



NOS BOISSONS

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les millésimes de nos vins

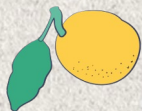
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : Indication Géographique Protégée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros, service compris

APÉRITIFS



Kir au muscadet _____	12cl	4,80
Kir pétillant _____	12cl	5,10
Kir breton _____	12cl	4,90
Kir royal _____	12cl	12,90
Martini (rouge, blanc) _____	5cl	5,00
Pastis, Ricard, Casanis _____	3cl	3,80
Campari _____	5cl	4,80
Lillet Rosé _____	5cl	5,20
Porto (rouge, blanc) _____	5cl	4,90
Coupe de pétillant _____	12cl	4,80
Suze _____	5cl	4,20



COCKTAILS

Pina-Colada _____	10.00
Cuba Libre _____	9.00
Mojito _____	10.00
Sours (pisco, maracuja _____ amaretto, bourbon...)	12.00
Mules (Moscow, London...) _____	10.00
Apérol Spritz _____	9.50
Saint Germain Spritz _____	9.50
Américano maison _____	9.50

Cocktails créations et Mocktails
disponibles sur l'ardoise

GIN

4 cl

Tanqueray _____	8.90
Plymouth _____	11.50
Botanist _____	11.50
Hendrix _____	9.60
Bombay Sapphire _____	8.90
Tanqueray Ten _____	11.50
Gin Mare _____	11.00

BIÈRES



Pression 25 cl 50 cl

Pression Carlsberg 4.00 8.00

Pression Duchesse Anne 4.50 9.00

Blanche Hermine 33cl | 6.00
(bière bretonne blanche de froment)

Vénètes Brune 33cl | 6.00

Vénètes Rousse 33cl | 6.00

Le Cidre & Bière 33cl | 6.00

1664 Sans Alcool 33cl | 4.50

SANS ALCOOL

Coca Cola/zéro 33 cl | 4.20

Orangina 25 cl | 4.20

Ice tea 25 cl | 4.20

Sirop à l'eau 2.50

Diabolo 3.20

Jus de fruits 25cl | 3.90
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate

Schweppes Tonic/agrumes 25 cl | 4.20

Plancoët intense 33 cl | 4.20

EAUX MINÉRALES

Plates 100 cl 50 cl

Plancoët 5.90 4.80

Pétillante 100 cl 50 cl

San Pellegrino 6.90 5.50

Plancoët 6.50 5.00



CIDRES



La bouteille brut	75cl	18.90
Le Royal Guillevic	75cl	26.50
La Coupe de brut	12cl	3.90

CHAMPAGNES

Rogge Cereser	75cl	75.00
La coupe Rogge Cereser	12cl	12.50
Ruinart Brut	75cl	95.00

DIGESTIFS

	4 cl
Menthe Pastille	7.50
Get 27 / 31	7.50
Bailey's	7.50
Amaretto	7.50
Cognac Hennessy VS	11.30
Mirabelle	6.80
Poire Williams	6.80
Cognac aux amandes	10.80
Calvados	7.80
Armagnac	9.10



WHISKYS

	4 cl
Knockando 12 Ans _____	12.50
Bushmills _____	9.50
Jack Daniel's _____	9.50
Chivas regal 12 ans _____	12.00
Nikka Grain _____	12.50
J & B Rare _____	8.90
Aberlour 10 ans _____	8.90
Ardbeg 10 Ans _____	12.50
Glenmorangie 10 Ans _____	10.20
Glenmorangie Nectar D'or _____	12.90

BOISSONS CHAUDES



Café Péruvien (Les cafés de Rhuys) _____	2.20
El Palomar, méthode artisanale bio	
Déca _____	2.30
Double Espresso _____	4.20
Café crème _____	4.20
Noisette _____	2.30
Ristretto _____	2.20
Café Viennois _____	4.60
Cappuccino _____	4.60
Thé / infusion _____	3.90
Irish Coffee _____	9.50



NOS VINS

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les millésimes de nos vins.

LES PICHETS



	50 cl
Rosé Var IGP « l'Arnaude »	16.90
BLANCS	
Muscadet sur lie AOC « Domaine de la Roche Blanche »	16.90
Chardonnay IGP «Domaine de la Roche Blanche»	16.90
Valençay AOP «Domaine Gibault»	22.50
Etchart privado, Torrontes (Argentine)	22.50
ROUGES	
Chinon AOP «Domaine Gouron»	18.00
Côte du Rhône AOP «Domaine Lafond»  	18.80
Médoc Cru Bourgeois AOP « Château Roquegrave»	22.00



