

Le
PELTON
Bistrot



À BOIRE

APÉRITIFS

Kir Nantais <i>Muscadet & crème de cassis</i>	5
Vermouth bio - “Douce Folie” de Distiloire (4cl) <i>Blanc ou rouge</i>	4
Pastis Nantais de Distiloire (4cl)	5
Gin Tonic	8
Suze Tonic	7
Pétillant naturel maison du moment (sans alcool)	5

VINS AU VERRE 12.5CL

BLANC

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Domaine La Chauvinière - Jérémie Huchet - 2025</i>	5
IGP Val de Loire <i>Folle Blanche - Domaine Eric Chevalier - 2024</i>	6
Vin de France - Les Parcelles (Chenin) <i>Domaine Arnaud Lambert - 2023</i>	7
AOC Val de Loire - Coteaux de l'Aubance (moelleux) <i>Domaine des Rochelles - Jean-Hubert Lebreton - 2024</i>	6

ROUGE

Vin de France - Gamay <i>Mon Gars Berné - Domaine Jocelyn Staderoli - 2023</i>	6
Vin de France - Pinot Noir <i>La Bareille - Domaine Mickaël Salmon - 2023</i>	7
AOP Pic-Saint-Loup <i>Pic-Saint-Loup - Domaine Mas de Jon - 2024</i>	7

ROSÉ

Chapeau Melon Rosé - Vin de France <i>Jérémie Huchet - 2025</i>	5
---	----------



VIN BLANC

75CL

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine La Chauvinière – Jérémie Huchet – 2025	18
AOC Muscadet Sèvre et Maine Terroirs – Domaine Lucas Salmon – 2024	22
AOC Muscadet Sèvre et Maine Clisson Clisson – Domaine Des Cognettes – 2020	37
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie Le Verger – Domaine Luneau Papin – 2023	29
AOP Sèvre et Maine Goulaine Gula-Ana – Domaine Luneau Papin – 2023	70
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie Clos Moulin Chartrie – Domaine Bonnet Huteau – 2024	30
Vin de France – 100% Melon de Bourgogne Medolia – Domaine Bonnet Huteau – 2022	50
Vin de France – Pinot gris Château-Bordin – Domaine Lucas Salmon – 2023	38
AOC Val de Loire – Coteaux de l’Aubance (moelleux) Domaine des Rochelles – Jean-Hubert Lebreton – 2024	24
IGP Val de Loire Folle Blanche – Domaine Eric Chevalier – 2024	24
Vin de France – Les Parcelles Domaine Arnaud Lambert – 2023	28
AOC Menetou – Salon Domaine du Lorient – Cherrier Frères – 2024	30
AOC Chablis Chablis – Domaine Alain Mathias – 2022	49
IGP Pays d’Hérault Faune – Moulin de Gassac – 2024	21



A B O I R E

VIN ROUGE 75CL

IGP Val de Loire <i>Cabecôt - Domaine Bonnet-Huteau - 2024</i>	21
Vin de France - Syrah <i>Ceptentrional - Domaine Bonnet Huteau - 2023</i>	34
Vin de France - Pinot Noir <i>La Bareille - Domaine Mickaël Salmon - 2023</i>	36
IGP Val de Loire <i>Accolade - Domaine Eric Chevalier - 2024</i>	30
IGP Val de Loire - Pinot Noir <i>Les Hauts Cormiers - Domaine Eric Chevalier - 2023</i>	39
IGP Val de Loire - Gamay Noir <i>Le Pas Rouge - Domaine des Cognettes - 2024</i>	22
Saumur Champigny - Cuvée Yves Lambert <i>Domaine Arnaud Lambert - 2023</i>	26
AOP Reuilly <i>Reuilly - Domaine Gérard Bigonneau - 2023</i>	29
AOC Côtes du Marmandais <i>Le Vin est une fête - Domaine Elian Da Ros - 2023</i>	32
IGP Pays d'Oc <i>Intonation - Domaine Mas de Jon - 2024</i>	23
AOP Pic-Saint-Loup <i>Pic-Saint-Loup - Domaine Mas de Jon - 2024</i>	29
IGP Pays d'Oc <i>Syrah - Moulin de Gassac - 2024</i>	21

VIN ROSÉ 75CL

Chapeau Melon Rosé - Vin de France <i>Jérémie Huchet - 2025</i>	18
AOC Côtes de Provence <i>Cuvée Fragrance - La Tour Saint-Honoré - 2023</i>	21

BULLES 75CL

Méthode traditionnelle - Brut - Blanc de blanc <i>Mandibulles - Domaine Eric Chevalier</i>	25
Méthode traditionnelle - Brut <i>Nuit Boréale - Domaine Bonnet Huteau</i>	30



A BOIRE

BIÈRES 33CL LES PAPAS BRASSEURS - CLISSON

La Pèrchée - 4.5°	7
<i>Blanche</i>	
L'Impèrtinente - 6°	7
<i>American Pale Ale</i>	
La Mamagascar - 7°	7.50
<i>Ambrée au poivre</i>	

CIDRE 33CL

La Galipette	8
<i>Brut - bio</i>	

ALCOOLS & LIQUEURS 4CL

Galaad - Prélude en Brocéliande	8
<i>Single Malt Whisky</i>	
Langs - Full & Smoky - Ecosse	5
<i>Blended Whisky</i>	
Douce Folie - Distiloire	4
<i>Vermouth blanc - bio</i>	
Douce Folie - Distiloire	4
<i>Vermouth rouge - bio</i>	
Le Jaune de la Grue - Distiloire	5
<i>Pastis Nantais</i>	
Spiced Rhum 5.5 - Distiloire	6.50
<i>Rhum ambré - bio</i>	
Gin 1924 - Distiloire	6
<i>London dry gin - bio</i>	
Charmante - Distiloire	5
<i>Liqueur de menthe - bio</i>	
Bold Crew - Distiloire	6
<i>Liqueur de café - bio</i>	
Petite Champagne - Le Roch	7
<i>Cognac VSOP</i>	

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION



A BOIRE

SOFT

Pétillant naturel maison - parfum du moment - 25cl	5
Kombucha (Atika) - Pêche ou Framboise/Passion - 33cl	6.50
Schorle (Les Filles de l'Ouest) - parfum du moment - 33cl	6
Ginger Beer (Hysope) - 20cl	5
Tonic original (Hysope) - 20cl	5
Breizh cola - 33cl	4
Perrier	4
Sirop à l'eau (grenadine, citron ou menthe)	2

JUS JARDINS FRUITIERS - CHÂTEAU THEBAUD

Jus de pommes bio - 33cl	5.50
Jus de pommes pétillant bio - 33cl	5.50
Jus de pommes & framboises - 33cl	5.50

CAFÉ

Expresso	2
Allongé	2
Double expresso	3.50

THE DAMMAN

Thé vert nature	4
Thé vert menthe	4
Thé Earl Grey (bergamote)	4
Thé Jardin bleu (rhubarbe, fraise)	4

INFUSION FRANCINE MOREAU - HERBORESCENCE

"Tisane du jardin" : menthe nanah, ortie, soucis	4
"Spasmodique" : verveine citron, bleuet, angélique	4

EAU MICROFILTRÉE

Eau pétillante	1 euro par table
----------------	---------------------

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION

