

Découvrez notre sélection de boissons locales et Bio

- Les Champagnes
- Les vins au verre By D-Vine
- Les vins au verre (Blanc, Rosé, Rouge)
 - Les Apéritifs
- Les Cocktails avec et sans Alcool
 - Les Bières et Cidres
- Les Jus de Fruits et Sodas
 - Les Eaux
 - Les Whiskies
 - Les Digestifs
 - Les Rhums

“ Je bois du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste.

Parfois j'en bois quand je suis seule.

Si j'ai de la compagnie j'estime que c'est mon devoir.

Si je n'ai pas faim je joue avec et j'en bois quand je suis affamée.

**Sinon, je n'y touche jamais, sauf si j'ai soif.” disait Lilly Bollinger,
l'une des grandes femmes du champagne et elle a raison.**

**Il n'y a aucun moment dans notre vie qui nous interdit de goûter et savourer
ses fines bulles de Plaisir.**

Les Champagnes

		A la coupe 12cl	A la Bouteille 75cl	En Magnum 150cl
	Champagne Maison Lanaud « Cuvée du Cinquantenaire » <i>Blanc de Blancs</i> 100% Chardonnay. Nez expressif avec des notes beurrées, briochées, de fruits exotiques et de fleurs blanches	12.00 €	65.00 €	
				
	Champagne Taittinger « Prestige » Brut 40% Chardonnay 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Nez très expressif, notes fruitées et briochées. On retrouve des arômes de pêche, de fleurs blanches et de vanille.		75.00 €	150.00 €
	Champagne Maison Lanaud « Cuvée Marie-Joséphine » 50% de Chardonnay, 50% de Pinot Noir. Nez légèrement boisé et vanillé, bouche aromatique et fruitée		99.00 €	
				
	Champagne Ruinart Brut Assemblage de 40 % de Chardonnay, de 40 à 45 % de Pinot Noir et 10 à 15% de meunier. Un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs		100.00 €	250.00 €
	Champagne Ruinart Blanc de Blancs 100 % Chardonnay. Très belle couleur jaune doré pâle, nez d'une grande intensité. A table parfait pour les fruits de mer et crustacés		140.00 €	280.00 €
	Champagne Taittinger « Les Folies de la Marquetterie » Petit bijou de la Champagne. Assemblage 45% Chardonnay, 55% Pinot noir. Bulles fines et délicates.		130,00 €	
	Champagne Edouard Brun « Cuvée Blanc de Noirs » 100% Pinot Noir, avec des notes d'épices et une belle intensité. Structure charnue, puissante, complexe et le boisé maîtrisé.		160.00 €	
				
	Champagne Taittinger « Comte de Champagne » Blanc de Blancs 100% Chardonnay « Grands Crus ». Son nez délicat est un doux mélange de fleurs blanches et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou et de raisins blancs secs		200.00 €	



Vif et Fruité



Rond et Aromatique

Les vins au verre 12 cl Vins Blancs

-  **AOC Alsace Pinot Blanc** « Trimbach » 9.00€
70% Auxerrois et 30% Pinot Blanc. "Vin de soif, vin des copains".
Idéal en apéritif, il ouvre l'appétit
-  **AOP Bourgogne Chardonnay** « Domaine E. Fellot »   9.00€
Très beau Chardonnay, nez fleurs blanches, bouche ronde, équilibrée et boisée
-  **AOP Côtes du Rhône** « Taparas Ephémère »   6.00€
Assemblage 50% de Grenache, 30% de Viognier, 20% de Marsanne. Vin sec
aux allures de vin moelleux. Surprenant et envoûtant.
-  **AOC Entre Deux Mers** « Cuvée Clémence »   6.50€
Elevé en fûts de chêne. La bouche est un monument d'équilibre entre une
franche vivacité, une texture soyeuse tendre, Presque suave.
-  **AOP Côtes de Montravel** « Château Moulin Caresse » **Moelleux** 6.00€
Blanc doux sucré pour les amateurs de vins légers, accompagne le Melon,
Fromages et desserts
-  **AOP Picpoul de Pinet** « Mas Saint Laurent »  6.00€
Cépage unique salin, iodé, c'est le Muscadet du Languedoc. Vin très minéral,
idéal sur des huîtres, des crustacés.
-  **Vin de France** « Domaine Landron Chartier » Melon B  8.50€
Vin de France aux allures de Muscadet, fruité, gourmand et minéral.
Un vrai vin de Coquillages ou de Poissons.
-  **AOP Touraine** « Clos Roussely » **L'escal** 7.00€
100% Sauvignon. Vin croquant et attractif. Idéal pour un plateau de fruits de mer

 Vif et Aromatique  Fin et Onctueux  Tendre et Frais  Moelleux

Les vins au Verre By D-vine 10 cl

Offrez-vous aujourd'hui une dégustation de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin vous est servi dans les conditions parfaites :
Température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.



