



## Apéritifs

Cocktail de fruits sans alcool 15 cl	<b>5.00 €</b>
Cocktail maison (Poiré, crème de pêche) 12 cl	<b>5.00 €</b>
Pom'Cherry « Constant Chatel » 4 cl	<b>5.50 €</b>
Pommeau 4 cl « Ferme Les Martellières »	<b>4.00 €</b>
Poirissimo 4 cl « Ferme Les Martellières »	<b>4.00 €</b>
Kir vin blanc 12 cl	<b>3.80 €</b>
Kir Pétillant Crémant d'Alsace « Domaine Kientz » 12 cl	<b>6.80 €</b>
Coupe de champagne La Vallée – Brut tradition « Maison PrevotEAU – Perrier »	<b>11.00 €</b>
Kir Royal Champagne La Vallée « Maison PrevotEAU – Perrier 12 cl	<b>15.00 €</b>
Ricard 2 cl	<b>4.90 €</b>
Vodka 4cl	<b>3.90 €</b>
Vodka orange 10 cl	<b>6.50 €</b>
Suze 4 cl	<b>4.50 €</b>
Americano Maison 10 cl	<b>7.00 €</b>
Martini Rouge ou Blanc 10 cl	<b>4.90 €</b>
Porto Rouge ou Blanc 4 cl	<b>4.50 €</b>
Whisky Campbell 4 cl	<b>6.80 €</b>
Whisky Chivas 4 cl	<b>9.00 €</b>
Whisky Jack Daniel 4cl	<b>7.90 €</b>

## Carte des vins au verre 12,5 cl

### **Les Rouges**

#### Beaujolais

2016 Côte de Brouilly Vieilles Vignes « Domaine Piret » AOC	<b>6.00 €</b>
---	---------------

#### Bordeaux

2016 Côte de Blaye « Château Les Margagnis »	<b>5.00 €</b>
--	---------------

### **Les Blancs**

#### Côtes Catalanes

2018 Legacy « Domaine Rety » IGP	<b>5.00 €</b>
----------------------------------	---------------

#### Val de Loire

Goutte d'Or Cuvée des Rateaux LGOR 17 « Domaine Denechaud »	<b>5.00 €</b>
---	---------------

2018 Sauvignon « Domaine Denechaud » AOC	<b>4.00 €</b>
--	---------------

#### Vallée du Rhône

2016 Muscat de Beaumes de Venise « Domaine Mathiflo » AOP ( <i>vin dessert</i> )	<b>8.00 €</b>
--	---------------

### **Les rosés**

#### Val de Loire

2015 Cabernet d'Anjou « Dom. Denechaud » AOC	<b>4.00 €</b>
--	---------------

#### Côtes du Roussillon

2018 Reb'L « Domaine Rety » AOP	<b>5.00 €</b>
---------------------------------	---------------

### Carte des digestifs

Armagnac Saint Vivant 4 cl	<b>5.00 €</b>
----------------------------	---------------

Armagnac VSOP Duc de Borzac 4cl	<b>5.00 €</b>
---------------------------------	---------------

Liqueur Le 44 « Du Manoir de Durcet » <i>fab. locale</i>	<b>6.00 €</b>
--	---------------

Fine Champagne Cognac VSOP 4cl	<b>6.00 €</b>
--------------------------------	---------------

Calvados 10 ans « Les Martellières » 4 cl	<b>6.00 €</b>
---	---------------

Calvados 20 ans « Les Martellières » 4 cl	<b>9.00 €</b>
---	---------------

Bagnolèse « Constant Chatel » 4 cl ( <i>Fab. locale</i> )	<b>8.00 €</b>
---	---------------

Fruit du Château » 4 cl ( <i>Fabrication locale</i> ) eau de vie de houblon	<b>8.00 €</b>
---	---------------

Fine eau de vie de poire William du Valais (Williamine) AOC 4 cl	<b>13.00 €</b>
--	----------------

Crème de Châtaigne 4 cl	<b>4.00 €</b>
-------------------------	---------------

Get 27 4 cl	<b>6.00 €</b>
-------------	---------------

Get 31 4 cl	<b>7.00 €</b>
-------------	---------------

Rhum Agricole de Guyane La Belle Cabresse 4 cl	<b>6.00 €</b>
--	---------------

Grand Marnier 4 cl

**6.00 €**

## Les champagnes

### **CHAMPAGNES MAISON PREVOTEAU - PERRIER**

Cuvée Extra – Brut	<b>63.00 €</b>
--------------------	----------------

Cuvée Blanc de Noirs – Brut	<b>60.00 €</b>
-----------------------------	----------------

La Vallée – Brut Tradition 11 € (verre)	<b>52.00 €</b>
---	----------------

Champagne Rosé	<b>58.00 €</b>
----------------	----------------

## Les vins de dessert

2015 Cabernet d'Anjou « Domaine Denechaud » AOC ( <b>4 € verre 12,5 cl</b> )	<b>18,00 €</b>
--	----------------

Goutte d'Or « Domaine Denechaud » LGOR17 ( <b>5 € verre 12,5 cl</b> )	<b>26,00 €</b>
---	----------------

2016 Muscat de Beaumes de Venise « Domaine Mathiflo » AOP ( <b>8 € verre 12,5 cl</b> )	<b>40,00 €</b>
--	----------------

Viognier Insolite « Domaine Piret » 50 cl	<b>28,00 €</b>
---	----------------

## Carte cidres, bières et eaux

### Cidres et Poirés « Ferme Les Martelières » (75 cl)

Cidre brut			13 €
Cidre demi-sec			13 €
Cidre Rosé « <b>Maison Breton</b> »			14 €
Poiré Normandie	3.70 €		17 €

### Bières

**25 cl**      **50 cl**      **33 cl**

Bière locale (artisanale Lonlay L'Abbaye) consulter la carte	<i>Nouveau</i>	6.50 €	
Bière Pression Leffe	4.50 €	8.50 €	

### Eaux

**50 cl**      **75 cl**      **100 cl**

Plancoët / San Pellegrino / Vals (75 cl)	4.00 €	4.00 €	5.50 €
Vittel / Plancoët / Thonon (75 cl)	3.50 €	3.80 €	5.00 €
Cristalline			2.00 €
Cristalline Pétillante			2.60 €

### Boissons non alcoolisées

**20 cl**      **25 cl**      **33 cl**

Jus locaux pomme, poire « <i>Maison BRETON</i> »	3.90 € <b>Bio</b>		
Tomate, abricot, ananas		3.90 €	
Jus de raisin de producteur « <i>Domaine de Noiré, Chinon</i> »		5.00 €	<b>Bio</b>
Coca cola			3.60 €
Perrier			4.50 €
Thé fun (Mangue, fruit papaye, fruit de la passion)	3,00 €		
Thé pow (Citron, menthe, pêche blanche et agrume)	3,00 €		

## Cocktails

### Sans alcool (20 cl)

<b>Caribbean Sun</b> (Jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi)	5,00 €
<b>Coconut King</b> (Jus d'orange, crème saveur coco)	5,00 €
<b>Koyo</b> (jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille)	5,00 €
<b>Peace &amp; love</b> (Jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus)	5,00 €
<b>Paradise Dream</b> (Jus d'ananas, cascade de saveur fraise, framboise, grenadine et pêche blanche)	5,00 €

### Avec alcool (20cl)

<b>Cocktail Maison</b> <u>12 cl</u> (selon saison)	5,00 €
<b>Américano Maison</b> <u>10 cl</u>	7,00 €
<b>Caïpirinha</b> <u>6 cl</u> (Cachaça brésilienne, sucre, citron vert)	8,00 €
<b>Sex on the Beach</b> (Vodka française, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon)	7,50 €
<b>Bikini</b> (Téquila mexicaine, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron)	7,50 €
<b>Pina Colada</b> (Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, parfum coco)	7,50 €
<b>Mojito</b> <u>10 cl</u> (Rhum de Guadeloupe, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse)	7,50 €
<b>69</b> (Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave)	7,50 €