

NOS BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUIT Orange, Abricot, Pomme, Fraise, Ananas, Mangue, Tomate	4,30€	SCHWEPPEES Tonic ou Agrumes	4,00€
EAU PLANCOËT Intense 33cl 50cl Plate ou Pétillante 1L Plate ou Pétillante	4,00€ 4,80€ 5,50€	LIMONADE	3,00€
BREIZH SODA Cola, Cola Zéro, Thé Glacé	4,00€	DIABOLO	3,50€
		SIROP A L'EAU	2,00€
		ORANGE OU CITRON PRESSÉ	6,00€

Supplément Tranche ou sirop	0,50cts
Sirops Grenadine, Fraise, Menthe, Banane, Kiwi, Pêche, Framboise, Violette, Orgeat, Citron, et Citror.	

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉS		THÉS ET TISANES		GOURMAND	
EXPRESSO Double expresso Allongé	2,00€ 4,00€	THÉ VERT Fruits des bois, Menthe, Sencha	4,50€	CHOCOLAT CHAUD Chocolat Viennois	4,80€ 5,80€
DÉCAFÉINÉ Double décaféiné Allongé	2,20€ 4,40€	ROOIBOS Citron ou Oriental	4,50€	PETIT CHOCOLAT CHAUD	3,00€
CRÈME Double Crème	3,40€ 5,40€	THÉ NOIR Brunch, Darjeeling, Déthéinée	4,50€	GROG (Eau chaude aromatisée au miel, rhum, citron et gingembre)	6,80€
CAPPUCCINO	5,00€	TISANE Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine, Verveine Menthe	4,00€	LATTÉ MACCHIATO Chaud ou froid	5,80€
NOISETTE	2,30€			CAFÉ VIENNOIS	5,80€

Supplément Sirops: Cookie, Caramel, Spéculoos, Vanille	0,50cts
Lait Vache ou Avoine	

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES PRESSIONS			
	Demi Pinte		Demi Pinte
CARLSBERG S/ALCOOL	4,70€ 9,00€	IPA LANCELOT 5.6°	4,80€ 9,00€
BLANCHE HERMINE 4°	4,50€ 8,80€	DUCHESSE ANNE AMBRÉ 6°	4,50€ 8,80€
CAMPUS BLONDE 5°	3,50€ 6,80€	DUCHESSE ANNE TRIPLE 7.5°	4,60€ 9,00€
DUCHESSE FRUITS ROUGE 5°	4,50€ 8,80€		

COCKTAILS		MOCKTAILS	
SPRITZ MARTINI Martini Fiero, Crémant de Loire et Perrier	10,70€	PURPLE THERAPY Gin, Cointreau, Liqueur de sureau, Jus de citron vert, Sirop de violette, Blanc d'oeuf	12,50€
HUGO SPRITZ Liqueur de sureau, Crémant de Loire et Perrier	10,70€	MANGO TCHATCHATCHA Malibu, Rhum Bacardi, Jus de mangue, Jus de citron vert, Sirop de framboise, Schwepps Tonic	11,00€
MOJITO Rhum Bacardi (6cl), Citron vert, Menthe fraîche, Perrier, Sucre de canne et Angostura	12,00€	GIN TONIC Gin, Ginger, Schwepps Tonic	10,00€
LONDON/MOSCOW MULE Gin ou Vodka (6cl), Jus de citron vert, Ginger, Angostura	12,00€	COCKTAIL DU MOMENT Découvrez de nouvelles saveurs!	12,50€
		VIRGIN MOJITO Jus de citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne et Perrier	6,00€
		VELVET Jus de fraise, Jus de citron vert et Ginger	5,00€
		CITRONNADE DE GINGEMBRE Jus de citron vert, Ginger, Menthe, Sucre de canne et Perrier	6,00€
		VIRGIN MANGO Jus de mangue, Jus de citron vert, Sirop de framboise, Schwepps Tonic	6,00€

*Angotsura: Concentré d'extraits d'herbes, de racines, de feuilles et de fruits dissous dans l'alcool.