Vins Blancs

AOP Sancerre « Domaine le Clef du Récit »
100% Sauvignon Blanc



10.00€

AOP Pouilly-Fuissé « Château de la Chaize »
100 % Chardonnay



13.00€

AOP Savenières Clos des Perrières « Château Soucherie »
100 % Chenin blanc

14.00€

AOP Chateauneuf du Pape « La Fontaine » Alain Jaume
100% Roussane



15.00€

AOP Condrieu Vents d'Ange « Domaine Didier Morion »
Viognier

15.00€

AOP Pessac-Leognan « Château Carbonnieux » Grand cru classé de Graves
Cépages Sauvignon Blanc, Sémillon



17.00€

AOP Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot « Famille Carabell-Baum »
100% Chardonnay



22.00€

Vins Rouges

AOP Chinon Cuvée Marie « Domaine Béatrice et Pascal Lambert »
Cabernet Franc



12.00€

AOC Chateauneuf du Pape « Domaine de la Graveirette »
Cépages Grenache et Syrah



13.00€

AOP Pessac-Leognan L'Esprit de Chevalier « Domaine de Chevalier »
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



14.00€

AOP Santenay 1er cru Clos Faubard « Domaine Muzard Lucien et Fils »
100% Pinot Noir



17.00€

AOP Pommard Clos Marey-Monge « Grands esprits Château de Pommard »
100% Pinot Noir



23.00€

AOP Gevrey Chambertin Maison André Goichot
100% Pinot Noir



17.00€

Les vins au verre 12 cl Vins Rosés

-  **IGP Méditerranée** « Perle de Roseline » 6.00€
Vin de marque révélant toute l'expression aromatique des terroirs de la Méditerranée
-  **IGP Sable de Camargue** « Château Puech Haut » *Watusi*  10.00€
Grenache noir et gris. Gourmandise, élégance et finesse.
-  Clair et Frais  Rosé et Fruité

Vins Rouges

-  **AOC Pinot Noir** « Trimbach »  12.00€
100% Pinot Noir. Bel équilibre entre le côté juteux et la profondeur apportée par sa texture soyeuse. Servi légèrement rafraîchi.
-  **AOP Coteaux Bourguignons** « Domaine Duperray » *Les Deux Complices* 6.00€
50% Pinot Noir et 50% Gamay. Vin fin et complexe. Un nez de griottes et d'épices
-  **Vin de France Syrah** « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Secret de Famille* 6.00€
Les fruits rouges et les épices dominent dans cette très belle Syrah au caractère affirmé
-  **AOP Pic Saint Loup** « Les Chemins des Rêves » *L'Optimiste*  10.00€
Ce vin offre générosité, rondeur et équilibre tout simplement
-  **AOC Bourgueil** « Maison Audebert Sur le Fruit » 6.00€
Cette cuvée très représentative d'un Bourgueil classique est issue à 100% de Cabernet Franc. Vin très fruité avec une belle robe de couleurs violettes
-  **AOP Chinon** « Domaine Béatrice et Pascal Lambert » *Les Perruches* 10.00€
Nez gourmand, plutôt sur le fruit, évoquant son côté pierreux et de sillex.
-  **AOC Haut Médoc** « Château La Peyreyre » *Prestige*  7.50€
50% Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir.

-  Souple et Aromatique  Corsé et Ample  Puissant et Structuré

Les Apéritifs

Kir	<i>Vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) 12 cl</i>	5.00 €
	<i>Breton (Cassis et Cidre) 12 cl</i>	5.00 €
	<i>Pétillant (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise) 12 cl</i>	5.00 €
	<i>Royal (au Champagne) 12 cl</i>	13.00 €
Coupe de Champagne	<i>Lanaud Blanc de Blancs 12cl</i>	12.00 €
Anisette 2cl		6.00 €
	<i>Henri Bardouin/ Ty Jaune/ Ouestis</i>	
Martini rouge, blanc 6cl		6.00 €
Porto rouge, blanc 6cl		6.00 €
Muscat 6cl		6.00 €
Lambig, Chouchenn, Pommeau 6cl		5.00 €
Octopus Gin Breton 4cl		9.00 €
Vodka 4cl		9.00 €
	<i>Supplément Orange, Coca, loz Pétillante, Tonic</i>	3.00 €

Les Cocktails avec Alcool

Américano Maison 6cl (Cocktail à base de Campari)	9.00 €
Planteur 25cl	12.00 €
Mojito 25cl	12.00 €
Gin Tonic 25cl	12.00 €
Spritz 20cl	12.00 €
Mojito Royal au Champagne 20cl	15.00 €

