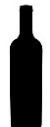







# CARTE DES EAUX

						
				1 litre	50 cl	33 cl
	<b>Vittel</b>	eau minérale plate	<i>Vittel (88)</i>	<b>5,50 €</b>	<b>3,50 €</b>	
	<b>Plancoët</b>	eau minérale plate	<i>Plancoët (22)</i>	<b>5,50 €</b>	<b>3,50 €</b>	
	<b>San Pellegrino</b>	eau minérale gazeuse	<i>Bergame (Italie)</i>	<b>5,50 €</b>	<b>3,50 €</b>	
	<b>Plancoët</b>	eau minérale gazeuse	<i>Plancoët (22)</i>	<b>5,50 €</b>	<b>3,50 €</b>	
	<b>Perrier</b>	eau minérale gazeuse	<i>Vergèze (30)</i>			<b>3,80 €</b>

# CARTE DES CIDRES & VINS

						
				75 cl	37,50 cl	12 cl
<b>** CIDRE **</b>						
	<b>Cidre BIO</b>	<i>X-tra brut "Maman"</i>	<b>Cidrie Michel Maman</b>	<b>19 €</b>		<b>4 €</b>
	A.O.P.  	fabrication artisanale 100 % pomme	Janzé (35)			
		<i>Véritable cidre Brut authentique convient aux vrais amateurs de cidre sec.</i>				
	<b>Pétillant sans-alcool</b>	<i>Vallée de la Seiche</i>	<b>Cidrie Michel Maman</b>	<b>17 €</b>		<b>4 €</b>
	A.O.P.	fabrication artisanale 100 % pomme	Janzé (35)			
		<i>Elaboré à partir de pommes pressées, légèrement acidulée, conviendra parfaitement aux petits et aux grands.</i>				
<b>** LIQUOREUX / MOELLEUX **</b>						
	<b>Côteaux du Layon</b>	<i>Saint Aubin de Luigné</i>	<b>Domaine Delaunay</b>	<b>30 €</b>	<b>15 €</b>	<b>6 €</b>
	A.O.P. 	100 % chenin	Montjean/Loire (49)			
		<i>Tout en harmonie, rien que du plaisir !</i>				
	<b>Vin de Pays de Gascogne</b>	<i>Pigmentum</i>	<b>Georges VIGOUROUX</b>	<b>28 €</b>		<b>6 €</b>
	I.G.P. 	100 % gros manseng	Cahors (46)			
		<i>Rare et précieux, sucrosité et fraîcheur réunies,, on adooooore.</i>				
<b>** METHODE TRADITIONNELLE **</b>						
	<b>Crémant de Loire blanc</b>	<i>Saint Aubin de Luigné</i>	<b>Domaine Delaunay</b>	<b>35 €</b>		
	A.O.C. 	30 % chardonnay - 70 % chenin	Montjean/Loire (49)			
		<i>Ample et complexe. Bulle légère et persistante avec un final long sur les agrumes</i>				
	<b>Crémant de Loire rosé</b>	<i>Saint Aubin de Luigné</i>	<b>Domaine Delaunay</b>	<b>35 €</b>		
	A.O.C. 	70 % grolleau - 30 % cabernet	Montjean/Loire (49)			
		<i>Attaque voluptueuse - notes de groseille et coing. Belle finesse de bulles et délicatement persistante</i>				
<b>** CHAMPAGNE **</b>						
	<b>Champagne blanc</b>	<i>Carte d'Or</i>	<b>Jean Moutardier</b>	<b>50 €</b>		<b>8 €</b>
	A.O.C.	85 % meunier - 15 % chardonnay	Le Breuil (51)			
		<i>Vin fin, élégant et harmonieux. Carte d'or invite à la convivialité.</i>				

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix TTC. Service compris.