LES VINS ROUGES



LA LOIRE

NOUVELLE LUNE - 2024 - Touraine Gamay - Domaine Les Pierre d'Aurèle

Vin léger aux notes d'épices aromatiques.

4,20€

26,00€

SAINT-LAZARD - 2022 - Valencay - Le Claux Delorme

Vin léger printanier, 4 cépages (Gamay, Côt, Cabernet Franc, Pinot Noir)

4,80€

28,00€

BORDEAUX

CHATEAU PETIT GUILLOT - 2024 - Audrey & Fabien GUILLOTIN

Cépages: Merlot et Cabernet Sauvignon. Vin aux arômes puissants et gourmands.

4,00€

24,00€

CHATEAU PONT DE BRION - 2020 - Domaine MOLINARI Graves

Cépage: Cabernet-Sauvignon-Merlot-Petit Verdot.

6,50€

40,00€

CHATEAU MAUCAILLOU - 2012 - Moulis-En-Médoc

Grand Cru de Bordeaux sur des notes fraîches de Framboise et de feuilles d'Acacia.

48,00€

CHATEAU LA CROIX CARBONNIEUX - 2014 - PESSAC LEOGNAN

Vin fruité, Floral, Féminin avec une belle fraîcheur boisée. Parfait autour du feu.

69,00€

LE RHONE

AMOUR DE FRUIT - 2023 - Vallée du Rhône

Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan.

5,00€

30,00€

PETIT OURS - 2022 - Matthieu Barret, Côtes du Rhône.

100% Syrah Friand et gourmand, avec des notes de cerise griotte, mûre, de poivre noir et des touches de rose.

42,00€

LES MURETTES - 2015 - Domaine de Michelas - Cornas

100% Syrah. Vin structuré aux arômes de confiture de mûres.

90,00€

LANGUEDOC

HAUT BELLOC - 2024 - Domaine Clos de Belloc

Cépages: Grenache et Syrah. Tannins doux et souples.

3,80€

20,00€

LES PRINCESSES - 2024 - Jean-Paul Fontaine

Vin Puissant, Tanique et Sensuel. Cépages: Grenache, Syrah et Cinsault

4,50€

27,00€

LES VINS ROUGES



SUD-OUEST

CAPCIERA - 2020 - Château Bouissel

Cépages: Négrette et Syrah. Arôme de violette et robe soyeuse.

4,20€

26,00€

NEW'GRETTE - 2023 - Château Bouissel

100 % Négrette. Vin doux avec un sublime arôme de violette et fruits frais.

4,20€

26,00€

LES VIN ROSÉ



ECCETERRA - 2024 - Pays D'hérault

Rosé aux notes de Fruits rouge, Agrumes et touches Florales légères. Cépages: Grenache Cinsault

4,00€

24,00€

LES BULLES



LOIRE

CREMANT DE LOIRE - Domaine de Terre Brune.

Cépages: chenin, Chardonnay, Cabernet et Grolleau. Un vin effervescent aux arômes de fleurs branches et de pêche.

6,00€

36,00€

CHAMPAGNE

PIERRE TRICHET - L'authentique. Extra brut.

Cépages: Pinot Meunier, Pinot noir et Chardonnay. Premier cru. Champagne à la robe jaune et aux notes de fruits blancs.

80,00€

LES VIN MOELLEUX



GEWURZTRAMINER (Demi-Sec) - 2023 - Domaine Henri Weber

Vin aromatique, aux notes de rose et d'épices douces.

5,50€

35,00€

COTEAUX DU LAYON - 2024 - Domaine de la Motte

Cépage Chenin. Vin moelleux, aux saveurs fruitées de coing, de poire et de miel.

5,50€

35,00€

LES VINS BLANCS



LA LOIRE

VINGT MARS - 2023 - Domaine Les Pierres d'Aurèle

Cépage: Sauvignon. Un Touraine vif et sec aux saveurs d'agrumes et de chèvrefeuille.

5,00€ 30,00€

QUINCY - 2024 - Domaine Jacques Rouze

Cépage: Sauvignon. Vin sec et doux aux notes de fleurs blanches.

