



---

# CARTE DES BOISSONS

---



# APÉRITIFS



Kir Vin blanc (cassis, mûre, pêche) - 12,5 cl	4,5€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche) - 12,5 cl	10€
Kir Breton (cassis, mûre, pêche) - 25 cl	4,90€
Pineau des Charentes (rouge ou blanc) - 6 cl	5,5€
Porto (rouge ou blanc) - 6 cl	5,5€
Martini (rouge ou blanc) - 6 cl	5,5€
Suze - 6 cl	4,5€
Ricard - 2 cl	3€
Cidre Kerisac - 25 cl	4€
Pet Nat (Pétillant naturel Rosé) - 12,5 cl / 75 cl	4,9€ / 25€

## WHISKIES- 4 cl

Jameson original	8€
Aberlour 10 ans	9€
Balvenie 12 ans	12€
Glenlivet 15 ans	15€
Aberlour 18 ans	15€
Nikka	10€
Bellevoe noir (tourbé)	10€
Jack's Daniels old No.7	8€

# BIÈRES



Pression Grimbergen - 25 cl / 50 cl	3,9€ / 7,2€
Panaché - 25 cl / 50 cl	3,9€ / 7,2€
Monaco - 25 cl / 50 cl	3,9€ / 7,2€
Picon bière - 25 cl / 50 cl	4,9€ / 8,5€
1664 sans alcool - 33 cl	4€
Desperados - 33 cl	6€
Grimbergen Rouge - 33 cl	6€
Grimbergen Blanche - 33 cl	6€

Supplément tranche ou sirop 0,30 €

En cas d'allergies ou d'intolérances, informez-nous ! Le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information mentionnée sur les allergènes. Article R112-13.

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



# COCKTAILS



<b>Planche de dégustation Ti punch - 8 cl</b> (55°, Cannes brûlées, Vieux de l'océan, Double wood)	18€
<b>Planteur maison - 24 cl</b>	7€
<b>Américano maison - 12 cl</b>	8,5€
<b>Spritz des Vignes- 16 cl</b> Apérol, Guignolet, eau gazeuse, pétillant naturel rosé	9,5€
<b>Spritz St Germain - 12 cl</b> Liqueur fleur de sureau Giffard, eau gazeuse, pétillant naturel rosé	9,5€
<b>L'hivernale - 12 cl</b> Crème de châtaigne, jus de pomme, whisky	9,5€
<b>Ti punch - (rhum au choix) - 6 cl</b> (55°, Cannes brûlées, Vieux de l'océan, Double wood), cassonade, citron vert	9€
<b>Moscow Mule - 12 cl</b> Vodka, jus de citron vert, ginger beer	9,5€
<b>Mojito - 18 cl</b> Rhum Havana, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, Angostura	9,5€
<b>Mojito fruité (myrtille, mangue, passion, fraise) - 18 cl</b>	11€
<b>Gin Tonic (au choix) - 4 cl</b>	12€
<b>Hendrick's / Citadelle / Monkey 47</b> Schweppes tonic / Hibiscus / Pomelo -20 cl	
<b>Bellini - 12 cl</b> Purée de fruits (myrtille, mangue, passion, fraise), champagne	11€

# COCKTAILS SANS ALCOOL



<b>Virgin Mojito - 18 cl</b>	7,5€
<b>Virgin mojito fruité (myrtille, mangue, passion, fraise) - 18 cl</b>	8,5€
<b>Plaisir pétillant - 18 cl</b> Sirop fleur de sureau, jus de citron, limonade	7,5€
<b>Automnale - 18 cl</b> Sirop de fraise, jus de pomme, jus d'orange	7,5€

En cas d'allergies ou d'intolérances, informez-nous ! Le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information mentionnée sur les allergènes. Article R112-13.  
Prix net, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# BOISSONS FRAICHES



Pepsi Cola - 33cl 	3,9€
Pepsi Max - 33 cl 	3,9€
Ice tea - 25 cl 	3,9€
Orangina 25 cl 	3,9€
Perrier - 33 cl 	4,2€
Limonade - 25 cl	3€
Schweppes - 20 cl 	4,5€
(Tonic, Hibiscus, Pomelo)	
Jus Orange « Le Coq Toqué » BIO - 25 cl	4,9€
Jus d'Ananas « Le Coq Toqué » BIO - 25 cl	4,9€
Jus de Pomme - Menthe « Le Coq Toqué » BIO- 25 cl	4,9€
Jus de Tomate « Le Coq Toqué » BIO - 25 cl	4,9€
Sirop à l'eau - 25 cl 	2,5€
(Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron)	
Diabolo - 25 cl 	3,5€
(Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron)	

# EAUX



Perrier fines bulles - 50 cl	2,9€
Perrier fines bulles - 1L	3,9€
San Pellegrino - 50 cl 	2,9€
San Pellegrino - 1L 	3,9€
Vittel - 50 cl 	2,9€
Vittel - 1L 	3,9€

Supplément tranche ou sirop 0,30 €

En cas d'allergies ou d'intolérances, informez-nous ! Le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information mentionnée sur les allergènes. Article R112-13.