AU VERRE

LES ROUGES

12 cl

Côte du Rhône AOP « Domaine Lafond »	 	_____	4.70
Chinon AOP « Domaine Gouron »		_____	4.50
Rioja D.O. Bodega Navajas (Espagne)		_____	4.50
Médoc Cru Bourgeois AOP « Château Roquegrave »		_____	5.50

LES BLANCS

Muscadet sur lie AOC « Domaine de la Roche Blanche »		_____	4.30
IGP de la Loire Chardonnay « Domaine de la Roche Blanche »		_____	4.30
Valençay AOP « Domaine Gibault »		_____	5.50
Gascogne Moelleux IGP « Domaine de Caude »		_____	4.50
Etchart Privado, Torrontes (Argentine)		_____	5.50

LES ROSÉS

Var IGP « l'Arnaude »		_____	4.30
-----------------------	--	-------	------

NOS BOUTEILLES DE VIN

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner
sur les millésimes de nos vins.

LES ROSÉS

37,5 cl 75 cl

LA CORSE

Rosé IGP Ile de Beauté « Domaine Alzitella » _____ 23.50

LA PROVENCE

Var IGP « l'Arnaude » _____ 23.50

Côtes de Provence AOP «Cuvée Prunelle» Villa Vallombrosa _____ 25.00

Côtes de Provence AOP « Prestige des Chevaliers » _____ 19.00 | 27.00

Côtes de Provence AOC « Maison Sainte Marguerite » Symphonie _____ 45.00

LES BLANCS

37,5 cl 75 cl

LOIRE

Muscadet AOC Sèvre et Maine/lie « La Roche Blanche »	22.80
Chardonnay de Loire IGP « Domaine de la Roche Blanche »	23.00
Valençay AOP « Domaine Gibault »	32.50
Quincy AOC « Domaine du Grand Rosière »	36.50
Pouilly Fumé AOC « Domaine des Rabichattes »	42.50
Sancerre blanc AOP « Eric Louis »	26.00 47.00
Savennières AOP « Clos de Coulaine »	56.00

BORDEAUX / SUD OUEST / RHÔNE

Entre deux mers AOC « Château la Lande de Taleyran »	25.00
Viognier IGP « domaine haut de Mourier »	25.50
Côte de Gascogne IGP Gros « Manseng Domaine de Caude »	26.00

BOURGOGNE

Macon AOC Uchizy « Domaine Sallet »	36.50
Chablis AOP « Domaine Collet & Fils »	55.00
Puligny Montrachet 1er cru AOC « Les Chalumeaux », Famille Pitoiset	79.00
Meursault 1 ^{er} Cru AOC « Le Poruzot », Famille Pitoiset	79.00

ALSACE

Riesling AOP Granit « Domaine de Frey »  	34.50
---	-------

VINS DU MONDE

Etchart Privado, Torrontes (Argentine)	29.90
--	-------

LES ROUGES

37,5 cl 75 cl

LOIRE

Saumur Champigny AOP « Domaine de la Bessière »	_____	25.00
Chinon AOP « Domaine Gouron »	_____	25.00
Sancerre rouge AOP « Eric Louis »	_____ 26.00	47,50





BORDEAUX

Graves AOC « Château Carbon d'Artigues »	_____ 17.50	30.00
Médoc Cru Bourgeois AOP « Château Roquegrave »	_____	36.00
Montagne Saint-Emilion AOC « La Couronne »	_____	43.00
Pomerol 2015 AOC « Château Beauséjour De Bonalque »	_____	89.90

RHÔNE

Côtes du Rhône AOP « Confidence » Fond Croze	  _____	28.00
Côtes du Rhône AOP « Domaine Lafond »	  _____	29.00
Crozes Hermitage AOP Cuvée Papillon « Domaine G.Robin »	  _____	53.50

LA BOURGOGNE

Pinot Noir AOC « Côte Chalonnaise » Buissonnier	_____	37.50
Mercurey AOC « Clos des Noiterons », Château d'Etroyes	_____	56.50
Savigny Les Beaunes AOP « Château de Meursault »	  _____	67,00
Aloxe Corton AOP « Hospice de Dijon »	  _____	89.00
Pommard 2019 AOP « Château de Meursault »	_____	90.00

VINS DU MONDE

Rioja DO Bodega Navajas, Arjona (Espagne)	_____	27.00
---	-------	-------

LES MAGNUMS

Rouge Chinon « Domaine Gouron » AOP _____ 70.00

Rouge Saint-Émilion Grand Cru « Château La Croix Chantecaille » AOC _____ 105.00

Champagne Rogge Cereser Réserve _____ 125.00

Jéroboam de Champagne Rogge Cereser Réserve _____ 295.00



Je PEUX
RÉSISTER

A TOUT

- SAUF À LA -

Tentation

— Oscar Wilde