

VINS

Blancs					Rouges		
	12,5cl	25cl	75cl		12,5cl	25cl	75cl
Muscadet - Le fief de la brie AOC Muscadet Sèvre-et-Maine - Sec et minéral - 11,5%	3,90€	7,50€	22,00€	IGP Cité de Carcassonne - Au fil du rouge Marselan - Gourmand et structuré - 13,5%	3,90€	7,50€	22,00€
Chardonnay - Vignes Antiques IGP Pays d'Oc - Frais aux notes d'agrumes - 12,5%	3,90€	7,50€	22,00€	AOC Côtes du Rhône - Les celliers du clocher Grenache, Syrah - Arômes de fruits noirs et de poivre - 13,5%	3,90€	7,50€	22,00€
Sauvignon Cuvée Privilège Vin de France - Aromatique et exotique - 12%	3,90€	7,50€	22,00€	AOC Bordeaux - Château du Mayne Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Fruité intense et épicé - 13,5%	3,90€	7,50€	22,00€
Côtes de Gascogne - 1 pour tous AOC Côtes de Gascogne - Sec, fruité et acidulé - 11%	4,20€	8,20€	24,00€	Pinot noir - L'Instant Vin de France - Gourmand et fin - 12,5%	4,30€	8,40€	25,00€
Viognier - Le canon du maréchal - BIO IGP Côtes Catalanes - Aromatique et rond - 13%	4,50€	8,80€	26,00€	IGP Ile de Beauté - San Pieru Nielluccio, Syrah - Concentré et épicé - 12%	4,50€	8,80€	26,00€
Quincy - Domaine des Bruniers AOC Quincy - Aromatique, frais et fumé - 12,7%	5,50€	10,50€	31,00€	AOC Madiran - Maestria Tannat - Intense et tannique - 13%	5,50€	10,50€	31,00€
Côtes de Gascogne - L'Instant 20 AOC Côtes de Gascogne - Exotique et moelleux - 11%	3,90€	7,50€	22,00€	AOC Pic-Saint-Loup - Mas de l'oncle - BIO Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carigan - Fruité aux notes d'épices et structuré - 13%	5,90€	11,50€	34,00€
Chenin - Dis moi oui - BIO IGP Val-de-Loire - Gourmand aux arômes de pommes - 12,5%	5,30€	10,00€	29,00€	AOC Chinon - La mare au diable Cabernet franc - Gourmand et juteux - 14%	5,50€	10,50€	31,00€
Rosés					Champagnes		
	12,5cl	25cl	75cl				75cl
IGP Ile de Beauté - San Pieru Sciaccarello, Grenache - Gourmand aux notes de fruits rouges - 11,5%	3,90€	7,50€	22,00€	AOC Champagne brut - Chasseney D'Arce - 12%			45,00€
IGP Var - Cap Des Esperelles Cinsault, Grenache Cap - Floral aux notes d'agrumes - 12,5%	3,90€	7,50€	22,00€	AOC Champagne rosé - Chasseney D'Arce - 12%			50,00€
				AOC Champagne brut Blanc de blancs - Ruinart - 12,5%			90,00€
Cidre					Pétillant		
		37,5cl	75cl			12cl	75cl
AOC Cidre Brut - Coat Albret		5,00€	8,70€	AOC Proseco Extra Dry - Ricadonna - 11%		7,00€	30,00€

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl.
Page 24 Blonde (4,6°) Notes de céréales - Brasserie St Germain	2,90€	3,80€	5,00€
Blanche Lime Basilic (4,5°) Notes de basilic frais et citronnées - Brasserie Azimut	3,60€	4,50€	6,70€
Musse Blonde (4,5°) Pale ale aux notes d'agrumes - Brasserie La Muette	3,00€	3,90€	5,50€
Sainte Colombe Ambrée (5°) Notes de céréales, de caramel - Brasserie Ste Colombe	3,70€	4,60€	6,90€
Choulette Cerise (5°) Douce et fruitée sur la cerise - Brasserie La Chouette	3,70€	4,60€	6,90€
Réserve Hildegarde Blonde (6,9°) Bière de garde gourmande - Brasserie St Germain	3,90€	5,00€	7,10€
Bdx IPA (5,5°) Notes de fruits exotiques - Brasserie Azimut	4,10€	5,20€	7,50€
Don't Worry Be IPA (6,1°) Notes d'agrumes et herbacées - Brasserie La P'tite Maiz	4,30€	5,40€	7,90€
Storlok IPA (6,5°) Notes de fruits exotiques et résineuses - Brasserie de Cornouaille	4,30€	5,40€	7,90€
Fracayu Le Le (6°) Pale ale aux notes de framboise et de cassis - Brasserie La P'tite Maiz	4,20€	5,30€	7,70€
Rock, Paper, Season (5,4°) Style Saison - Notes florales - Brasserie La P'tite Maiz	4,20€	5,30€	7,70€