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



## BOISSONS CHAUDES

Café		1,9€
Café crème		2,5€
Café double		3,5€
Noisette		2,1€
Décaféiné		2,1€
Cappuccino		4,5€
Irish coffee		9€
Coffee des Vignes (Cognac)		10€
Thés & infusions		4,5€
Demandez notre sélection		

## DIGESTIFS



Menthe Pastille - 6 cl	6€
Bailey's - 6 cl	6€
Limoncello Giffard - 6 cl	6€
Amaretto - 6 cl	6€
Liqueur Donjon 1841 Cognac et amandes - 6 cl	6€
Liqueur de café Kamok - 6 cl	6€
Poire William's - 4 cl	6€
Cognac Le Petit Cousinaud VSOP - 4 cl	8€
Calvados Château du Breuil Réserve 8 ans - 4 cl	8€

### RHUMS:

Trois rivières 55 ° - 4 cl	8€
Trois rivières Cannes Brulées - 4 cl	8€
Trois rivières Double Wood - 4 cl	8€
Trois rivières Vieux de l'océan - 4 cl	9€
Diplomatico - 4 cl	9€
Don papa - 4 cl	9€

En cas d'allergies ou d'intolérances, informez-nous ! Le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information mentionnée sur les allergènes. Article R112-13.

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



---

# CARTE DES VINS

---



---

CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

**AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Domaine de la Pénissière - 12,5 cl / 75 cl 4,5€ / 21€**

Sec et rafraîchissant, ce melon de Bourgogne accompagnera vos apéritifs et produits de la mer. Arômes subtils d'agrumes et de fruits blancs, délicate minéralité.

**IGP Val de Loire - Les Cocottes de la Brie - 12,5 cl / 75 cl 4,5€ / 21€**

Vif et élégant. 100% Chardonnay aux notes exotiques.  
Belle harmonie entre fraîcheur et rondeur, avec une acidité équilibrée.

**AOP Saumur blanc - Fer Aigu Domaine St Vincent - 12,5 cl / 75 cl 5€ / 24€**

Vif et rafraîchissant. 100% Chenin.  
En accord parfait avec des fruits de mer.

**AOP Coteaux de l'Aubance - Bois mozé - 12,5 cl / 75 cl 5,5€ / 27€**

Un chenin de botrytis de la vallée de la Loire.  
Un vin blanc moelleux possédant une très belle tension.

**AOP Quincy - Domaine Philippe Portier - 12,5 cl / 75 cl 5,5€ / 28€**

Sauvignon de la vallée de la Loire.  
Vivacité et minéralité.

**AOP Pouilly fumé - Mademoiselle de T, Château de Tracy - 75 cl 39€**

Appellation reine de la Loire, 100 % Sauvignon.  
Passionnément ligérien.

**AOP Côtes du Rhône - Réserve du Château Mont Redon - 75 cl 26€**

Viognier - Marsanne.  
Toute la vallée du Rhône dans votre verre.

**AOP Pessac Léognan - Château Tour Léognan - 75 cl 45€**

Assemblage des plus belles parcelles de Sauvignon du château auxquelles sont additionnées quelques grappes de Sémillon.

**AOP Petit Chablis - Domaine Moreau et fils - 75 cl 32€**

100 % Chardonnay bourguignon, compagnon idéal de votre planche apéro.  
Une présence ample en bouche. Notes de fruits confits.

# VINS ROUGES

**AOP Chinon - Cuvée Prestige Domaine Charles Pain - 37,5 cl / 75 cl / 1,5L 19€ / 25€ / 52€**

100 % Cabernet franc. Elevage cuve béton.

Des notes de fruits rouges écrasés, une bouche épicée et gourmande.

**AOP Saumur Champigny - Domaine St Vincent - 12,5 cl / 75 cl 5€ / 26€**

100% Cabernet franc.

Notes légères et fruitées avec un profil de maturité précoce et des tanins fins.

**AOP Reully - Domaine Pascal Desroches - 75 cl 24€**

100% Pinot noir de Loire.

Des notes finement poivrées, une bouche ample et plaisante.

**AOP Côtes-du-Rhône - Réserve du Château Mont Redon - 12,5 cl / 75 cl 4,5€ / 26€**

Mourvèdre, Syrah.

Le vin "canaille" qui accompagnera tout votre repas.

**IGP Saint Guilhem le désert - Grand Velours - 12,5 cl / 75 cl 4,5€ / 23€**

Syrah, grenache, Mourvèdre aux reflets intenses de rubis.

Un nez aux arômes de myrtilles et de cassis bien mûrs.

**VDF Pinot Noir - Olivier Chanzy - 12,5 cl / 75 cl 5€ / 33€**

Vin de France élégant et expressif, à la couleur soutenue et aux arômes de fruits mûrs et de pain grillé produit en région Bourgogne.

**AOP Mercurey - Les Cheneaults Domaine Philippe le Hardy - 75cl 43€**

100 % Pinot noir. Idéal sur les viandes grillées

Un vin au nez de griottes, riche de mille ans d'histoire. .

**AOP Pessac Léognan - Château Tour Léognan - 75 cl 45€**

Assemblage de Cabernet sauvignon et Merlot.

Ce vin minéral et riche est le second vin du Château CARBONNIEUX.

---

## VINS ROSÉS

---

**AOP Chinon - Rosé de Saignée - Domaine Charles Pain - 75 cl** 25€

100 % Cabernet franc.

Reflets saumonés, notes d'épices au palais.

**IGP Île de beauté - Maison Paganelli - 12,5 cl / 75 cl** 4,5€ / 24€

Cépage Niellucciu.

Léger, sec et gourmand.

**AOP Côtes de Provence - M de Minuty - 75 cl** 38€

Cinsault, Grenache, Tibouren et Syrah.

Un vin frais et séduisant pour accompagner votre repas.

---

## CHAMPAGNES

---

**AOP Chassenay d'Arce Brut la coupe 12,5cl / la bouteille de 75 cl** 9€ / 60€