# CARTE DES ROSÉS



## \*\* VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE \*\*



**Rondais**  
I.G.P.



**Domaine de la Grande Villeneuve**

50 % gamay - 50 % merlot

**Victor De Goulaine**

St Etienne du bois (85)

17 €

*Ce vin minéral et léger, au nez fin et aux arômes soutenus et gourmands ravit les papilles.*

## \*\* FIEFS VENDEENS \*\*



**Chantonnay**  
A.O.C.



**Silex - Domaine de la Barbinière**

40 % chardonnay - 60 % chenin blanc

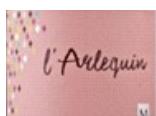
**Orion Père & Fils**

Chantonnay (85)

20 €

11 €

*A l'aise sur des produits de l'océan, la bouche est ample, riche et bien équilibrée.*



**Vix**  
A.O.C.



**Cuvée M - L'Arlequin**

60 % gamay - 40 % cabernet sauvignon

**Vignoble Mercier**

Vix (85)

20 €

11 €

4 €

*Vin fin, nez aux arômes typiques, bouche langoureuse.*



**Mareuil**  
A.O.C.



**Le Clos des chaumes**

gamay - pinot

**Fabien Murail**

La couture (85)

21 €

12 €

*Equilibre et harmonie sont les qualités principales de ce vin à la bouche longue et aromatique.*

## \*\* VAL DE LOIRE \*\*



**Rosé de Loire - Anjou**

A.O.C.



**Domaine Delaunay**

50% grolleau - 50% cabernet franc

**Delaunay**

Montjean sur Loire (49)

20 €

4 €

*Robe rosée à reflet légèrement violacée, floral et fruité au nez. Note de fruits rouges en bouche.*



**Cabernet rosé - Anjou**

A.O.C.



**Domaine Delaunay**

**1/2 sec** 100 % cabernet

**Delaunay**

St Hilaire de Loulay (85)

21 €

5 €

*Tous moments ce vin est vif, frais, fleurant bon la framboise qui flatte les papilles.*



**Menetou-Salon**

A.O.C.



**Les cent neuf rangs**

100 % pinot noir

**Domaine Chavet**

Menetou-Salon (18)

30 €

16 €

*Robe saumon et nez subtil. Franc et équilibré au palais, il exhale des arômes de fruits confits.*

## \*\* PROVENCE \*\*



**Côtes de Provence**

A.O.C.

**Les Hauts de Masterel**

grenache - syrah - cinsault

**Savatier**

Le Muy (83)

21 €

12 €

*Robe rose pâle. Parfumé, plein et rond avec des notes d'agrumes, La bouche est souple et légère.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix TTC. Service compris.



Le **label Agriculture biologique** est un label de qualité fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.

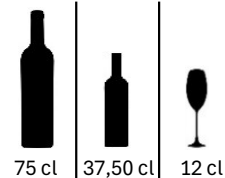


Le **logo CAB** garantit une valorisation à l'achat des vins de la part des metteurs en marché à un niveau proche du **bio**. En sélectionnant cette bouteille, vous aidez un vigneron en reconversion biologique.



La **certification environnementale HVE** est une démarche volontaire de l'agriculteur qui s'engage à respecter un cahier des charges visant au respect de la biodiversité, à la limitation des intrants phytosanitaires, à la bonne gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.

# CARTE DES VINS BLANCS



## \*\* VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE \*\*



**Rondais**  
I.G.P.



**Domaine de la Grande Villeneuve**  
50 % chardonnay - 50 % sauvignon

**Victor De Goulaine**  
St Etienne du bois (85)

17 €

*Vin frais, vif et aromatique.*



**Pinot gris**  
I.G.P.



**Domaine de la Grande Villeneuve**  
**1/2 sec** 100 % pinot gris

**Victor De Goulaine**  
St Etienne du bois (85)

18 €

*Très souple et rond. Bien équilibré, la bouche exprime une belle finesse et une intensité aromatique importante.*

## \*\* FIEFS VENDEENS \*\*



**Chantonnay**  
A.O.C.



**Silex - Domaine de la Barbinière**  
50 % pinot noir - 45 % gamay - 5 % négrette

**Orion Père & Fils**  
Chantonnay (85)

20 € 11 €

*Ce vin de plaisir, gourmand, fera aussi bon effet à l'apéritif qu'en accompagnement.*



**Vix**  
A.O.C.



**Cuvée M - Tête de Crabe**  
20 % chardonnay - 20 % sauvignon - 60 % chenin

**Vignoble Mercier**  
Vix (85)

20 € 11 € 4 €

*Le nez est aromatique et vif. La bouche est fruitée et souple grâce à un chenin très bien vinifié.*



