

SOURCES



BLANCS	Verre 12,5 cl	Bt 75 cl
AOC Muscadet Sèvre et Maine - <i>Amphibolite</i> - 2018 Domaine Jo Landron 100% Melon B	5	25
AOC Anjou - <i>L'âme de fond</i> - 2017 Domaine du Fief Noir 100% Chenin	-	40
Vin de France - <i>Refaire le Monde</i> - 2017 Domaine Sébastien Fleuret 100% Chenin	-	46
AOC Jasnières - <i>L'Eclos</i> - 2018 Les Maisons Rouges 100% Chenin	8	40
AOC Reuilly - <i>Les Fossiles</i> - 2018 Domaine Denis Jamain 100% Sauvignon	7	35
IGP Val de Loire - <i>Trésaille</i> - 2018 Domaine des Béroles 90% Tressallier - 10% Chardonnay	-	30
AOC Alsace - <i>Muscat</i> - 2017 Domaine Frédéric Mochel 100% Muscat	7	35
AOC Chablis - <i>Côte aux prêtres</i> - 2017 Château de Bérù 100% Chardonnay	-	64
AOC Viré-Clessé - <i>Mademoiselle Agathe</i> - 2017 Domaine des Gandines 100% Chardonnay	11	55
Vin de France - <i>Méridional</i> - 2018 Le Quai à Raisins Rolle - Grenache - Muscat	-	30

ROUGES	Verre 12,5 cl	Bt 75 cl
AOC Coteaux d'Ancenis - <i>Les clefs</i> - 2015 Domaine Landron Chartier 100% Gamay	-	48
AOC Anjou Villages - <i>Le Rêveur</i> - 2017 Domaine du Fief Noir 50% Cabernet-Franc - 50% Cabernet-Sauvignon	8	40
AOC Côteau du Loir - <i>Garance</i> - 2018 Les Maisons Rouges 100% Pineau d'Aunis	-	40
AOC Bourgueil - <i>Sur les Hauts</i> - 2017 Domaine Aurélien Revillot 100% Cabernet-Franc	-	35
Vin de France - <i>Premières gam'</i> - 2018 Sophie Clerc 100% Gamay	5	25
AOC Reuilly - Les Fossiles - 2018 Domaine Denis Jamain 100% Pinot Noir	7	35
Vin de France - <i>Le Syraut</i> - 2018 Le Quai à Raisins 50% Syrah - 50% Cinsault	-	30
Vin de France - <i>L'Harmonie</i> - 2014 Domaine Le temps retrouvé 50% Grenache - 30% Syrah - 20% Carignan	-	46
AOC Cahors - 2017 Château Combet La Serre 100% Malbec	6	30
AOC Bordeaux supérieur - <i>Cuvée X</i> - 2015 Château Massereau Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc	-	35

BULLES	Verre 12,5 cl	Bt 75 cl
AOC Crémant de Loire - <i>Brut Zéro</i> Château de l'Aulée 100% Chenin	6	30
AOC Champagne Brut Nature - <i>Cuvée des Cèdres</i> Domaine Le Gallais 45% Pinot Noir - 45% Pinot Meunier - 10% Chardonnay	14	70
Cidre brut breton <i>Frouezh</i> (33 cl)		5
GLOUGLOU		
Bière <i>AERoFAB</i> (33 cl)		7
AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis - <i>Révélation</i> - 2018 Domaine Landron Chartier 100% Pinot Gris	5	25
AOP Lubéron - 2018 Château Fontvert 50% Grenache Noir - 30% Cinsault - 15% Mourvèdre - 5% Syrah	-	30
Gin Tonic (Gin <i>1924</i> - Distiloire / Tonic <i>Archibald</i>) (30 cl)	12	-
Pastis <i>Meskad</i> - Distiloire (2 cl)	4	-
Liqueur de menthe (21°) - Domaine Jacoulot (6 cl)	6,5	-
Liqueur de citron (26°) - Domaine Jacoulot (6 cl)	6,5	-
Prunelle de Bourgogne (40°) - Domaine Jacoulot (6 cl)	8,5	-
Eau de vie de Pomme (43°) - Domaine Johanna Cécillon (6 cl)	10	-
Eau de vie de céréales (43°) - <i>Couvreur's Clearach</i> (6 cl)	9,5	-
SOFT		
Flacon d'eau micro filtrée <i>Aquachiara</i> plate ou pétillante		Offert
Jus de fruits bio des Coteaux Nantais (25 cl)		3,5
Jus de pomme pétillant bio Frouezh (33 cl)		6
Breizh Cola (33 cl)		3,5
Café / Double café		2 / 3,5
Infusion		3,5

Prix nets en euros - Taxes et services compris - Chèques non acceptés