



Apéritifs

Coupe de Champagne (10 cl)	6,20 €
Kir Royal (10 cl)	6,40 €
Kir Pétillant (10 cl)	4,90 €
Kir Vin Blanc, Kir Breton (10 cl)	4,30 €
Martini et Porto Blanc ou Rouge (4 cl)	4,90 €
Pommeau, Pineau, Muscat, Suze (4 cl)	4,90 €
Ricard, Pastis (2cl)	4,90 €
Whisky Scotch (4 cl)	5,00 €
Whisky Japonais (4 cl)	7,20 €
Bourbon (4 cl)	5,90 €

Cocktails

Moët et Chandon Garden Spritz (15 cl)	8,50 €
Passion Vodka Vanille (15 cl)	8,50 €
Americano Maison (8 cl)	6,40 €
Cocktail Maison (10 cl)	6,40 €

Cotes de Gascogne Blanc Moelleux

Vin Fruité, Exhubérant et Juteux

IGP «Nova Gros Manseng» (75 cl)	27,00 €
IGP «Nova Gros Manseng» (15 cl)	5,00 €

Champagne et Pétillant

AOP Champagne (75 cl)	40,00 €
AOP Crémant de Loire (75 cl)	28,00 €

Boissons Alcoolisées

Bières Bretonnes en Bouteille

Ambrée	Chat Malo (33 cl)	5,30 €
Blonde	Armoria (33 cl)	5,30 €
Blanche	Blanche Hermine (33 cl)	5,30 €

Bière Pression

Pelforth Blonde	25 cl	3,60 €
Pelforth Blonde	33 cl	4,90 €
Pelforth Blonde	50 cl	7,10 €
Affligem Blonde	25 cl	4,30 €
OU	33 cl	5,40 €
Affligem Fruits Rouges	50 cl	8,40 €
Cidre Brut ou Doux (75 cl)		11,00 €
Artisanal « Sorre »		

Vins Rosés

75 cl 37,5 cl

Provence

AOP Côtes de Provence	22,00 €	16,00 €
« Estandon » « Terres Nobles »		
<small>Vin Léger, Minéral et Fruité</small>		
IGP Méditerranée Bio	25,00 €	
<small>Vin Rond, Soyeux et Généreux</small>		

Corse

IGP Ile de Beauté	
« Umanu »	22,00 €
<small>Vin de Caractère, Epicé et Franc</small>	

Loire

AOC Rosé d'Anjou	22,00 €
« Rock M Roll »	
<small>Rosé Généreux, plein de Fraîcheur et de Gourmandise</small>	

Côte de Gascogne

IGP Côte de Gascogne	
« Merlot, Cabernet Sauvignon »	22,00 €
<small>Vin Souple et Equilibré, Frais et Gourmand</small>	

Vins Blancs

75 cl 37,5 cl

Val de Loire

AOC Muscadet 20,00 € 16,00 €

Les Vieilles Vignes « Le Clos de la Fontaine »

Vin Vif, Frais et Iodé

AOC Valencay

« Les Terrajots » 30,00 €

Vin Élégant avec des Notes d'Agrumes

AOC Chinon Blanc

« Domaine Baudry » 28,00 €

Vin Rond en Bouche, Souple et Plaisant aux Notes d'Agrumes

VDF Chenin Rock M Roll

« La Mulonnière » 26,00 €

Vin Sec, Expressif, Fruité et Long en Bouche

Alsace

AOC Pinot Gris 28,00 €

« Schlumberger »

Vin Sec, Aromatique et Fruité

Côte de Gascogne

IGP Côte de Gascogne

« Nova Colombard » 20,00 €

Vin aux Notes d'Agrumes avec une Finale Délicieuse

Pays d'Oc

IGP Chardonnay

« Viognier Bio » 26,00 €

Vin Frais et Equilibré aux Notes Floral et de Pêches

IGP « Inwinenectus » 25,00 €

Vin Rond, Arômes d'Amandes, Final Douce

Bourgogne

AOC Petit Chablis

« Domaine Passy Le Clou » 31,00 €

Vin Frais, Minéral avec une belle Aromatique

AOC Viré Clessé

« Domaine Tourterelles » 36,00 €

Vin d'Exception aux notes Fruitées

Côte du Rhône

AOP « Ramades Tardieu » 27,00 €

Vin Floral et Fruité avec une Belle Longueur

Corse

IGP « Umanu » 22,00 €

Vin Puissant et Fruité



Vins Rouges

75 cl

37,5 cl

Val de Loire

AOC Saumur Champigny 23,00 € 17,00 €

« Les Longes »

