

SEAFOOD { TAPAS

PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
FRESH, LOCAL AND SEASONAL PRODUCES



TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGES Sélection l'Antre Frères à Saint-Méloir CHARCUTERIE AND/OR CHEESE BOARD	17,90
LES FRITS : Croquettes de poisson, calamars et crevettes en tempura THE FRIED : Fish croquettes, squid and shrimp tempura	17,90
LES POÊLÉS : Moules, coqueaux, palourdes Ail et fines herbes THE PAN-FRIED : Mussels, razor clams, clams Garlic and herbs	22,90
BOL DE FRITES MAISON BOWL OF HOMEMADE FRENCH FRIES	3,90
RILLETES DE LA MER MAISON HOMEMADE SEA RILLETTE	7,90

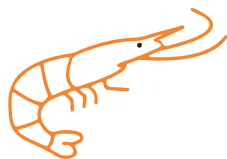


HUÎTRES DE CANCALE

CANCALE OYSTERS

DANIEL TONY, OSTREÏCULTEUR

	3	6	9	12
HUÎTRES CREUSES N°3	4,90	8,90	12,90	16,90
HUÎTRES PLATES N°2	7,90	14,90	21,90	28,90
PANACHÉ PLATES ET CREUSES		12,90		24,90



FRUITS DE MER

SEAFOOD

BOL DE BULOTS BOWL OF WHELKS	8,90
BOL DE BIGORNEAUX BOWL OF PERIWINKLES	8,90
BOL DE CREVETTES GRISES BOWL OF BROWN SHRIMP	8,90
BOUQUET DE CREVETTES ROSES [Par 9/12/15] PRAWNS [9/12/15]	8,90/10,90/12,90
BOUQUET DE LANGOUSTINES [Par 4/8/12] LANGOUSTINES [4/8/12]	9,90/17,90/25,90
DEMI ARAIGNÉE DE MER Mayonnaise [ou tourteau selon arrivage] HALF SPIDER CRAB MAYONAISE [or crab as available]	12,90
ARAIGNÉE DE MER ENTIÈRE Mayonnaise [ou tourteau selon arrivage] WHOLE SPIDER CRAB MAYONAISE [or crab as available]	22,90



PLATEAUX STARTERS

CIRÉ

6 HUÎTRES CREUSES, 6 CREVETTES ROSES, ½ ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

6 oysters, 6 prawns, ½ spider (or crab as available), whelks, periwinkles, shrimp

29,90

BOTTES

1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), 6 LANGOUSTINES, 6 CREVETTES ROSES, CREVETTES GRISES

1 spider crab (or crab as available), 6 scampi, 6 prawns, shrimp

29,90

BOUÉE

6 HUÎTRES CREUSES, 1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), 6 LANGOUSTINES

6 oysters, 1 spider crab (or crab as available), 6 scampi,

29,90

BONNET DE BAIN

6 HUÎTRES CREUSES, 6 LANGOUSTINES, 6 CREVETTES ROSES, ½ ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

6 oysters, 6 scampi, 6 Prawns, 1/2 spider crab (or crab as available), whelks, periwinkles and brown shrimps

39,90

MAILLOT DE BAIN

3 HUÎTRES CREUSES, 3 HUÎTRES PLATES, 6 LANGOUSTINES, 6 CREVETTES ROSES, 1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES

3 oysters, 3 flat oysters, 6 scampi, 6 Prawns, 1 spider crab (or crab as available), whelks, periwinkles and brown shrimps

49,90

TONGS, LES PIEDS DANS L'EAU

3 HUÎTRES CREUSES, 3 HUÎTRES PLATES, 6 LANGOUSTINES, CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES, SALADE DE POULPE MARINÉ CHIMICHURRI, 1 ARAIGNÉE (OU TOURTEAU SELON ARRIVAGE), BULOTS

3 oysters, 3 flat oysters, 6 scampi, 6 Prawns, citrus scallop carpaccio, chimichurri marinated octopus salad 1 spider crab (or crab as available), whelks, periwinkles and brown shrimps

