Côtes du Rhône « Roc Epine », Domaine Lafond (AB)**	27.50
2021	Beaumes de Venise « Terres Blanches » (AB)**, Domaine de Fenouillet	36.00
2021	Crozes-Hermitage « Les Launes », Delas Frères	40.00
2021	Saint Joseph « Les Challoys », Delas Frères	43.00
2020	Gigondas « Les Reinages », Delas Frères	46.00
2020	Cornas « Chante Perdrix », Delas Frères	65.00

BOURGOGNE (AOP)

2020	Givry, Joseph Drouhins	39.00
2021	Hautes Côtes de Nuits « 16ème Génération », Guy Dufouleur	44.00
2020	Côtes de Nuits Villages, Joseph Drouhins	48.00
2020	Santenay 1 ^{er} Cru « Beaurepaire », Joseph Drouhins	60.00
2019	Nuits Saint Georges « Les Creux Fraîches Eaux », Guy Dufouleur	80.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay	13.50	22.50
	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Harmonie, Château de Rosnay		25.50
2016	Anjou Villages Brissac, Domaine Sainte-Anne – Marc Brault		27.00
	Chinon « Les Galuches », Domaine Jean Maurice Raffault (AB)**		27.50
	Saumur Champigny, « Le Blason de Parnay », Château de Parnay		28.00
2016	Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis », Domaine Sainte-Anne		29.50
2018	Saumur Champigny, « Le Clos », Château de Parnay		37.00
2022	Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot		42.00

BORDEAUX (AOP)

	Château de la Grange Blaye – Côtes de Bordeaux	14.50	23.50
2018	Château Mirefleurs, Bordeaux supérieur		28.00
2018	Château Haut Maco, Côtes de Bourg		29.00
2020	Château Macquin, Saint Georges Saint Emilion		36.50
2019	Château La Rose Trémière, Lalande de Pomerol		40.00
2019	Château Carteau, Côtes Daugey Saint Emilion Grand Cru		45.50
2016	Château La Cardonne Médoc Cru Bourgeois magnum 150cl	85.00	46.00
2017	Château d'Angludet « La Dame », Margaux		60.00
2018	Amiral de Beychevelle, Saint Julien (<i>2^{ème} vin du château</i>)		85.00

LANGUEDOC (AOP)

2020	Pic Saint-Loup « L'Optimiste », Domaine Le Chemin des Rêves (AB)**	36.50
------	--	-------

Vins Rosés

	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay	24.50
	Côtes de Provence, Château Roubine « La Vie en Rose »	33.00
	Côtes de Provence, Château Gassier « Le Pas du Moine »	38.00

*ABD : agriculture biodynamique certifiée

** AB : agriculture biologique certifiée

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3.80
Martini Rosso, Bianco, Suze	7cl	5.40
Pineau des Charentes, Porto	7cl	5.50
Campari	7cl	6.50
Trousperinette	10cl	5.50
Kir vin blanc Sauvignon	10cl	5.10
Kir pétillant au Crémant de Loire	10cl	6.90
Américano	12cl	7.50

Cocktail « Le Pure Folie »	14cl	7.50
<i>(Liqueur de fraise Combiér, sirop de sureau, Crémant de Loire, framboise)</i>		

Le Cendrillon du Mont (sans alcool)		
<i>(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)</i>	12cl	5.10

Whiskies (4cl)

Français		
Pointe blanche (Ile d'Oléron) 3ans		6.80
Le Pertuis (Ile de Ré) 5ans		7.50

Etrangers			
Ballantine's	6.80	Four Roses	6.90
Aberlour 10ans	7.50	Oban 14ans	9.00

Gin (4cl)

Gordon		6.80
--------	--	------

Vodkas (4cl)

Eristoff		6.80
----------	--	------

Rhums (4cl)

Saint James Ambré, Trois Rivières Blanc		7.00
Damoiseau XO		10.00

Accompagnement sodas		3.50
----------------------	--	------

Digestifs (4cl)

Eaux de Vies		
Poire Williams & Mirabelle St Florian		7.50
Vieille prune Nusbaumer, Calvados		8.00
Armagnac Marquestau VSOP		8.50
Cognac Camus VSOP		9.00

Liqueurs

Fine Donjon, Manzana		7.00
Cointreau, Grand Marnier,		
Mandarine Impériale		7.00
... <i>et de la maison Vrignaud</i>		6.90
Mentilla, Délice caramel, Rhum café		
Kamok, La Richelieu		

Bières

Beck's (<i>pression</i>)	25cl	5.20
Leffe Rubby (<i>pression</i>)	25cl	5.50
Mélusine		
<i>Blonde, ambrée, blanche, IPA</i>	33cl	6.50
Panaché	25cl	5.20
Picon bière	25cl	5.20
Galopin	14cl	3.50

Les Eaux, jus de fruits & Sodas

Abatilles plate/pétillante	50cl	4.50
Abatilles plate/pétillante	100cl	6.00
Chateldon	75cl	8.00
Jus de fruits (<i>à base de jus concentré</i>)		4.80
Abricot, ananas, pomme, tomate, orange		
Orangina	25cl	4.65
Perrier	33cl	4.60
Fuze tea pêche	25cl	4.80
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	4.80
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.65
Limonade, diablo	25cl	4.40
Sirop à l'eau	20cl	2.30

Cafés & Infusions

Café espresso VISCONTI		2.80
Décaféiné VISCONTI		2.80
Noisette		3.00
Double espresso		4.10
Café crème		4.10
Capuccino		4.50
Thé & Infusion « Dammann »		4.20
Verveine, tilleul, camomille, roobios citrus		
Darjeeling, Earl Grey, Vert/menthe, Vert de Chine Gunpowder		



CARTE DES BOISSONS