

La Carte des Vins

- Les Vins Blancs -

37.5 cl 75 cl

Alsace

Gewurztraminer Cuvée Tradition 2016 Jean-Paul Schaffhauser **26,00**
Arômes fruités vin liquoreux mais pas trop ! Notes épicées
Parfait à l'apéritif, il accompagne également le fois gras, les desserts...et le munster !!!

Pinot Blanc Réserve spéciale 2016 Jean-Paul Schaffhauser
Discrètement fruité avec des notes de pêche
Frais et équilibré, il accompagne la plupart des plats **24,00**

Beaujolais

Beaujolais Blanc Jean-Marc Lafont, 2015 **28,00**
Cépage : Chardonnay
Saveurs de fleurs blanches, fin et élégant, rond et charpenté
Servi avec les poissons et viandes blanches

Loire

Pouilly Fumé 2016, La Charmette, domaine Chauveau **18,00 32,00**
Cépage : Sauvignon Blanc
Vin fruité et acidulé, fleurs blanches. Frais et harmonieux
Accompagne les fruits de mer, coquillages, poissons grillés et viandes blanches.

Sud Ouest

« **Parfum d'Automne** » 2016, IGP Comte Tolosan Domaine du Pountet **24,00**
Cépages : 60% Mauzac, 40% Petit Manseng
Vin moelleux, surprenant car il marie des cépages rarement assemblés. Fruits exotiques, agrumes, note florale pour finir avec la pêche et le coing.
Servi à l'apéritif, avec un foie gras ou même un fromage de chèvre...

Pacherenc du Vic Bilh Sec, Folie de Roi, 2016, Cave de Crouseilles **26,00**
Cépages : Gros meneng, Petit Courbu
Vin à robe jaune paille aux reflets verts qui révèle des arômes de fleurs blanches
Parfait à l'apéritif, audacieux avec le foie gras et douce folie avec un fromage !

- Les Vins Rosés -

37.5 cl 75 cl

Loire

Rosé d'Anjou, Domaine de Montgilet, Victor et Vincent Le Breton, 2016 23,00

Cépage : cabernet franc, cabernet sauvignon, de gamay et de grolleau noir.
Au nez, puis en bouche, il offre tout un bouquet de petits fruits : cassis, cerises bigarreau, groseilles, fraises et d'autres encore... Léger, poivré, désaltérant, présentant parfois une agréable structure que lui confère le Cabernet, c'est un vin frais, et léger: c'est le Rosé de l'été !

Provence

Côtes de Provence Terres Nobles Cuvée Prestige Estandon, 2016 12,00 23,00

Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah.

Vin à la robe rose aux nuances saumonées, un nez de fruits frais, soyeux et équilibré en bouche
Accompagne tous les mets

Sud Ouest

Rosé d'En Ségur, Domaine d'En Ségur, 2016 23,00

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et une pointe de Syrah.

C'est un vin de plaisir, fruité très aromatique. Vous l'apprécierez avec les grillades de poissons ou de viandes, des tapas, et du soleil...à l'apéritif !

- Les Vins Rouges -

37,5 cl 75 cl

Alsace

Pinot Noir Elevé en fût de chêne, 2015 Jean-Paul Schaffhauser 28,00

Charpenté élevé en barriques de chêne

Arôme boisés avec des notes de vanille

S'accorde avec les viandes rouges, le gibier et les fromages

Bordeaux

Côtes de Bourg, 1er Bourgeois Château Rousselle 2015(75cl) 2014(37,5cl) 17,00 29,00

Cépages : 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc

Équilibre parfait entre les tanins de fruit et les tanins de chêne. Les arômes de fruits rouges et noirs (myrtille, framboise, cerise) s'enrichissent des tonalités de réglisse du merlot auxquelles s'ajoutent des notes épicées d'herbes sèches sauvages de thym et romarin.

S'accorde avec tous les mets !

-Les Vins Rouges (suite) -

37,5 cl 75 cl

Languedoc

Faugère, le Clos des Murettes Certifié AB, 2015, Domaine Ollier Taillefer 24,00

Cépages : Carignan, Grenache, Syrah
S'accorde avec tous les mets

Minervois, vieilles vignes, 2015, Domaine de Barroubio Jean Miguel 27,00

Cépages : Braucol, Syrah
Notes d'épices et de fruits rouges
S'accorde avec les viandes rouges, magrets de canard, fromages

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Audebert et fils 2016 14,00 25,00

Cépage : Cabernet Franc
Les terroirs de sables et de graviers confèrent à ce vin une harmonie florale et fruitée que l'on apprécie aussi bien au nez qu'en bouche.
Ceci en fait le partenaire gourmand des charcuteries et des viandes blanches.

Sud Ouest

Fronton « Kelina », Château Boujac 2014, Certifié AB 29,00

Cépage : Negrette
Ce vin réussit à allier puissance, finesse et élégance. Robe grenat. Le nez délivre un joli fruit mariant la groseille et la fraise des bois. En bouche très belle matière. Texture fine ; Tanins soyeux. On apprécie l'intensité fruitée, la longueur. Au final apparaît une touche de réglisse très friande. S'accommode avec toutes les viandes.

Gaillac Domaine Laroque, Prestige d'Antan, 2015 26,00

Cépages : Fer Servadou et Syrah : 80% Cabernet Sauvignon : 20%
Robe très soutenue, tannins soyeux, rond et charpenté, notes intenses de fruits rouges (cassis) et d'épices (poivron, réglisse). Très long en bouche; à servir avec gibiers, viandes rouges, et fromages.

Cahors, Chateau Combel La Serre, Famille Ilbert Cournou, 2015 28,00

Cépage : Malbec
Arômes généreux de fruits rouges et noirs
S'accorde avec une viande rouge ou du fromage

**Cette carte est élaborée avec les conseils de mon caviste
Hervé Gallice de la « Cave du Glazik » à Briec
des cartes sont à votre disposition**

Les Vins au Verre

12 cl

AOC Parfum d'Automne 2016

3,50

Vin moelleux

AOC Cotes de Bourg 2015, Haut Bel Air Vieilles Vignes

3,80

Vin qui s'accommode avec tous les mets

Les Vins de Pays en Carafe et au verre

Verre

50 cl

Rouge les Cantegrits Saint Mont

2,30

7,60

Cépages : Tannat- Pinenc- Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc

Rosé Les Cantegrits Saint Mont

2.20

7,40

Cépages : Tannat- Pinenc- Cabernet Sauvignon

Blanc les Cantegrits Saint Mont

2.60

8,30

Cépages : Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac

Arômes de fruits mûrs exotiques et de pamplemousse mêlé à des notes florale, finale acidulée

Le Champagne

Champagne Brut Mathelin 75 cl

45,00

Les Eaux

50 cl

100 cl

Plancoët

2,50

3,00

Plancoët Fines bulles

2.70

3.50

Café, Thés, Tisanes

Café, décaféiné

2,20

Thé, Tisane

2,00

Bières, cidre

Cidre fermier brut **Melenig Elliant** (33 cl)

3,50

Bière bretonne (33 cl)

4,00

Apéritifs sans alcool

Breizh-Cola 33 cl

3,00

Orangina 25 cl

3,00

Jus de Fruits 25 cl

3,00

Apéritifs

Pommeau de Bretagne Melenig Elliant 4,50

Rosé verre pamplemousse 12cl 3,00

Kir Breton 12 cl 3,00

Kir pétillant 12 cl 3,20

Pétillant verre 12 cl 3,00

Kir Vin blanc 12 cl 2,80

Martini Bianco 5 cl 3,00

Martini Rosso 5 cl 4,50

Porto Rouge 5 cl 4,50

Suze 5 cl 4,50

Ricard 2 cl 4,00

Whisky 4 cl 5,00

Whisky Breton 4 cl 5,50

Cocktail maison 4,00

Digestifs

Rhum 4 cl 6,50

Cognac 4 cl 6,50

Eau de Vie de Poire 4 cl 6,50

Bailey's 4 cl 6,00

Get 27 4 cl 6,00

Lambig Melenig 6,50