Vin Frais et Gourmand, Epicé et légèrement Tanique

AOP Saint Nicolas de Bourgueil Bio

« Domaine Amirault » 28,00 €

Vin Élégant, Long en Bouche et Poivré

AOC Chinon « Baudry » 27,00 €

Vin Rond, Souple et Plaisant

AOC Valencay

« Griotte D. Jourdain » 26,00 €

Vin Rouge Tendre, Ample avec une Finale délicatement Poivré

Bourgogne

VDF Pinot Noir 22,00 €

« Bouchard Aîné & Fils »

Grand Classique, Arôme de Cassis, Généreux en Bouche

Beaujolais

AOC Julienas 28,00 €

« Domaine Louis Tête »

Vin sur des Notes de Fruits Rouges, Epicé et Minéral

Côte du Rhône

AOC « Les Lauzières »

Tardieu Laurent 28,00 €

Vin Riche et Puissant, Légèrement Poivré

Pays d'Oc

IGP Syrah « Inwinectus » 21,00 €

Vin Ensoleillé et Gourmand aux Notes de Poivrons

Languedoc

AOC Corbières

« Les Pipelettes » Bio 27,00 €

Vin de Caractère aux Notes de Fruits Noirs

Bordelais

AOC Côte de Bourg 22,00 € 17,00 €

« Château Franc La Fleur »

Vin Franc et Tanique

AOC Lussac Saint Emilion 26,00 €

« Grand Prince »

Vin Evolué sur des Arôme Animal

AOC Montagne Saint Emilion

« Haut Gardat » 29,00 €

Vin Rond et Tanique avec des Arômes de Fruits Rouges



Vins au Pichet et au Verre

	<i>Verre</i>	
<i>Pichet</i>	<i>15 cl</i>	<i>50 cl</i>
<u><i>Blanc</i></u>		
Chardonnay Viognier Bio	5,50 €	18,00 €
Chinon Blanc	6,00 €	19,00 €
Umanu Corse	5,50 €	16,00 €
<u><i>Rosé</i></u>		
Umanu Corse	5,50 €	16,00 €
Rosé d'Anjou	5,50 €	16,00 €
<u><i>Rouge</i></u>		
Chinon	6,00 €	18,00 €
Pinot Noir	6,00 €	16,00 €

Boissons Sans Alcool

Schorle (33cl) Bio	4,40 €
(Cassis, Rhubarbe, Pommes, Orange, Citron Gingembre, Thé Chaï, Thé Vert)	
Breizh Cola (33cl)	4,40 €
Orangina (25cl)	4,40 €
Breizh Tea (33cl)	4,40 €
Jus de Fruits Pago (25cl)	4,40 €
(Orange Pressée, Abricot, Ananas, Pomme Pressée , Fraise)	
Plancoët (Eau Plate) (1 Litre)	5,00 €
Plancoët (Eau Plate) (50 cl)	3,90 €
Plancoët Pétillante (Eau Gazeuse) (1 Litre)	5,00 €
Plancoët Pétillante (Eau Gazeuse) (50 cl)	3,90 €
San Pellegrino (Eau Gazeuse) (1 Litre)	5,00 €
San Pellegrino (Eau Gazeuse) (50 cl)	3,90 €



Boissons Chaudes

Café 1,90 €

Décaféine 2,00 €

Café Crème 2,00 €

Grand Café, Chocolat Chaud 3,30 €

**Grand Café Crème, Capuccino
Chocolat Viennois** 3,60 €

Irish Coffee 7,00 €

Infusions 3,30 €

Verveine, Verveine Menthe, Tilleul
Tilleul Menthe, Camomille

Thés 3,30 €

Thé Vert, Thé Vert Menthe, Earl Grey

Plougastel (Thé Noir à la Fraise, Hydromel et
Morceaux de Fraise)

Les Glenan (Thé Vert Sencha au Caramel et aux Algues)

Hoedic (Thé Noir Cocktail de Fruits et Blé Noir)

Ile de Sein (Thé Blanc à la Mirabelle et Bruyère)

Houat (Thé Noir au Miel, Caramel, Crème, Morceaux de
Pomme et Pétales de Souci)

Ile aux Moines (Thé Noir à l'Abricot et Gâteau d'Antan)

Groix (Thé Vert Sencha à la Pomme, Amandes, Crème et
Pépites de Chocolat)

Molène (Thé Vert au Jasmin et aux Algues)

Batz (Rooibos aux Algues)

Digestifs (3 cl) 5,80 €

Calvados

Armagnac

Get 27 ou Get 31

Cognac

Cointreau

Grand Marnier

Rhum Arrangés (Différents Parfums)