5,50€ 35,00€

LANGUEDOC

HAUT DE BELLOC Réserve Pays d'Oc - 2021 - Domaine Clos de Belloc

Cépage: Sauvignon. Un blanc sec, acidulé avec des notes légèrement poivrées.

3,80€ 20,00€

VILLA ROCA - 2024 - Pays d'Hérault

100% Colombar d avec des notes intenses d'agrumes et une rondeur en bouche.

4,20€ 26,00€

SUD-OUEST

RANG VERSANT - 2024 - Domaine de Buissel

Cépages: Riesling & Gewurztraminer. Gourmand et aromatique au notes florales.

5,00€ 30,00€

RHONE

AMOUR DE FRUIT - 2024 - Vallée du Rhône

Cépages: Grenache Blanc, Viognier, Clairette.

5,00€ 30,00€

NOS PLANCHE À PARTAGER

LA BRETONNE

Terrine de foies de volailles, Saucisson jésus et Andouille de Dinan.

12.00€

LES PETITES SARDINES

Pain Toaster et Aillé, Sardines, Tomates séchés et Pistou.

15.00€

LA NORDIQUE

Saumon Gravelax mariné, Salade, Mix de graines, Pommes et Quenelle de fromage frais.

15.00€

LA TUERIE DU COMÉDIEN

Burratina, Petits légumes confits, Chiffonnade de Mortadelle, Vinaigre balsamique, Mix de graines et Pistou.

16.00€

LA PLANCHE À TARTINER

Rillette de Maquereau, Houmous et Tapenade d'olives noires.

12.00€

LA TERRINE DE MAMIE REINE

Terrine de foies de volailles.

7.00€

LA BASQUAISE

Chiffonnade de Jambon d'Abocia et Beurre.

15.00€

LE SAUCISSON

Saucisson jésus (100g)

7.00€

LA FROMAGÈRE

Assortiment 4 Fromages (Selon arrivage), Salade, Mix de graines.

15.00€

PORTION DE FRITES

4.00€

NOS DESSERTS

DESSERTS DU MOMENT

Création unique du Chef selon l'envie

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND

9.50€

TISANE GOURMAND

11.00€

DIGESTIF GOURMAND

9.00€

Assortiment de 4 petits desserts et boisson.

16.50€

ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de 3 fromages.

8.00€

IRISH COFFE

Whiskey (4cl), Sirop de sucre, Café, Chantilly

10.50€

COOKIE

Aux Pépites de Chocolats.

2.50€

NOS COUPES DE GLACES

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Trois boules de glace chocolat, Coulis de chocolat, Chantilly et Écrasé de Spéculoos.

8.00€

LE COLONEL

Trois boules de glace citron, et 2cl de Vodka

9.00€

CAFÉ LIÉGEOIS

Trois boules de glace café, Extrait de café, Chantilly et Écrasé de Spéculoos.

8.00€

GLACES

1 Boule

2.50€

2 Boules

4.50€

3 Boules

6.00€

DAME BLANCHE

Trois boules de glace vanille, Coulis de chocolat, Chantilly et Écrasé de Spéculoos.

8.00€

Parfums

Vanille, Chocolat Café, Fraise, Caramel beurre salée et citron vert

Suppléments

Chantilly, Écrasée de Spéculoos ou Caramel beurre salé. 1.80€

NOS DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

COGNAC	ILE DE RE , puissant et chaleureux CAMUS - very special-gourmand COGNAC ★★ ★	4CL 9,40€ 4CL 9,40€ 4CL 8,40€
WHISKY	Michel Couvreur, single malt, Français EVADE , single malt , tourbé, Français ARMORIK , single malt, Breton. JACK DANIEL'S, bourbon , Tennessee ABERLOUR,10 ANS , Ecosse.	4CL 8,40€ 4CL 10,50€ 4CL 8,40€ 4CL 8,40€ 4CL 8,40€
RHUM	PLANTATION PINAPPLE PLANTATION -ORIGINAL DARK- ZACAPA - GRAN RISERVA Rhum arrangé: • vanille • orange et cannelle • citron vert	4CL 9,50€ 4CL 10,50€ 4CL 9,50€ 4CL 7,40€
CALVADOS	CHATEAU DU BREUIL, FINE CALVADOS MORIN, Appellation contrôlée	4CL 10,40€ 4CL 9,40€
ARMAGNAC	DELAITRE, 10 ANS	4CL 9,40€

