



---

# Carte des vins

---

\*  
Tous nos prix sont TTC.  
Tous nos vins sont d'origine française.

# LES APERITIFS

<b>COCKTAIL MAISON</b> .....	14cl	<b>5.60 €</b>
<b>KIR</b>		
Vin blanc, breton .....	10cl	<b>2.60 €</b>
Pétillant .....	10cl	<b>5.50 €</b>
Royal .....	10cl	<b>10.60 €</b>
<b>RICARD</b> .....	3cl	<b>2.80 €</b>
<b>PASTIS</b> .....	3cl	<b>2.80 €</b>
<b>MARTINI</b> blanc ou rouge .....	4cl	<b>2.80 €</b>
<b>PORTO</b> blanc ou rouge .....	6cl	<b>4.30 €</b>
<b>VINS AU VERRE</b> - Consultez l'ardoise murale		

## LA SÉLECTION DE WHISKY

Jack Daniel's .....	4cl	<b>6.90 €</b>
Chivas 12 ans d'âge .....	4cl	<b>6.90 €</b>
Monkey Shoulder .....	4cl	<b>7.50 €</b>

## LA SÉLECTION DE BIÈRES

Pression Affligem blonde .....	25cl	<b>3.80 €</b>
	33cl	<b>4.80 €</b>
	50cl	<b>5.30 €</b>
<b>Petite fripouille</b> .....	33cl	<b>4.90 €</b>
<i>Bière ambrée au caractère bien prononcé, est dominée par des notes maltées et une amertume franche. Cette sensation gustative reste équilibrée grâce à l'assemblage subtil de quatre houblons d'origines différentes, dont la brasserie a le secret.</i>		
<b>Vieille canaille</b> .....	33cl	<b>4.90 €</b>
<i>Bière brune aux notes caramélisées, apporte une note légèrement sucrée et gourmande.</i>		
<b>Brit blanche</b> .....	33cl	<b>4.20 €</b>

# LES SANS ALCOOLS

<b>COCKTAIL MAISON</b> .....	14cl	<b>4.60 €</b>
<b>JUS DE FRUITS CHARLES PAPILLON</b> .....	25cl	<b>4.50 €</b>
Pomme, poire, abricot, pêche de vigne, tomate, orange ou framboise.		
Breizh cola, Breizh Cola Zéro .....	33cl	<b>2.50 €</b>
Orangina .....	33cl	<b>2.50 €</b>
Fuze Tea .....	25cl	<b>2.50 €</b>
Limonade .....	25cl	<b>2.50 €</b>
Sirop à l'eau .....	25cl	<b>1.20 €</b>
Diabolo .....	25cl	<b>2.50 €</b>

# LES EAUX

Plancoët plate .....	1L	<b>4.50 €</b>
	50cl	<b>3.50 €</b>
Plancoët pétillante .....	1L	<b>4.50 €</b>
	50cl	<b>3.50 €</b>
Perrier .....	33cl	<b>2.50 €</b>

# LES VINS

	<b>12cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
<b><u>VINS BLANCS</u></b>			
IGP Pays d'Oc, domaine les Jamelles, Chardonnay	4.30€	/	26€
IGP Pays d'Oc, domaine les Jamelles, Viognier	4.50€	/	27€
AOP Ménetou-Salon, domaine Mellot	4.50€	/	27€
Afrique du Sud, White Canyon	4.60€	/	28€
AOP Muscadet, domaine des Orfeuilles	4.70€	/	28€
AOP Pouilly-Fumé, domaine Mellot	4.90€	18€	29€
AOP Chablis 1er Cru, domaine Drouhin	6.30€	/	38€
<b><u>VINS ROUGES</u></b>			
AOP Pays d'Oc, domaine les Jamelles, Mourvèdre	4.40€	/	26€
AOP Pays d'Oc, domaine les Jamelles, Pinot noir	4.40€	/	26€
AOP Pic-Saint-Loup, domaine les Déesses Muettes	4.60€	/	28€
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, domaine les Javeaux	/	14€	28€
AOP Sancerre, domaine Mellot	5.10€	19€	34€
AOP Saint-Julien Château Les Fiefs de Lagrange 2012	/	/	38€
AOP Givry, domaine Chanson	/	/	42€
AOP Pessac-Léognan, château Brown	/	/	79€
<b><u>CIDRE, VIN PÉTILLANT &amp; CHAMPAGNE</u></b>			
Cidre Val de Rance, brut	3.20€	/	13€
Comte de Ribeaucourt, blanc de blanc	5.50€	/	28€
Louis Constant, brut réserve	11€	/	48€
Billecarte Salmon, rosé	/	46€	58€
<b><u>VINS ROSÉS</u></b>			
AOP Côtes de Provence, Bastide de Marie	4.00€	14€	24€
AOP Cabernet d'Anjou, domaine de Terrebrune	4.00€	/	24€
<b><u>VIN MOELLEUX</u></b>			
AOP Bordeaux, domaine Fleur	4.10€	/	19€

## LES DIGESTIFS

Cognac VS .....	4cl	<b>6.50 €</b>
Limoncello .....	4cl	<b>6.50 €</b>
Rhum Diplomatico .....	4cl	<b>6.50 €</b>
Menthe Pastille .....	4cl	<b>5.50 €</b>

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso « Lavazza » .....		<b>1.90 €</b>
Décafeiné .....		<b>1.90 €</b>
Allongé .....		<b>1.90 €</b>
Cappuccino.....		<b>3.00 €</b>
Thé, Infusion « Dammann ».....		<b>3.00 €</b>