SPIRITUEUX

Apéritifs

Ricard 45°	(2cl)	3,00€
Suze 15°	(4cl)	3,00€
Martini blanc 14,4°	(4cl)	3,00€
Campari 25°	(4cl)	3,00€

Digestifs

Menthe Pastille 24%	4,50€
Bailey's 17%	4,50€

"Prix TTC service compris"

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

Eaux de vie

	4cl
Poire Williams 40°	5,50€
Mirabelle 40°	5,50€
Calvados XO Coquerel 40°	9,00€
Armagnac XO Goudoulin 40°	10,00€
Cognac XO Delaitre 40°	12,00€

Whiskys

	4cl
Jack Daniel's 40°	6,00€
Monkey Shoulder 40°	6,50€
Four Roses Small Batch 45° USA - Bourbon	10,00€
Armorik Classic 46° Bretagne	9,00€
Mackmyra Brucks 41,4° Suède	9,50€
Yamazakura Blended 40° Japon	9,00€
Oban 14 ans 40° Ecosse - Highlands	9,00€
Balvenie 12 ans 40° Ecosse - Speyside	9,00€
Talisker Port Ruighe 45,8° Ecosse - Skye	9,00€
Scapa 40° Ecosse - Orcades	10,00€
Caol Ila Moch 43° Ecosse - Islay	11,00€

Rhums

	4cl
Orava Gran Anejo 37,5° République Dominicaine	7,50€
Santa Teresa 1796 40° Vénézuéla	9,50€
Rhum arrangé des 7 Mers Citron - Gingembre 25° Maison Bigallet	4,00€
Rhum arrangé des 7 Mers Ananas - Vanille 25° Maison Bigallet	4,00€
Rhum arrangé des 7 Mers Banane 25° Maison Bigallet	4,00€



COCKTAILS

Ti Punch	6,00€
Lillet Tonic Rosé	6,00€
Suze Tonic	6,00€
Gin Tonic	7,00€
Campari Tonic	7,00€
Aperol Spritz	7,00€
Spiced Stormy	7,00€

La Mauny Spiced, Jus de citron vert, Ginger beer

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Espresso	1,50€
Double Espresso	3,00€
Allongé	1,50€
Décaféiné	1,70€
Cappuccino	3,80€

Thés

Thé noir earl grey Bio	3,50€
Thé vert menthe	3,50€
Thé fruits rouges Bio	3,50€
Thé noir chocolat / amande Bio	3,50€
Thé noir vanille / caramel Bio	3,50€
Thé blanc citron / romarin Bio	3,50€
Rooibos (sans théine) orange / figes Bio	3,70€

Chocolats

Chocolat chaud	3,20€
Chocolat viennois	3,80€

MOCKTAILS

Red Bikini	6,00€
Jus d'orange, soda agrumes, sirop de fraise	
Sunset	6,00€
Jus de pomme, citron vert, ginger beer	

SOFTS

Plancoët plate	3,50€ (50cl)	4,50€ (1l)
Plancoët pétillante	4,00€ (50cl)	5,00€ (1l)
Perrier 33cl		4,00€
Perrier Sirop 33cl		4,25€
Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Fraise		
Breizh Cola 33cl		3,50€
Breizh Cola Zero 33cl		3,50€
Breizh Agrumes 33cl		3,50€
Breizh Tea 33cl		3,50€
Orangina 25cl		3,00€
Oasis Tropical 33cl		3,00€
Jus d'orange Granini 25cl		3,70€
Jus de pomme Granini 25cl		3,70€
Jus de tomate Granini 25cl		3,70€
Jus d'abricot Granini 25cl		3,70€
Jus d'ananas Granini 25cl		3,70€
Diabolo 25cl		2,80€
Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Fraise		
Sirop à l'eau 25cl		2,50€
Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Fraise		
Smoothie Eighteen 25cl		6,00€
Jus d'ananas, banane, jus de citron		
Smoothie Blondy Beach 25cl		6,00€
Fraise, banane, jus de pomme		