**Mareuil**  
A.O.C.



**Le Clos des chaumes**  
40 % chardonnay - 60 % chenin blanc

**Fabien Murail**  
La couture (85)

21 € 12 €

*Equilibre et harmonie sont les qualités principales de ce vin à la bouche longue et aromatique.*

## \*\* VAL DE LOIRE \*\*

**Muscadet**  
A.O.P.

100 % melon de bourgogne

**Cormerais frères**  
Aigrefeuille (44)

4 €



**Muscadet**  
A.O.C.



**Château La Preuille "tête de Cuvée"**  
100 % melon de bourgogne



**Dumortier**  
St Hilaire de Loulay (85)

24 € 15 €

*Sa robe est jaune paille, le nez fleuri : c'est une bouche minéral, aromatique mais pas vert.*



**Muscadet sur Lie**  
**Côte de Grand Lieu "vieilles vignes"**  
A.O.C.

**Château La Grange**  
100 % melon de bourgogne

**Baudoin de Goulaine**  
Corcoué (44)

20 €

*Attaque légèrement acidulée avec une bonne fraîcheur. Long élevage sur lie.*



**CHAVET**  
**Menetou-Salon**  
A.O.C.

A.O.C.

**La Côte**

100 % sauvignon

**Domaine Chavet**  
Menetou-Salon (18)

30 € 16 €

*Le nez floral est d'une exceptionnelle fraîcheur. La longueur en bouche finit de nous convaincre.*



**Quincy**  
A.O.C.



**Domaines Siret**  
100 % sauvignon

**Siret père & fils**  
Lunery (18)

28 €

6 €

*Belle présence aromatique marquée par une dominante fruitée et ce qu'il faut de vivacité.*



**Anjou**  
A.O.C.

**Domaine Delaunay**  
100 % chenin

**Delaunay**  
Montjean sur Loire (49)

20 €

4 €

*Un incontournable du Val de Loire, ses arômes sont l'expression de la complexité du terroir.*

# CARTE DES VINS BLANCS



75 cl



37,50 cl



12 cl

## \*\* ALSACE \*\*



**Muscat**

A.O.C.

Vignoble Schueller

**Schueller père & fils**

27 €

6 €

reconversion  
biologique.

100 % Muscat Ottonel dit aussi Petits Grains

Gueberschwihr (68)

*Très aromatiques, il exprime à merveille la saveur du fruit frais. Pur plaisir et gouléyance !*



**Gewürztraminer**

A.O.C.

Vignoble Schueller

**Schueller père & fils**

30 €

reconversion  
biologique.



100 % Gewürztraminer "Vieilles vignes"

Gueberschwihr (68)

*Vin corsé et doté d'un bouquet intense d'arômes de fruits. Vinifié sec.*

## \*\* BOURGOGNE \*\*



**Bourgogne blanc**

A.O.P.

Château de Pizay

**Société des vins de Pizay**

25 €

15 €

100 % chardonnay

Pizay (69)

*Ornée de reflets verts. En bouche, il est aromatique, onctueux et ferme, sec et caressant.*

## \*\* LANGUEDOC \*\*



**Pays d'Oc**

I.G.P.



6ème sens

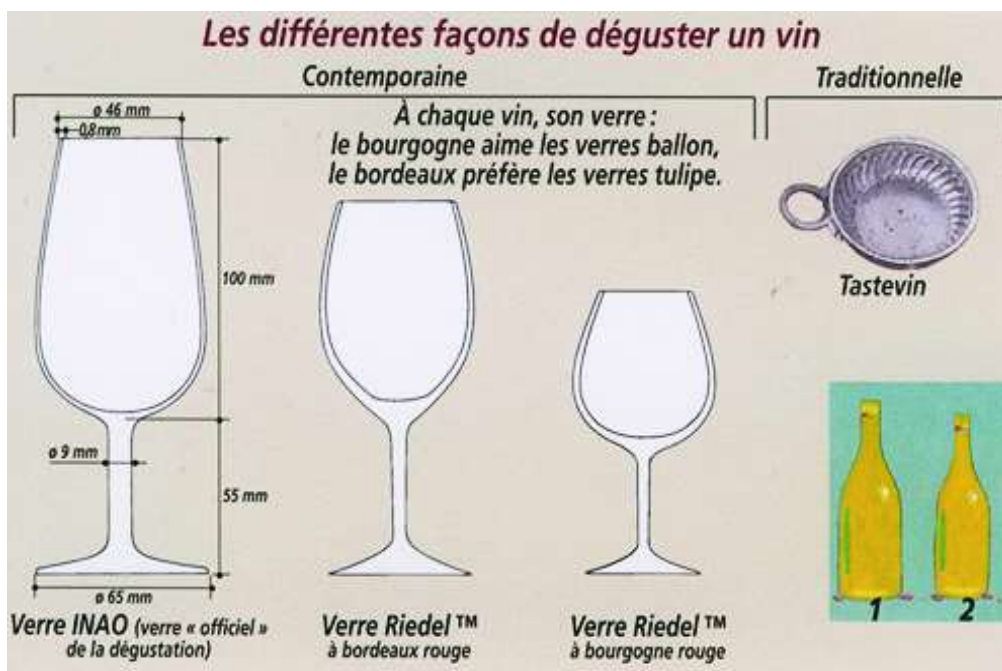
**Gérard Bertrand**

22 €

Sauvignon blanc, Chardonnay, Grenache blanc, Viognier

Narbonne (11)

*Nez est très complexe, floral, très fruité. La bouche très aromatique, bon niveau d'acidité et d'une belle fraîcheur.*



# CARTE DES VINS ROUGES



## \*\* VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE \*\*



**Rondais**

I.G.P.



**Domaine de la Grande Villeneuve**

50 % gamay - 50 % merlot

**Victor De Goulaine**

St Etienne du bois (85)

**17 €**

*Très équilibré entre le fruité du gamay et le gouleyant du merlot. Minéralité et des tanins peu présents.*

## \*\* FIEFS VENDEENS \*\*



**Chantonnay**

A.O.C.



**Silex - Domaine de la Barbinière**

50 % pinot noir - 45 % gamay - 5 % négrette

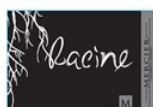
**Orion Père & Fils**

Chantonnay (85)

**20 €**

**11 €**

*Sa couleur est profonde. Son nez, complexe de fruits rouges. La bouche est gourmande.*



**Vix**

A.O.C.



**Cuvée M - Racine**

pinot noir - cabernet franc - négrette

**Vignoble Mercier**

Vix (85)

**20 €**

**11 €**

**4 €**

*Le nez printanier de petits fruits rouges. Bouche ronde, avec un léger final des tanins.*

l'Améthyste

**Mareuil**

A.O.C.



**L'Améthyste**

25 % négrette - 75 % cabernet franc

**Fabien Murail**

La couture (85)

**23 €**

*Éléphants de fruits des bois et confits. La bouche est équilibrée et longue, soutenue par les tanins.*

## \*\* VAL DE LOIRE \*\*



**Anjou**

A.O.C.



**Château du Pin**

70 % cabernet franc - 30 % cabernet sauvignon

**Delaunay**

Montjean sur Loire (49)

**21 €**

**5 €**

*Robe soutenue, nez vif et bouche fruité. Bouquet de grande finesse, d'un caractère très équilibré.*



**Saumur Champigny**

A.O.C.

**Les Rochelins**

100 % cabernet franc

**Lavigne - Véron**

Varrains (49)

**23 €**

**14 €**

*Le nez est floral et d'une exceptionnelle fraîcheur. La longueur en bouche finit de nous convaincre.*



**Saint Nicolas de Bourgueil**

A.O.C.

**Hauts de la Garderie**

100 % cabernet franc

**Thierry Pantaléon**

St Nicolas de Bourgueil (37)

**23 €**

**14 €**

*Souple, léger et fruité, aux arômes typiques de fruits rouges, Il est à apprécier dans sa jeunesse.*



**Menetou-Salon**

A.O.C.

**La Côte**

100 % pinot noir

**Domaine Chavet**

Menetou-Salon (18)

**30 €**

**16 €**

*Ce vin révèle la rondeur et le fruit d'un pinot noir aux accents ligériens.*

## \*\* LANGUEDOC \*\*



**Pays d'Oc**

I.G.P.



**6ème sens**

Sauvignon blanc, Chardonnay, Grenache blanc, Viognier

**Gérard Bertrand**

Narbonne (11)

**22 €**

*Une palette aromatique composée par les fruits rouges frais et la vanille. Les tanins sont fins et soyeux.*



**Fitou**

A.O.P.



