



# A BOIRE

## VINS AU VERRE 12.5CL

### BLANC

#### AOC Muscadet Sèvre et Maine

5

Terroirs - Domaine Lucas Salmon - 2023

#### AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

6

Le Verger - Domaine Luneau Papin - 2023

#### AOC Menetou-Salon

7

Domaine du Loriot - Cherrier Frères - 2024

#### AOC Val de Loire - Coteaux de l'Aubance (moelleux)

6

Domaine des Rochelles - Jean-Hubert Lebreton - 2023

### ROUGE

#### IGP Val de Loire - Gamay Noir

6

Le Pas Rouge - Domaine des Cognettes - 2023

#### IGP Val de Loire - Pinot Noir

7

Les Hauts Cormiers - Domaine Eric Chevalier - 2023

#### IGP Pays d'Oc

6

Syrah - Moulin de Gassac - 2024

## VIN ROSÉ 75CL

#### Chapeau Melon Rosé - Vin de France

17

Jérémie Huchet - 2024

#### AOC Côtes de Provence

21

Cuvée Fragrance - La Tour Saint-Honoré - 2023

## BULLES 75CL

#### Méthode traditionnelle - Brut - Blanc de blanc

25

Mandibulles - Domaine Eric Chevalier

#### Méthode traditionnelle - Brut

30

Nuit Boréale - Domaine Bonnet Huteau



# A BOIRE

## VIN BLANC 75CL

<b>AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</b>	<b>18</b>
Domaine La Chauvinière - Jérémie Huchet - 2023	
<b>AOC Muscadet Sèvre et Maine</b>	<b>22</b>
Terroirs - Domaine Lucas Salmon - 2023	
<b>AOC Muscadet Sèvre et Maine Clisson</b>	<b>37</b>
Clisson - Domaine Des Cognettes - 2020	
<b>AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie</b>	<b>29</b>
Le Verger - Domaine Luneau Papin - 2023	
<b>AOP Sèvre et Maine Goulaine</b>	<b>70</b>
Gula-Ana - Domaine Luneau Papin - 2023	
<b>AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie</b>	<b>30</b>
Clos Moulin Chartrie - Domaine Bonnet Huteau - 2024	
<b>Vin de France - 100% Melon de Bourgogne</b>	<b>50</b>
Medolia - Domaine Bonnet Huteau - 2022	
<b>Vin de France - Pinot gris</b>	<b>36</b>
Château-Bordin - Domaine Lucas Salmon - 2023	
<b>AOC Val de Loire - Coteaux de l'Aubance (moelleux)</b>	<b>24</b>
Domaine des Rochelles - Jean-Hubert Lebreton - 2023	
<b>IGP Val de Loire</b>	<b>24</b>
Folle Blanche - Domaine Eric Chevalier - 2024	
<b>Vin de France - Les Parcelles</b>	<b>28</b>
Domaine Arnaud Lambert - 2023	
<b>AOC Menetou - Salon</b>	<b>30</b>
Domaine du Loriot - Cherrier Frères - 2024	
<b>AOC Chablis</b>	<b>49</b>
Chablis - Domaine Alain Mathias - 2022	
<b>IGP Pays d'Hérault</b>	<b>21</b>
Faune - Moulin de Gassac - 2024	



# A BOIRE

## VIN ROUGE 75CL

<b>IGP Val de Loire</b>	<b>21</b>
<i>Cabecôt - Domaine Bonnet-Huteau - 2023</i>	
<b>Vin de France - Syrah</b>	<b>34</b>
<i>Ceptentrional - Domaine Bonnet Huteau - 2023</i>	
<b>Vin de France - Pinot Noir</b>	<b>36</b>
<i>La Bareille - Domaine Mickaël Salmon - 2023</i>	
<b>IGP Val de Loire</b>	<b>30</b>
<i>Accolade - Domaine Eric Chevalier - 2024</i>	
<b>IGP Val de Loire - Pinot Noir</b>	<b>39</b>
<i>Les Hauts Cormiers - Domaine Eric Chevalier - 2023</i>	
<b>IGP Val de Loire - Gamay Noir</b>	<b>22</b>
<i>Le Pas Rouge - Domaine des Cognettes - 2023</i>	
<b>Saumur Champigny - Cuvée Yves Lambert</b>	<b>26</b>
<i>Domaine Arnaud Lambert - 2023</i>	
<b>AOP Reuilly</b>	<b>29</b>
<i>Reuilly - Domaine Gérard Bigonneau - 2023</i>	
<b>AOC Graves rouge</b>	<b>31</b>
<i>Graves - Château Lapinesses - 2023</i>	
<b>AOC Côtes du Marmandais</b>	<b>32</b>
<i>Le Vin est une fête - Domaine Elian Da Ros - 2023</i>	
<b>IGP Pays d'Oc</b>	<b>23</b>
<i>Intonation - Domaine Mas de Jon - 2024</i>	
<b>AOP Pic-Saint-Loup</b>	<b>29</b>
<i>Pic-Saint-Loup - Domaine Mas de Jon - 2023</i>	
<b>IGP Pays d'Oc</b>	<b>21</b>
<i>Syrah - Moulin de Gassac - 2024</i>	



# A BOIRE

## BIÈRES 33CL LES PAPAS BRASSEURS - CLISSON

**La Pèrchée - 4.5°** 7

Blanche

**L'Impertinente - 6°** 7

American Pale Ale

**La Pèrilleuse - 6°** 7

Ambrée

## CIDRE 33CL

**La Galipette** 8

Brut - bio

## ALCOOLS & LIQUEURS 4CL

**Galaad - Prélude en Brocéliande** 8

Single Malt Whisky

**Langs - Full & Smoky - Ecosse** 5

Blended Whisky

**Douce Folie - Distiloire** 4

Vermouth blanc - bio

**Douce Folie - Distiloire** 4

Vermouth rouge - bio

**Le Jaune de la Grue - Distiloire** 5

Pastis Nantais

**Spiced Rhum 5.5 - Distiloire** 6.50

Rhum ambré - bio

**Gin 1924 - Distiloire** 6

London dry gin - bio

**Charmante - Distiloire** 5

Liqueur de menthe - bio

**Bold Crew - Distiloire** 6

Liqueur de café - bio

**Petite Champagne - Le Roch** 7

Cognac VSOP

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS  
SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION



# A BOIRE

## SOFT

Pétillant naturel maison - parfum du moment - 25cl	5
Kombucha (Atika) - Pêche bio - 33cl	6.50
Ginger Beer (Hysope) - 20cl	5
Tonic original (Hysope) - 20cl	5
Breizh cola - 33cl	4
Perrier	4
Sirop à l'eau (grenadine 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
“Marjolaine & ses amis” : basilic sacré, marjolaine , origan	4

## EAU MICROFILTRÉE

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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS  
SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

