
















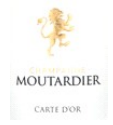



CARTE DES EAUX

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

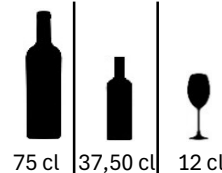
CARTE DES CIDRES & VINS







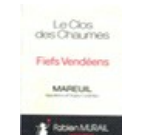








						
				75 cl	33 cl	12 cl
** CIDRE **						
	Cidre sec A.O.P. 	<i>Blanc "Maman"</i> fabrication artisanale 100 % pomme <i>Cidre monovariétal, Saveur acidulée, vif en goût, <u>Pur jus non pasteurisé</u></i>	Cidrerie Michel Maman Janzé (35)	19 €	8 €	4 €
** LIQOREUX / MOELLEUX **						
	Côteaux du Layon A.O.P. 	<i>Saint Aubin de Luigné</i> 100 % chenin <i>Tout en harmonie, rien que du plaisir !</i>	Domaine Delaunay Montjean/Loire (49)	30 €		6 €
	Vin de Pays de Gascogne I.G.P. 	<i>Pigmentum</i> 100 % gros manseng <i>Rare et précieux, sucrosité et fraîcheur réunies,,, on adooooore.</i>	Georges Vigouroux Cahors (46)	28 €		6 €
** METHODE TRADITIONNELLE **						
	Crémant de Loire blanc A.O.C. 	<i>Saint Aubin de Luigné</i> 30 % chardonnay - 70 % chenin <i>Ample et complexe. Bulle légère et persistante avec un final long sur les agrumes</i>	Domaine Delaunay Montjean/Loire (49)	35 €		
	Crémant de Loire rosé A.O.C. 	<i>Saint Aubin de Luigné</i> 70 % grolleau - 30 % cabernet <i>Attaque voluptueuse - notes de groseille et coing. Belle finesse de bulles et délicatement persistante</i>	Domaine Delaunay Montjean/Loire (49)	35 €		
** CHAMPAGNE **						
	Champagne blanc A.O.C.	<i>Carte d'Or - brut</i> 85 % meunier - 15 % chardonnay <i>Vin fin, élégant et harmonieux. Carte d'or invite à la convivialité.</i>	Jean Moutardier Le Breuil (51)	50 €		8 €
	Champagne blanc A.O.C.	<i>Brut Royal</i> 85 % meunier - 15 % chardonnay <i>Vivacité, fraîcheur et finesse.</i>	Maison Pommery Reims (51)	60 €		

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

Prix TTC. Service compris.

CARTE DES ROSÉS



			75 cl	37,50 cl	12 cl
** FIEFS VENDEENS **					
	Chantonnay A.O.C.  	<i>Silex - Domaine de la Barbinière</i> 50 % pinot noir - 45 % gamay - 5 % négrette <i>A l'aise sur des produits de l'océan, la bouche est ample, riche et bien équilibrée.</i>	Orion Père & Fils Chantonnay (85)	21 €	12 €
	Vix A.O.C.  	<i>Cuvée M - L'Arlequin</i> 60 % gamay - 40 % cabernet sauvignon <i>Vin fin, nez aux arômes typiques, bouche langoureuse.</i>	Vignoble Mercier Vix (85)	21 €	12 € 4 €
	Mareuil A.O.C.  	<i>Le Clos des chaumes</i> gamay - pinot <i>Equilibre et harmonie sont les qualités principales de ce vin à la bouche longue et aromatique.</i>	Fabien Murail La couture (85)	21 €	12 €
** VAL DE LOIRE **					
	Rosé de Loire - Anjou A.O.C. 	<i>Domaine Delaunay</i> 50% grolleau - 50% cabernet franc <i>Robe rosée à reflet légèrement violacée, floral et fruité au nez. Note de fruits rouges en bouche.</i>	Delaunay Montjean sur Loire (49)	20 €	4 €
	Cabernet rosé - Anjou A.O.C.  	<i>Domaine Delaunay</i> 1/2 sec 100 % cabernet <i>Tous moments ce vin est vif, frais, fleurant bon la framboise qui flatte les papilles.</i>	Delaunay St Hilaire de Loulay (85)	21 €	5 €
** PROVENCE **					
	Côtes de Provence A.O.C.	<i>Les Hauts de Masterel</i> grenache - syrah - cinsault <i>légère.</i>	Savatier Le Muy (83)	21 €	12 €

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



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.



La **viticulture raisonnée** vise à produire du vin tout en respectant l'environnement et la santé. Elle limite l'usage des intrants chimiques et privilégie des pratiques durables. Cette approche globale n'entrave pas la rentabilité économique. Elle améliore aussi les conditions de travail.

