

# La Carte des Vins

## - Les Vins Blancs -

37.5 cl

75 cl

### Alsace

**AOP Gewurztraminer Cuvée Tradition** Jean-Paul Schaffhauser  
Arômes fruités vin liquoreux aux notes épicées

26,00

**AOP Pinot Blanc** Jean-Paul Schaffhauser  
Arômes de fruits blancs, frais et équilibré

25,00

### Beaujolais

**AOP Beaujolais Blanc** Jean-Marc Lafont,  
Cépage : Chardonnay  
Saveurs de fleurs blanches, fin et élégant

25,00

### Bourgogne

**AOP Chablis** Château de Chemilly Vilain Frères  
Cépage : Chardonnay  
Vin frais, vif, minéral et onctueux en bouche

30,00

### Loire

**AOP Pouilly Fumé** La Charmette, domaine Chauveau  
Cépage : Sauvignon Blanc  
Vin fruité et acidulé, fleurs blanches. Frais et harmonieux

18,00

32,00

### Sud Ouest

**AOP Gaillac Domaine de Larroque** **Certifié AB**  
Cépages : Mauzac, Len de Lel, Sauvignon  
Vin jaune pâle et brillant, arômes frais, dominante de fruits exotiques et d'agrumes

21,00

## - Les Vins Rosés -

37.5 cl

75 cl

### Alsace

**AOP Pinot Noir Rosé**, Jean-Paul Schaffhauser  
Arômes de fruits rouges, bouche croquante et fraîche !

23,00

### Provence

**AOP Côtes de Provence** Terres Nobles Cuvée Prestige Estandon  
Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah.  
Saveurs de fruits !

10,50

19,00

## **- Le Champagne**

Champagne Brut Mathelin 75 cl	45,00	
Champagne Brut Mathelin 37,5cl	25,00	

## **- Les Vins Rouges -**

37,5 cl      75 cl

### **Alsace**

<b>AOP Pinot Noir Elevé en fût de chêne</b> , Jean-Paul Schaffhauser Arômes boisés, vin léger		<b>23,00</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

### **Beaujolais**

<b>AOP Régnié « Nature » Pierre Gerin, Certifié AB</b> Cépage : Gamay Arômes de fruits rouges, équilibré avec du caractère		<b>26,00</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

### **Bordeaux**

<b>AOP Côtes de Bourg, 1er Bourgeois</b> Château Rousselle Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc Arômes de fruits rouges, réglisse et herbes sauvages	<b>15,00</b>	<b>27,00</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------

### **Cotes du Rhône**

<b>AOP Gigondas le Pas de Montmirail</b> Cépages : Grenache, Syrah Arômes de fruits rouges, grande souplesse en bouche		<b>36,00</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

### **Languedoc**

<b>AOP Faugère, le Clos des Murettes Certifié AB</b> , Domaine Ollier Taillefer Cépages : Carignan, Grenache, Syrah Vin puissant et équilibré		<b>25,00</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

### **Loire**

<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Audebert et fils</b> Cépage : Cabernet Franc Harmonie florale et fruitée	<b>14,00</b>	<b>25,00</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------

### **Sud Ouest**

<b>AOP Fronton « Les Petites Demoiselles », Château Boujac, Certifié AB</b> Cépages : Negrette, Syrah, cabernet franc Arômes de fruits rouges, belle fraîcheur		<b>29,00</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------

## *Boissons Apéritifs digestifs*

<i>Les Eaux</i>	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
<i>Plancoët</i>	2,70	3,00
<i>Plancoët Fines bulles</i>	2,90	3,50

### *Café, Thés, Tisanes*

<i>Café, décaféiné</i>	2,20
<i>Thé, Tisane</i>	2,50

### *Bières, cidre*

<i>Cidre Bio fermier brut Melenig Elliant (33 cl)</i>	4,00
<i>Cidre Bio Melenig Elliant Appellation Cornouaille protégée 37,5cl</i>	4,70
<i>Bière bretonne (33 cl)</i>	4,00

### *Apéritifs sans alcool*

<i>Breizh-Cola 33 cl</i>	3,20
<i>Limonade Bio 25 cl</i>	3,20
<i>Jus de Fruits 25 cl</i>	3,20

### *Apéritifs*

<i>Pommeau de Bretagne Bio Melenig Elliant 5 cl</i>	5,00
<i>Chouchen de Concarneau 5 cl</i>	5,00
<i>Apéritif maison</i>	4,00
<i>Coupe de champagne 12 cl</i>	8,00
<i>Coupe de Crément d'Alsace 12 cl</i>	5,00
<i>Kir vin blanc 12cl</i>	3,50
<i>Kir Crément d'Alsace 12 cl</i>	5,50
<i>Kir Breton 12 cl</i>	3,50
<i>Cidre fermier 33 cl</i>	4,00
<i>Bière bretonne (l'Imprimerie Bannalec) 33 cl</i>	4,00
<i>Martini Blanc/rouge 5 cl</i>	5,00
<i>Porto 5 cl</i>	5,00
<i>Suze 5 cl</i>	4,80
<i>Ricard 2 cl</i>	4,80
<i>Pastis Marin 2 cl</i>	5,00
<i>Whisky 4 cl</i>	5,00
<i>Whisky Breton 4 cl</i>	5,50

### *Digestifs*

<i>Rhum 4 cl</i>	6,50
<i>Lambig Bio d'Elliant 4 cl</i>	6,50
<i>Calvadaos 4 cl</i>	6,50
<i>Eau de vie de Poire 4 cl</i>	6,50
<i>Kremmig 4 cl</i>	6,00
<i>Diplomatico 4 cl</i>	6,50