**Château de la Grange**

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre

**Gérard Bertrand**

Narbonne (11)

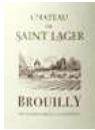



**28 €**

*Nez aromatique. En bouche, il étonne par sa rondeur, ses tanins amples, ses notes de griotte.*


# CARTE DES VINS ROUGES



## \*\* BEAUJOLAIS \*\*

	<b>Brouilly</b> A.O.P.	<i>Château de Saint Lager</i> 100 % gamay noir à jus blanc <i>Parfaitement équilibré, il se fait coulant, gourmand, En deux mots : Harmonie et Plaisir.</i>	<b>Société des vins de Pizay</b> Pizay (69)	<b>30 €</b>	<b>6 €</b>
	<b>Régnié</b> A.O.P. 	<i>Château de Pizay</i> 100 % gamay noir à jus blanc <i>Fraîcheur et arômes de fruits rouges. Attaque souple qui se finit tout en rondeur en bouche.</i>	<b>Société des vins de Pizay</b> Pizay (69)	<b>24 €</b>	
	<b>Morgon</b> A.O.P.	<i>Château de Pizay</i> 100 % gamay noir à jus blanc <i>Charpenté, robuste et puissant, il se distingue d'emblée sa forte personnalité.</i>	<b>Société des vins de Pizay</b> Pizay (69)	<b>26 €</b>	<b>16 €</b>

## \*\* VALLEE DU RHÔNE \*\*

	A.O.P.	<i>Les Fouquières</i> 40 % chardonnay - 60 % chenin blanc <i>Un vin au nez de fruits mûrs écrasés. Saveur en bouche également très fruité et agréable.</i>	<b>Henri Bouachon</b> Châteauneuf-du-Pape (84)	<b>22 €</b>	<b>15 €</b>
--	--------	--	---	-------------	-------------

## \*\* BORDEAUX rouge \*\*

	<b>Bordeaux</b> A.O.C.	<i>Beau Mayne</i> 15 % cabernet sauvignon - 80 % merlot - 5 % cabernet franc <i>Belle robe rubis profond, bouche ronde &amp; tanins soyeux. Jolie finale fruitée.</i>	<b>Dourthe</b> Parempuyre / Blanquefort (33)	<b>20 €</b>	<b>4 €</b>
	<b>Côtes de Bourg</b> A.O.C.	<i>Château Grand Chemin</i> 40 % cabernet sauvignon - 60 % merlot <i>Le nez est aromatique et la bouche est fraîche, fruité et souple.</i>	<b>Marsaux-Donze</b> Lansac (33)	<b>25 €</b>	<b>14 €</b>
	<b>Saint Emilion Grand cru</b> A.O.C.	<i>Château Haut Gros Caillou</i> 20 % cabernet franc - 80 % merlot <i>Le nez floral est d'une exceptionnelle fraîcheur. Vin fruité, élégant, souple et finement boisé.</i>	<b>Dourthe</b> St Sulpice de Faleyrens (33)	<b>42 €</b>	
	<b>Pessac - Léognan</b> A.O.C. 	<i>Château La Garde</i> 67 % cabernet sauvignon - 31 % merlot - 2 % petit verdot <i>Ce grand vin puissant est riche en couleur. Mais conserve toute sa finesse, de l'élégance et de la complexité.</i>	<b>Dourthe</b> Martillac (33)	<b>45 €</b>	
	<b>Médoc Cru Bourgeois</b> A.O.C.	<i>Château L'Estran</i> 55 % cabernet sauvignon - 35 % merlot - 10 % petit verdot <i>Nez de fruits rouges et de notes de vanille. La puissance et les tanins avec d'un léger fruité.</i>	<b>Crété</b> Jau-Dignac-et-Loirac (33)	<b>38 €</b>	
	<b>Haut-Médoc</b> A.O.C.	<i>Diane de Belgrave</i> 21 % cabernet sauvignon - 79 % merlot <i>Fruité, souple et finement tannique, il offre une finale marquée par une élégante touche boisée.</i>	<b>Sté des vins de Belgrave</b> St Laurent du Médoc (33)	<b>45 €</b>	