CARTE DES VINS BLANCS



75 cl












37,50 cl



12 cl

** FIEFS VENDEENS **

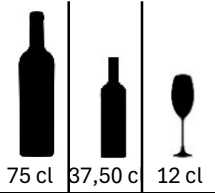
	Chantonnay A.O.C.  	Silex - Domaine de la Barbinière 40 % chardonnay - 60 % chenin <i>Ce vin de plaisir, gourmand, fera aussi bon effet à l'apéritif qu'en accompagnement.</i>	Orion Père & Fils Chantonnay (85)	21 €	12 €	
	Vix A.O.C.  	Cuvée M - Tête de Crabe 20 % chardonnay - 20 % sauvignon - 60 % chenin <i>Le nez est aromatique et vif. La bouche est fruitée et souple grâce à un chenin très bien vinifié.</i>	Vignoble Mercier Vix (85)	21 €	12 €	4 €
	Mareuil A.O.C.  	Le Clos des chaumes 40 % chardonnay - 60 % chenin blanc <i>Equilibre et harmonie sont les qualités principales de ce vin à la bouche longue et aromatique.</i>	Fabien Murail La couture (85)	21 €	12 €	

** VAL DE LOIRE **

	Muscadet A.O.P.	100 % melon de bourgogne				4 €
	Muscadet sur Lie A.O.C.  	Château La Preuille "tête de Cuvée" 100 % melon de bourgogne <i>Sa robe est jaune paille, le nez fleuri : c'est une bouche minéral, aromatique mais pas vert.</i>	 Dumortier St Hilaire de Loulay (85)	24 €	15 €	
	Anjou A.O.C.	Domaine Delaunay 100 % chenin	Delaunay Montjean sur Loire (49)	20 €		4 €
	Cheverny A.O.C. 	La Signature 80 % sauvignon blanc - 20 % chardonnay <i>Robe brillante, jaune clair. Nez aux arômes gourmands de fruits frais (pomme verte). Bouche soyeuse et équilibrée.</i>	Pacal Bellier Vineuil (41)	30 €		6 €
	Quincy A.O.C.	Domaines Siret 100 % sauvignon	Siret père & fils Lunery (18)	28 €		

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

CARTE DES VINS BLANCS



75 cl 37,50 c 12 cl

** VIN DU SUD DE LA FRANCE **

Charentais
I.G.P.

Le Cagouillard
100 % sauvignon


Cave du Liboreau Océalia (17)
Par MD VINS - Mercier (85)

21 €

5 €

Ce blanc se montre très expressif au nez avec une attaque en bouche grasse et généreuse. La finale est droite, fraîche et intense sans être trop longue.

** ALSACE **

Muscat  A.O.C.
reconversion
biologique.

Vignoble Schueller

Schueller père & fils
Gueberschwihr (68)

27 €

6 €

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

** BEAUJOLAIS **

Beaujolais blanc A.O.P.

Dominique Piron

Maison Piron

28 €

6 €

100 % chardonnay

Villié-Morgon (69)

Bouche mûre et bien équilibrée entre fraîcheur, fruité, matière. Jolie persistance citronnée.

** VIN TENDRE cuvee speciale 1/2 sec **

Vin de Pays d'Oc
I.G.P.

Secret d'assemblage

Paul Mas

23 €

5 €

Chardonnay (vendanges tardives), Viognier, Muscat

Montagnac (34)

Fruitée, tendre avec une bonne fraîcheur et un équilibre donnant une sensation riche en bouche.

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

Les différentes façons de déguster un vin

Contemporaine

À chaque vin, son verre :
le bourgogne aime les verres ballon,
le bordeaux préfère les verres tulipe.

Traditionnelle



Tastevin

Contenance des bouteilles

1. Nabuchodonosor : 1 500 cl (20 bouteilles)
2. Balthazar : 1 200 cl (16 bouteilles)
3. Salmanazar : 900 cl (12 bouteilles)
4. Mathusalem : 600 cl (8 bouteilles)
5. Réhoboam : 450 cl (6 bouteilles)
6. Jeroboam : 300 cl (4 bouteilles)
7. Magnum : 150 cl (2 bouteilles)
8. Bouteille : 75 cl
9. Fillette : 37,5 cl (1/2 bouteille)

Source : Editions Aedis Transmis par * RB-Boissons-Conseils réalisé par LadyFrance



Verre INAO (verre « officiel » de la dégustation)