Les Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito 25cl	8.00 €
Cocktail de fruits du moment 25cl	8.00 €

Les Bières et Cidres

Bière Brestoizh (Ambrée ou Aux Algues) 33cl		6.50 €
<i>Bière Pur Malt de fermentation haute, non pasteurisée et refermentée en bouteille, brassée à Ploudalmézeau</i>		
Bière Cézon de Printemps Ale au Miel 33cl		6.50 €
<i>Bière rousse au miel des Abers, aux notes gourmandes et savoureuses d'orge et de miel, brassée à Landéda</i>		
Bière Cézon d'été American wheat 33cl		6.50 €
<i>Bière blonde d'apéritif, au froment, avec une amertume prononcée et des arômes fruités rafraichissants. Bière brassée à Landéda</i>		
Bière Blanche Baril White 33cl		6.50 €
<i>Bière blanche fruitée et désaltérante. Sa structuration entre les agrumes au nez et le froment en bouche est particulièrement réussie. Bière brassée à Brest</i>		
Coreff Pression 25cl		4.00 €
<i>Bière produite en Bretagne garantie sans sucres ajoutés, ni conservateurs</i>		
Leffe Sans Alcool 33cl		6.50 €
Cidre Sorre bouché Brut Au verre 12cl		5.00 €
La Bouteille de 75cl		15.00 €

Les Jus de fruits et Sodas

Coca Cola ou Coca Zéro 33cl	6.00 €
Orangina 25cl	6.00 €
Artonic 20cl	6.00 €
Limonade Au verre (25cl)	5.00 €
La bouteille (litre)	13.00 €
Diabolo 25cl (Menthe, Citron, Grenadine)	5.00 €
Ioz Pétilante 33cl	3.00 €
Jus de fruits RECOLT (Pomme-Orange/Pomme-ACE/ Pomme-Vanille) 25cl	6.50 €
Schorle Les Filles de L'Ouest Citron-Gingembre	6.50 €

Les Eaux

IOZ: Eau purifiée Eco-Responsable Plate ou Pétilante 75 cl	4.00 €
Plancoët: Plate et Pétilante Litre	7.00 €

Notre sélection de Whiskies

France

Whisky <i>Clan Campbell</i> 4cl	6.00 €
Eddu <i>Whisky Breton de blé noir</i> 4cl	10.00 €
Gwalarn Celtic Whisky Blend Celtic Whisky Distillerie By D-Vine 5cl	12.00 €
Monsieur Fernand Whisky AR Spirits By D-Vine 5cl	 17.00 €
Whisky Bellevoye Rouge « Les Bienheureux » By D-Vine 5cl	 24.00 €
Glann Ar Mor Single Malt Celtic Whisky Distillerie By D-Vine 5cl	25.00 €

Ecosse

Loch Lomond <i>Single malt 12 years</i>	10.00 €
Glenfarclas <i>Single Malt 12 years</i>	12.00 €
Oban <i>14 years</i>	12.00 €
Kilchoman Machir Bay 46% <i>Single Malt</i>	15.00 €
Lagavulin <i>16 years</i>	15.00 €
Dalmore <i>12 years</i>	21.00 €

Irlande

Pogues <i>Single malt</i>	12.00 €
Redbreast <i>Lusteau Sherry Finish</i>	18.00 €

United States

Jack Daniel	9.00 €
Blanton's Gold Edition	15.00 €

Japon

Nikka from the Barrel	12.00 €
Togouchi Kiwami	15.00 €

Les Digestifs

Armagnac du Collectionneur VSOP 4cl	11.00 €
Calvados 8 ans d'âge « Château Du Breuil » 4cl	11.00 €
Cognac VSOP « Super premium ABK6 » 4cl	11.00 €
AOC Cognac Fins Bois Lorignac « La Guilde du Cognac » By D-Vine 5cl	20.00 €
AOC Cognac Petite Champagne « La Guilde du Cognac » By D-Vine 5cl	30.00 €
Eau de Vie de Poire 4cl	9.00 €
Kremmig Crème de Lambig 4cl	7.00 €
Get 27 ou Menthe Blanche	7.00 €
Irish Coffee 15cl	11.00 €

Notre sélection de Rhums

	Venezuela		
Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl			10.00 €
	Guatemala		
El Passador De Oro XO By D-Vine 5cl			15.00 €
	La Barbade		
Plantation XO 20th Anniversaire 4cl			15.00 €
	Maurice		
Beach House Spiced Rhum Traditionnel 4cl			12.00 €
	République Dominicaine		
Presidente Marti 15 Ans 4cl			15.00 €