59,90

MOULES MUSSELS



MOULES MARINIÈRES, FRITES

MUSSELS MARINIÈRE, FRENCH FRIES

17,90

MOULES À LA CRÈME, FRITES

CREAMY MUSSELS, FRENCH FRIES

18,90

MOULES CRÈME ET CURRY, FRITES

CURRY CREAMY MUSSELS, FRENCH FRIES

18,90

MOULES CRÈME ET CHORIZO, FRITES

CREAMY MUSSELS WITH CHORIZO, FRENCH FRIES

19,90

MOULES CRÈME ET FOURME DE PONTIVY, FRITES

FOURME DE PONTIVY CREAMY MUSSELS, FRENCH FRIES

19,90



SALADES SALADS

SALADE CÉSAR Cesar Salad	17,90
SALADE DE LA MER : crabe, langoustines, crevettes SEA SALAD: crab, scampi, shrimp	25,90
POKEBOWL AU SAUMON SALMON POKEBOWL	19,90



VÉGÉ ! VEGGIES

RISOTTO CRÉMEUX aux asperges, amandes et basilic CREAMY RISOTTO with asparagus, almonds and basil	17,90
SALADE TRANSAT Mesclun de salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre, burrata, olives vertes, œuf parfait, graines de lin, vinaigrette d'herbes TRANSAT SALAD «Mesclun» salad, cherry tomatoes, red onions, cucumber, burrata, green olives, perfect egg, flaxseed, herb vinaigrette	17,90



ENTRÉES STARTERS

CEVICHE DE POISSON DU MARCHÉ AUX AGRUMES CITRUS CEVICHE OF FISH from the market	15,90
TARTARE DE CRABE, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE CRAB, AVOCADO AND GRAPEFRUIT TARTARE	15,90
SOUPE DE POISSON « LA CANCELAISE » et ses accompagnements LA «CANCELAISE» FISH SOUP and side dishes	7,90
ROULÉ DE SAUMON FUMÉ , crème légère aux herbes fraîches SMOKED SALMON ROLL, light cream with fresh herbs	9,90
SALADE DE HARENG, POMMES DE TERRE À L'HUILE SALAD OF HERRING, potatoes in oil	7,90
SALADE DE POULPE MARINÉ , persillade, tomates confites, chimichurri MARINATED OCTOPUS SALAD, persillade, tomato confit, chimichurri	15,90
FOIE GRAS DE CANARD et son chutney du mom DUCK FOIE GRAS with chutney of the momentent	16,90
CARPACCIO DE BŒUF , parmesan, pesto vert maison BEEF CARPACCIO, parmesan, homemade green pesto	11,90





POISSONS FISH

SARDINES GRILLÉES sauce vierge, salade de pousses d'épinard, pommes de terre rôties GRILLED SARDINES, virgin sauce, spinach salad, roasted potatoes	17,90
FILET DE BAR CUIT SUR SA PEAU émulsion de coquilla SEABASS FILLET COOKED ON ITS SKIN, shellfish emulsion, asparagus risotto	25,90
POISSON DU MARCHÉ MEUNIÈRE purée paysanne, légumes printaniers MEUNIÈRE MARKET FISH, country-style purée, spring vegetables	20,90
CALAMARS POÊLÉS , ail et persil, frites, salade PAN-FRIED CALAMARI, garlic and parsley, French fries, salad	19,90
SAINT-JACQUES SNACKÉES mousseline de petits pois, crumble au thym, coulis de poivrons SNACKED SCALLOPS, peaseline, thyme crumble, bell pepper coulis	27,90
MARMITE DE LA MER : coquillages, poissons et crevettes MARMITE DE LA MER : shellfish, fish and shrimps	27,90
FISH AND CHIPS MAISON HOMEMADE FISH AND SHIPS	19,90
LINGUINE À LA VONGOLE LINGUINE WITH VONGOLE SAUCE	23,90
CEVICHE DU MARCHÉ AUX AGRUMES CITRUS CEVICHE FROM THE MARKET	10,90



VIANDES

BROCHETTE MIX GRILL : cochon et poulet, frites, salade BROCHETTE MIX GRILL: pork and chicken, French fries, salad	17,90
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL purée paysanne et légumes printaniers HONEY-CONFIRMED LAMB'S MOOSE with country-style purée and spring vegetables	25,90
TARTARE DE BŒUF, FRITES, SALADE BEEF TARTARE, FRIES, SALAD	18,90
ENTRECÔTE (300G) GRILLÉE / FRITES / SALADE sauce au choix : beurre d'ail, poivre, fourme de Pontivy, tartare ENTRECÔTE (300G) GRILLED / FRITES / SALAD Sauce of your choice: garlic butter, pepper, fourme de Pontivy, tartare	29,90
BURGER, FRITES, SALADE	19,90

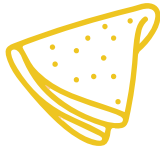




DESSERTS

DESSERTS

FROMAGES CHEESES	10,90
TARTE POIRE / CHOCOLAT PEAR AND CHOCOLATE TART	9,90
TARTE NORMANDE AUX POMMES NORMANDY APPLE TART	7,90
TARTE CITRON MERINGUÉE LEMON MERINGUE PIE	8,90
FAR BRETON FAR BRETON	7,90
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES RED FRUIT TIRAMISU	9,90
ÉCLAIR PRALINÉ PRALINE ECLAIR	8,90
CAFÉ OU THÉ GOURMAND GOURMET COFFEE OR TEA	9,90



LES CRÊPES

CREPES

LES CLASSIQUES	Crêpe sucre glace Fine crepe with icing sugar	3,40
	Crêpe beurre salé sucre Fine crepe with salted butter and sugar	3,90
	Crêpe citron sucre Fine crepe with lemon and sugar	4,50
	Crêpe Nutella Fine crepe with nutella	4,90
	Crêpe chocolat fondant Fine crepe with hot chocolate	4,90
	Crêpe caramel beurre salé Fine crepe with salted butter caramel	4,90
	Suppléments :	
	Chantilly [Whipped Chantilly Cream]	1,00
	Amandes ou noisettes grillées [Toasted almonds or hazelnuts]	1,50
	Boule de glace [Vanille, chocolat ou Caramel]	3,50
	Scoop of ice cream [vanilla, chocolate or caramel]	
LES SPÉCIALES	La Choco-Noisette :	
	Crêpe au Nutella, éclats de noisettes grillées, chantilly Nutella, grilled hazelnut, whipped cream	7,90
	La Breizh Gourmande :	9,90
	Caramel au beurre salé, éclats d'amandes, glace gavotine, chantilly Salted butter caramel, almonds, gavotine ice cream, whipped cream	
	La Banane Flambée :	10,90
Banane flambée au rhum, chocolat fondu, chantilly Banana flambé with rum, hot chocolate, whipped cream		
La Pomme Caramélisée flambée :	10,90	
pommes caramélisées, calvados, caramel, chantilly Caramelized apple, flambé with calvados, salted butter caramel, whipped cream		





LES COUPES DE GLACES

ICECREAMS MAISON ERIC ELLIEN | ARTISAN GLACIER
ERIC ELLIEN | ICE CREAM ARTISAN

LA DAME BLANCHE - Glace vanille, chocolat chaud, chantilly Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	9,90
LA LIÉGEOISE - Glace vanille, glace caramel ou café ou chocolat, chocolat chaud, chantilly Vanilla ice cream, caramel, coffee or chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream	9,90
LA BANANA SPLIT - Banane - glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly Banana, vanilla ice cream, strawberry sorbet, chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream	10,90
LA BRETONNE - Pommes caramélisées, crumble, glace caramel, caramel au beurre salé Caramelized apple, crumble, caramel icecream, salted butter caramel	11,90
LA COLONEL - Sorbet citron jaune, vodka Lemon sorbet, vodka	11,90
LA NORMANDE - Sorbet pomme verte, calvados Pear sorbet, calvados	11,90
LA BREIZ'ILE - Glace rhum raisin, glace noix de coco , rhum Rum raisin ice cream, Coconut ice cream, rum	11,90
BOULE DE GLACE SCOOP OF ICE CREAM	3,50
GLACES : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, rhum raisin, noix de coco, gavotine, menthe chocolat, barbabapa SORBETS : Fraise, framboise, citron, fruits de la passion, pomme ICE CREAM : Vanilla, chocolate, salted butter caramel, rum raisin, coconut, gavotine, Mint-Chocolate, barbabapa SORBETS : Strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, apple	
Supplément chantilly Extra whipped Chantilly cream	1,00



MENU À 24,⁹⁰

sauf jours fériés et week-ends de pont
except public holidays and bridge weekends

SOUPE DE POISSON «LA CANCALAISE»

LA "CANCALAISE" FISH SOUP

ou **6 HÛÎTRES CREUSES DE CANCALE**

6 CANCALE OYSTERS

ou **6 CREVETTES, 6 BULOTS, MAYONNAISE MAISON**

6 SHRIMPS, 6 WHELKS, HOMEMADE MAYONNAISE

ou **SALADE DE HARENGS, POMMES DE TERRE À L'HUIL**

HERRING SALAD, POTATOES IN OILE

ou **PETITE SALADE VÉGÉ BURRATA**

LITTLE VEGIE BURRATA SALAD

SARDINES GRILLÉES

sauce vierge, pousses d'épinard, pommes de terre rôties
GRILLED SARDINES, virgin sauce, spinach shoots, roasted potatoes

ou **BROCHETTE MIX GRILL**, frites, salade

BROCHETTE MIX GRILL, French fries, salad

ou **RISOTTO CRÉMEUX VÉGÉ**, asperges, amandes et basilic

VEGETABLE CREAM RISOTTO, asparagus, almonds and basil

CRÊPE BEURRE SUCRE

BUTTER AND SUGAR CREPE

ou **TARTE NORMANDE AUX POMMES**

NORMANDY APPLE ART

ou **FAR BRETON**

FAR BRETON

MENU P'TIT MOUSSE À 13,⁹⁰

MOINS DE 8 ANS
UNDER 8 YEARS

½ PORTION DE MOULES - FRITES

HALF PORTION OF MUSSELS AND FRENCH FRIES

ou **½ FISH AND CHIPS**

HALF FISH AND CHIPS

ou **STEAK HACHÉ - FRITES**

CHOPPED STEAK - FRENCH FRIES

ou **Mini BURGER FRISBEE - FRITES**

Mini BURGER FRISBEE - FRITES

2 BOULES DE GLACE / SORBET

2 SCOOPS ICE CREAM / SORBET

ou **CRÊPE BEURRE SALÉ SUCRE**

SALTED BUTTER CREPE

MENU À 29,⁹⁰

9 HUÎTRES CREUSES DE CANCALE

9 CANCALE OYSTERS

ou **6 HUÎTRES, 6 CREVETTES**

6 OYSTERS, 6 SHRIMPS

ou **ROULÉ DE SAUMON FUMÉ**, crème aux herbes

SMOKED SALMON ROULÉ, herb cream

ou **CEVICHE DE POISSON** aux agrumes

FISH CEVICHE with citrus fruits

ou **CARPACCIO DE BOEUF**, parmesan, pesto vert

BEEF CARPACCIO, parmigiano, green pesto



POISSON DU MARCHÉ MEUNIÈRE, purée paysanne, légumes printaniers

MEUNIÈRE MARKET FISH, country-style purée, spring vegetables

ou **CALAMARS POËLÉS**, ail, persil, frites, salade

PAN-FRIED CALAMARI, garlic, parsley, French fries, salad

ou **TARTARE DE BŒUF**, frites, salade

BEEF TARTARE, French fries, salad



CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ ou chocolat fondu
SALTED BUTTER CARAMEL CREPE or melted chocolate

ou **TARTE CITRON MERINGUÉE**

LEMON MERINGUE PIE

ou **GLACE 2 BOULES**

2 SCOOP OF ICE CREAM

MENU À 39,⁹⁰

12 HUÎTRES DE CANCALE

12 CANCALE OYSTERS

ou **ASSIETTE DU MAREYEUR** : 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots

MAREYEUR PLATE : 6 oysters, 6 shrimps, 6 whelks

ou **SALADE DE POULPE**, persillade, tomates confites, chimichurri

OCTOPUS SALAD, parsley, tomato confit, chimichurri

ou **TARTARE DE CRABE**, avocat et pamplemousse

CRAB TARTARE with avocado and grapefruit

ou **FOIE GRAS DE CANARD** et son chutney du moment

DUCK FOIE GRAS with chutney of the moment



FILET DE BAR CUIT SUR SA PEAU

émulsion de coquillages, risotto aux asperges

seabass fillet cooked on its skin shellfish emulsion, asparagus risotto

ou **SAINT-JACQUES SNACKÉES**

mousseline de petits pois, crumble au thym, coulis de poivrons

SNACKED SCALLOPS, peasaline, thyme crumble, bell pepper coulis

ou **LINGUINE À LA VONGOLE**

LINGUINE WITH VONGOLE SAUCE

ou **SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL**

purée paysanne et légumes printaniers

HONEY-CONFIRMED LAMB'S MOOSE

country-style purée with spring vegetables



DESSERT À LA CARTE

Dessert at choice

LES EAUX

WATER

	33 cl	50cl	100cl
Perrier	4€		
Plancoët plate		4€	6€
Plancoët fines bulles		4,5€	7€

CAFÉS ET THÉS

COFFEE & TEA

Café Maison Mauri

Expresso	2,5€
Café allongé	2,8€
Double expresso	4,5€
Café noisette	3€
Grand crème	3,5€
Cappuccino	5€
Café frappé	5€
Frappuccino	7,5€

Thés Baronny's	3,5€
Infusions Baronny's	3,5€

Chocolat chaud	4€
Chocolat viennois	5€

Suppl. Lait d'amande	1€
----------------------	----

MOCKTAILS

Cocktails sans alcool
Alcohol free cocktail

Virgin Mojito	8,5€
---------------	------

Virgin Mojito
Fraise - Passion
Framboise - Mangue

Virgin Colada

Virgin Gin Tonic

Virgin Exotique :
Glace coco - Ananas
Mangue - Ananas

Virgin Breton:
Jus d'orange, jus de pomme,
sirop de pomme, sirop de caramel

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS BIO 5,5€

Recolt - Made in Rennes
25 cl

Orange, Pomme, Ananas,
Abricot, Tomate, Pomme
Rhubarbe, Fraises

THÉ GLACÉ 4,5€
Maison

CITRONNADE 4,5€
Maison

LES TONIC BIO 4,5€
Pondicherry
20cl

Indian clasic
Ginger Cardamome
Citron vert Sureau
Citronnelle Orange amère

SIROP À L'EAU 3€

DIABOLO 3,8€
Routin 1884

Grenadine, Pêche, Fraise,
Citron, Menthe, Violette,
Cassis, Cerise, Kiwi,
Framboise, Vanille,
Banane, Orgeat, Caramel

LES SODAS 4€
33cl

Breizh Cola
Breizh Cola zéro
Breizh Agrum
Orangina
Houl limonade
Houl Tea

BIÈRE VIRGIN IPA 6,5€
Brasserie PLOUF Bio
33cl

SMOOTHIES

Smoothie fraise 6,5€
Smoothie abricot
Smoothie banane
lait de coco

COCKTAILS

Carte avec détails disponible
Details menu available

LES CLASSIQUES

11€

Mojito

Mojito

Fraise - Passion

Framboise - Mangue

Caipirinha

Caipirinha

Fraise - Passion

Framboise - Mangue

Pina Colada

Gin Tonic

St Germain

Americano

LES CRÉATIONS

12€

Mojito aromatisé (mangue, passion ou fraise)

Mojito arrangé (avec rhum arrangé au choix)

Caipirinha aromatisée (mangue, passion ou fraise)

Gin Tonic AnAod

La belle du port (Gin, citron vert, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de beurre salé)

Singapour Sling (liqueur de cerise, triple sec, sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de citron)

La Cancalaise

(Rhum arrangé ananas roti, sirop de vanille, sirop de framboise, jus de cranberry, perrier)

Le Rocher (Rhum arrangé banane flambée, jus d'orange, sirop de vanille, sirop de châtaigne)

Le Marin (Vodka, café baileys, sirop caramel)

Expresso Martini (Vodka, café, sirop de sucre de canne, liqueur de café)

AU CHAMPAGNE

16€

Sparkling Chambord : champagne, liqueur de Chambord

Rossini : champagne, purée de fraise

Rasbery Rose Royale : Gin Orient, champagne, liqueur de Chambord, purée de framboises

LES APERITIFS

APPETIZERS

	2cl	4cl	6cl	12cl
Ricard	3€	5,5€		
Ouestis Bio	3,5€	6€		
Martini blanc/rouge			5€	
Porto blanc/rouge			5€	
Kir vin blanc				4,9€
Kir vin pétillant				6,50€
Kir Breton				4,5€
Kir royal				13€
Coupe de Champagne				12€
Crémant de Loire				6€
Ti-punch				8€

BIÈRES ET CIDRES

BEERS & CIDERS

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl	150cl
ARMORIA Blonde 4,6%	3,6€	7,20€	19,5€
PLOUF Bio - La Planche - Blanche gingembre 4%	4,9€	9,8€	26,5€
PLOUF Bio - La Glisse - Session IPA 4%	5,0€	10€	27,5€
PLOUF Bio - La Bronzette - Ambrée 5,5%	5,2€	10,4€	27,5€

CIDRE PRESSION

Cidre Bio Le P'tit Fausset	4€	7,8€	22€
----------------------------	----	------	-----

BIÈRE BOUTEILLE

Brasseurs Cueilleurs - Bière PLOUF

	33cl
La Brise - Sour citron	7€
La Claire - Gose aux huîtres	7,5€
La Bombe - triple IPA	7,9€
La Déferlante - blanche fraise et myrtille	7,9€

CIDRE BOUTEILLE

Craft - Ti-Lo Bio

	25cl
IPA	6,5€
Mama Fruita	7€
Rhum	7€

TAPAS CORNER

	12cl	50cl	150cl
Sangria rouge maison	5,5€	20€	52€
Vin Chaud	5,5€	20€	52€
Punch maison	7€	25€	65€

ALCOOL ET DIGESTIFS

ALCOHOL & DIGESTIVE

Hydromel Chuchen	4€	Calvados XO Faucheur Napoléon	14€
Ti - punch	8€	Poire William Windholtz	11€
Whisky Naked Malt	9€	Cointreau	9€
Whisky Nikka Days	10€	Grand Marnier	8€
Whisky Naguelann Mesk Telk	10€	Limoncello	7€
Irish coffee	8€	Amaretto	8€
Pommeau de bretagne	7€	Vodka Greygoose	10€
Lampig de Bretagne, Le Lay	8€	Get 27	7€
Bas Armagnac Tariquet	10€	Rhum blanc bête à feu 50%	9€
Cognac VSOP Jouffe	14€	Calvados Lemorton réserve 5 ans	9€
Rhum Arrangé Maïorhum	8,90€	AOC Domfrontai	
[Ananas roti/vanille, café/cacao, banane flambée/vanille, myrtille/framboise, raisin/mure, agrumes			

VINS AU VERRE

WINES IN A GLASS

AOP SAUF SI PRÉCISÉ

PDO UNLESS SPECIFIED

Verre 12,5cl Carafe 50cl

EFFERVESCENTS

Crémant de Loire
Champagne Brut

Château Putille
Blanche Lepage

6,00 €
12,00 €

BLANC

Bordeaux

Entre deux mers

Domaine Pellehaut

5,90 € 21 €

Bourgogne

Côtes Salines

Domaine Gueguen

7,60 € 28 €

Languedoc Roussillon

IGP d'OC Chardonnay

● Valjulius, Complices

5,00 € 18 €

Loire

Muscadet
Quincy

Domaine Chon
Domaine Adèle Rouzé

4,50 € 16 €
8,00 € 29 €

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne

Château Turcaud et fils

5,50 € 20 €

ROUGE

Bourgogne

Coteaux Bourguignons

Domaine Jobard

8,00 € 29 €

Languedoc-Roussillon

IGP d'OC

Pic Saint-Loup

● Domaine Valjulius, Complices
Bergerie de l'Hortus

4,50 € 16 €
8,50 € 31 €

Loire

Saumur

Domaine de la Bonnelière

5,00 € 18 €

Vallée du Rhône

Costières de Nîmes

● Chateau Vessières

6,80 € 25 €

ROSÉ

IGP Pays d'Hérault

IGP Alpes de H^{tes} Provence

● Valjulius
● Domaine Rousset

4,50 € 16 €
6,00 € 23 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.



BULLES ET CHAMPAGNES

SPARKLING & CHAMPAGNE WINES

Cidre doux	Prie	19€
Cidre fermier	Prie	19€
Crémant de Loire brut	Château Putille	35€
Champagne	Blanche Lepage	59€

VINS ROUGES

RED WINES

IGP d'Oc	● Évidence	25€
IGP D'oc	● Fonsalade, Petit Bonheur	27€
Costières de Nimes	● Château de Vessières	30€
Montagne Saint-Emilion	Château Puynormond	30€
Faugères	Château La Liquière	37€
Médoc Cru Bourgeois	Château Saint-Aubin	39€
Coteaux Bourguignons	Domaine Jobard	39€
Pic Saint Loup	Bergerie de l'Hortus	44€
Reuilly	● Domaine Jamain, Les Fossiles	45€
Côtes Chalonnaise	● Domaine Chetif	47€
Crozes Hermitage	Les Remizières	53€

ROUGES NATURES

AOP Cahors	Le K Nom	36€
------------	----------	-----

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.



VINS BLANCS

WHITE WINES

IGP d'Oc	●Évidence	25€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Domaine Braud, Vignes du Bourg	27€
AOP Entre Deux Mers	Château Turcaud	29€
Côtes de Gascogne	Domaine de Pellehaut, Ampéroméryx	30€
Macon Uchizy	Domaine Raphaël Sallet	36€
Bourgogne	Domaine Gueguen, Côtes Salines	38€
IGP d'Oc Chardonnay	Fleur de Sel	39€
Pouilly Fumé Bardin	Domaine Les Chaumes	39€
Quincy	Domaine Adèle Rouzé	39€
Savennières	Domaine D'homme, Les Fougerais	42€
Riesling	●Wunsch Mann, Clovis	42€
Chablis 1 ^{er} cru Beauroy	Domaine Verret	63€
Pouilly Fuissé	Domaine Corsin	79€

VINS BLANCS NATURES

Languedoc	On ne souf{f}re pas, Cave des Cabrières	28€
VDF	Irreductible, Domaine Roussely	44€

VINS ROSÉS

PINK WINES

AOP Luberon	Domaine de Saint Jean	35€
IGP Ile de beauté	●Clos Culombu, Tribbiera	30€
IGP Côtes de Provence	Domaine St Jean	35€

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang.

