

## Les Sans Alcools:



Orangina	3,20 €
Coca 0	3,90 €
Breizh cola	3,20 €
Schweppes tonic / Agrumes	3,00 €
Perrier	3,70 €
Limonade / Diabolo	3,30 €
Sirop à l'eau	2.00 €
Ginger beer	3,50 €
Jus de fruits A.Milliat	4,30 €
Thé Glacé	3,00 €
Coupe de jus de raisin pétillant	3.50 €



## Les Eaux Minérales :

Plancoët plate 50 cl	3,50 €
Thonon plate 75 cl	4,00 €
Voss plate 1L (Norvège)	5,00 €
Eau de perrier fines bulles 50 cl	3,50 €
Plancoët Fines Bulles 1L	4,00 €
Ferrarelle 1L (Italie)	5,00 €



## Bières & Cidres :

$\frac{1}{2}$ Leffe Pression	3,50 €
$\frac{1}{2}$ Haogardden Pression	3,10 €
$\frac{1}{2}$ Panaché/Monaco	3.00 €
Pinte Pression	5,20 €
Bière bouteille « Brasserie Angevaine »	3,80 €



## Boissons Chaudes :

Kfé Espresso ou DK Espresso	1,75 €
Kfé Double	3,10 €
Grand Kfé Crème	3,40 €
Cappuccino / Macchiato	3,40 €
Thé (Jasmin, Vert, Ceylan, Earl Grey)	3,00 €
Infusion (Verveine, Montagne)	3,00 €
Chocolat Chaud	3,30 €



## Les Apéritifs :

Martini (Rouge & Blanc)	4,20 €
Apérol	3,40 €
Campari	4,00 €
Suze	4,50 €
Pineau des Charentes	3,50 €
Porto rouge Tawny	4,70 €
Kir vin blanc ou Cardinal	4,00 €
Kir Pétillant	5,50 €
Kir Royal	11,50€
(Agrume, pêche de vigne & Cassis)	

## Cocktails



Soupe Andécaves :	7,00€
(Cointreau, Curaçao, crème d'agrumes, citron & Crémant de Loire).	
Cocktail de printemps :	6,00 €
(Gin, Cointreau, Crème d'agrumes, orgeat & jus de pamplemousse).	
Ginger Gin Tonic :	6,50 €
(Gin, citron & ginger beer).	
Bloody René :	7,00 €
(Vodka, jus de tomates & betteraves, citron).	
La Reculée :	7,00 €
(Rhum Havana, Passoa, jus de framboise).	
Cocktails Classique à la demande :	8,00 €

## Les Whiskys & Bourbons :



(+2.00 € Accompagnement)

Jamesson (Irlande)	4,00 €
Talisker (Ecosse)	6,50 €
Nikka from de Barrel (Japon)	8,00 €
Guillon (France)	8,00 €
Makers Mark (Etas - Unis)	6,50 €
Jack Daniel's (Etats - Unis)	5,00 €

## Les Rhums :

Havana 5 ans (Cuba)	4,00 €
Don Papa (Philippines)	6,00 €



La Téquila :

Sauza

(+2.00 € Accompagnement)

4,50 €

La Vodka :

Grey Goose (France)

6,50 €

Sobiesky (Pologne)

4,50 €

Les Gins :

Bombay Sapphire (UK)

5,50 €

Old Lady's (UK)

4,00 €

Les Anisés :

Ricard ou Pastis 51

3,00 €

Pastis Henry Bardouin

5,50 €



## Liqueurs & Digestifs :



(+2.00 € Accompagnement)

Armagnac Duc de Camillac	5,00 €
Williamine	5,50 €
Chartreuse (verte & jaune)	5,30 €
Menthe Pastille	5,00 €
Peppermint	4,50 €
Cointreau	5,50 €
Curaçao	4,50 €
Cognac aux Amandes	6,00 €
Bailey's	5,30 €
Limoncello	4,60 €
Passoa	4,40 €



Carte des vins :



## Les Bulles :

### Magnum de 1500 ml

AOP Crémant de Loire, Domaine de Gagnebert 2016 45.00 €

### Bouteille de 750 ml :

AOP Champagne Drappier, Blanc de Noirs 54.00 €

AOP Saumur brut, « Château de Targé » 28.00 €

### Coupe de 120 ml :

AOP Champagne Drappier, Blanc de Noirs, 10.00 €

AOP Crémant de Loire « Gagnebert » 5.50 €



## Les Blancs tendres & Moelleux :

Bouteille de 750 ml :

AOP Coteaux du Layon, Domaine Dhommé 2018

 28.00 €

Verre de 120 ml :


AOP Coteaux du Layon, Domaine Dhommé 2018

 5.00 €

## Les Blancs Secs :



### Bouteilles de 750 ml :

IGP Prima vera Chenin 2019	22.00 €
IGP Viognier « Le clos des Mailles » 2018	23.00 €
AOP Cairanne « Domaine Brusset » 2018	31.00 €
AOP Savennières, « Domaine Dhommé » 2018	 28.00 €
AOP Quincy 2017	 34.00 €
AOP Macon - Villages 2017	37.00 €


### Verre de 120 ml :

IGP Viognier, « Le clos de Mailles » 2018	3.90 €
AOP Savennières, « Domaine Dhommé » 2018	 5.50 €



## Les Rosés Secs :

### Bouteille de 750 ml :

AOP Touraine, « Domaine Pluzeau » 2019	 24.00 €
AOP Cabernet d'Anjou, « Clos des Mailles » 2018	22.00 €
AOP Rosé de Loire « Cht Targé » 2018	26.00 €
AOP Côte de Provence « Minuty » 2019	34.00 €
AOP Côtes de Provence, « Masterel » 2019	28.00 €

### Bouteille de 500 ml :

AOP Côtes de Provence, « Château Montaud » 201ç	18.50 €
---	---------

### Verre de 120 ml :

AOP Touraine, « Domaine Pluzeau » 2019	 5.20 €
AOP Côtes de Provence, « Château Montaud » 2019	6.50 €

## Les Rouges :



Bouteille de 750 ml :

AOP Costières de Nîmes 2018	22.00 €
AOP Anjou, Château de la Viaudière 2015	24.00 €
AOP Chinon « Les Galets » 2019	 25.00 €
AOP Chinon « La Chapelle » 2017	 34.00 €
AOP Faugères « Carmel & Joseph » 2017	30.00 €
AOP Cairanne « Domaine Brusset » 2017	32.00 €
AOP Madiran « Château du Pouey » 2018	32.00 €
AOP Pessac Léognan « Château Rouillac » 2012	42.00 €
AOP Haut Médoc « Cht Larose Trintaudon 2015	45.00 €
AOP Bourgogne « Domaine Mathias » 2018	 38.00 €
Afrique du sud, Kleine Rust (Pinotage & Syrah) 2018	 28.00 €

## Les Rouges :



Bouteille de 375 ml :

AOP Anjou, « Château Bellevue » 2014

13.00 €

AOP Chinon « Les Galets » 2018

 14.00 €

Verre de 120 ml :

AOP Costières de Nîmes Grenache/Syrah

3.80 €

AOP Anjou, Château de la Viaudière 2015

4.40 €

AOP Chinon, Les Galets, Domaine Pluzeau 2019

 5,60 €

AOP Cairanne « Domaine Brusset » 2017

5.90 €