NOS DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

GET MENTHE PASTILLE BAILEYS MARIEBRIZARD POIRE WILLIAMS DONJON GRAND MARNIER COINTREAU KAHLUA MALIBU VODKA ABSOLUT	27 ou 31	4CL 7,40€
		4CL 7,40€
		4CL 7,40€
		4CL 7,40€
		4CL 7,40€
	A BASE DE COGNAC ET AMANDES	4CL 7,40€
		4CL 8,40€
		4CL 8,40€
	LIQUEUR AU CAFE	4CL 7,40€
		4CL 7,40€
	A BASE DE RHUM BLANC ET NOIX DE COCO	4CL 8,40€
IRISH COFFEE	1 EXPRESSO, 3CL DE WHISKY JAMESON, SIROP DE VANILLE ET CHANTILLY	10,40 €

COGNAC - SPIRITUEUX 4cl	DELAITRE *** Vanillé et boisé 8.40 DONJON Fruit sec et épices douces 7.40 CAMUS Very Spécial Abricot, vanille, boisé et épices douces 9.40 CAMUS Ile de Ré Iodées, fruit mûrs, vanille, caramel 9.40 ARMAGNAC Delaitre *** / ARMAGNAC Delaitre 10ans Prune, vanille, fruits secs, notes boisées 8.40 9.40 POIRE WILLIAMS Bertrand Poire fraîche, fruits blancs, notes florales et légèrement sucrées 7.40 VODKA ABSOLUT Céréales, légère douceur, notes de fruit blanc et finale pure 6.40 CALVADOS Château du Breuil Pommes mûre, vanill, caramel et notes boisées 10.40
WHISKY 4cl	DRAMBUIE Miel, herbes, épices douces, fruité 8.40 ARMORIK Breton Fruit mûrs, vanille, miel et notes boisées 8.40 WILLIAM LAWSON Caramel, vanille, fruits secs et notes boisées 6.40 JACK DANIEL’S Caramel, vanille, chêne griller et fruits secs 8.40 COPPER DOG Fruits rouges, vanille, miel et notes boisées 8.40 ÉVADÉ TOURBÉ Tourbe fumée, épices, fruits mûrs et notes boisées 8.40 ABERLOUR 10 ans Fruit rouges, vanille, miel et notes de chêne épicé 9.40 MICHEL COUVREUR Fruits secs, vanille, miel et notes de bois toasté 8.40
RHUM 4cl	PLANTERAY Pineapple Ananas rôti, vanille, caramel et notes exotiques 9.40 PLANTERAY Barbados Jamaica Fruits exotiques, banane mûre, vanille et notes boisées 10.40 ZACAPA Solera Caramel, fruits secs, vanille et épices douces 9.40 CHARRETTE Blanc traditionnel Canne fraîche, agrumes, notes florales légèrement épicées 6.40 RHUM ARRANGÉ MAISON Vanille/orange cannelle/citron et citron vert/citron, orange, ananas 7.40
APERITIF - LIQUEURS 7cl	PORTO CRUZ Tawni Fruits secs, caramel, noix et notes boisées 6.40 PORTO Fine Ruby Fruits rouges, cerise, prune et notes légèrement épicées 7.40 GET 27/31 Menthe fraîche, notes herbacées et douceur sucrée 6.40 MENTHE PASTILLE Menthe fraîche, notes végétales et douceur sucrée 6.40 BAILEYS Crème, chocolat, caramel et notes de vanille 6.40 MARTINI BIANCO/ROSSO Vanille, fleurs blanches, agrumes et notes d’herbes douces Caramel, épices douces, fruits rouges et notes herbacées 6.40