Verre Riedel™ à bordeaux rouge



Verre Riedel™ à bourgogne rouge

CARTE DES VINS ROUGES



75 cl












37,50 cl



12 cl

** FIEFS VENDEENS **

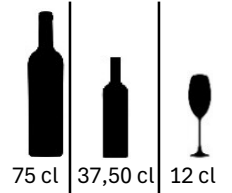
 <p>Chantonnay A.O.C.  </p>	<p><i>Sillex - Domaine de la Barbinière</i> cabernet franc - pinot noir - négrette <i>Sa couleur est profonde. Son nez, complexe de fruits rouges. La bouche est gourmande.</i></p>	<p>Orion Père & Fils Chantonnay (85)</p>	<p>21 €</p>	<p>12 €</p>	
 <p>Vix A.O.C.  </p>	<p><i>Cuvée M - Racine</i> cabernet franc - pinot noir - négrette <i>Le nez printanier de petits fruits rouges. Bouche ronde, avec un léger final des tanins.</i></p>	<p>Vignoble Mercier Vix (85)</p>	<p>21 €</p>	<p>12 €</p>	<p>4 €</p>
<p>l'Améthyste</p>  <p>Mareuil A.O.C.  </p>	<p><i>L'Améthyste</i> 25 % négrette - 75 % cabernet franc <i>Élegants de fruits des bois et confits. La bouche est équilibrée et longue, soutenue par les tanins.</i></p>	<p>Fabien Murail La couture (85)</p>	<p>25 €</p>		

** VAL DE LOIRE **

 <p>Anjou A.O.C. </p>	<p><i>Château du Pin</i> 70 % cabernet franc - 30 % cabernet sauvignon <i>Robe soutenue, nez vif et bouche fruité. Bouquet de grande finesse, d'un caractère très équilibré.</i></p>	<p>Delaunay Montjean sur Loire (49)</p>	<p>21 €</p>		<p>4 €</p>
 <p>Saumur Champigny A.O.C.</p>	<p><i>Les Rochelins</i> 100 % cabernet franc <i>Le nez est floral et d'une exceptionnelle fraîcheur. La longueur en bouche finit de nous convaincre.</i></p>	<p>Lavigne - Véron Varrains (49)</p>	<p>25 €</p>	<p>14 €</p>	
 <p>Saint Nicolas de Bourgueil A.O.C.</p>	<p><i>Château le moulin neuf</i> 100 % cabernet franc <i>Souple, léger et fruité, aux arômes typiques de fruits rouges, Il est à apprécier dans sa jeunesse.</i></p>	<p>Laurent Mabileau St Nicolas de Bourgueil (37)</p>	<p>25 €</p>	<p>14 €</p>	
 <p>Cheverny  A.O.C.</p>	<p><i>La Signature</i> 80 % pinot noir - 20 % gamay <i>Gourmand et gouleyant. Arômes de fruits rouges, et d'épices par le pinot noir avec à la fraîcheur du gamay.</i></p>	<p>Pascal Bellier Vineuil (41)</p>	<p>30 €</p>		<p>6 €</p>

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

CARTE DES VINS ROUGES



75 cl

37,50 cl

12 cl

** VIN DU SUD DE LA FRANCE **



Pays d'Oc

I.G.P.

" Que sera Sirah "

100 % syrah

Paul Mas

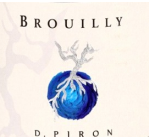
Pézénas (34)

23 €

5 €

Ce vin est un hymne à la Syrah du Languedoc. En bouche, le vin est bien équilibré, tanins riches et souples.

** BEAUJOLAIS **



Brouilly

A.O.P.



Dominique Piron

100 % gamay

Maison Piron

Villié-Morgon (69)

30 €

6 €

Frais, élégant, charnu, aux arômes de cerises noires, Accompagne merveilleusement une cuisine simple.



Morgon

A.O.P.

La Chanaise

100 % gamay

Maison Piron

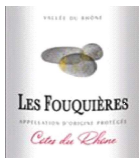
Villié-Morgon (69)

28 €

16 €

Charpenté, robuste et puissant, il se distingue d'emblée sa forte personnalité.

** CÔTES DU RHÔNE **



Côtes du Rhône

A.O.P.

Les Fouquières

Grenache, Syrah et Mourvèdre

Henri Bouachon

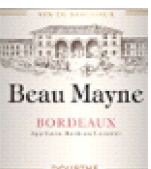
à Châteauneuf-du-Pape (84)

23 €

15 €

Un vin au nez de fruits mûrs écrasés. Saveur en bouche également très fruité et agréable.

** BORDEAUX rouge **



Bordeaux

A.O.C.

Beau Mayne

15 % cabernet sauvignon - 80 % merlot - 5 % cabernet franc Parempuyre / Blanquefort (33)

Dourthe

21 €

5 €

Belle robe rubis profond, bouche ronde & tanins soyeux. Jolie finale fruitée.



Côtes de Bourg

A.O.C.

Château Grand Chemin

40 % cabernet sauvignon - 60 % merlot

Marsaux-Donze

Lansac (33)

25 €

14 €

Le nez est aromatique et la bouche est fraîche, fruité et souple.



Pessac - Léognan

A.O.C.



Château La Garde

67 % cabernet sauvignon - 31 % merlot - 2 % petit verdot

Dourthe

Martillac (33)

45 €

8 €

Ce grand vin puissant est riche en couleur. Mais conserve toute sa finesse, de l'élégance et de la complexité.

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

Prix TTC. Service compris.