

LES COUPS DE DU SOMMELIER

Vin au verre (15cl)

Vin Blanc

Côtes de Gascogne rouge cuvée Harmonie Domaine **4,90€**
Pellehaut [IGP], 2015

Vin Rosé

Australie Mathilda rosé (100% Grenache) **4.10€**
Victoria Pyrenees Domaine Tournon

Vin Rouge

Pays d'Oc rouge 6ème sens rouge **4.60€**
Gérard Bertrand [IGP]

Vin Moelleux

Côtes de Gascogne doux Premières Grives Domaine **4.00€**
du Tariquet - Famille Grassat Gros Menseng [IGP]

Bulles et Champagnes

Crémant de Loire Carte Turquoise Domaine **6.00€**
des Baumard
Champagne non dosé Royale Réserve Philipponnat **9.30€**

NOS APERITIFS

Ricard - 45%	3cl	2,90€
Pastis 51 - 45%	3cl	2,90€
Pastis Alsacien Meyer Frères-Alsace, Hohwarth	5cl	4,50€
Martini Bianco – 14,40%	7cl	3,50€
Martini Rosso – 14,40%	7cl	3,50€
Apéro Gascon Blanc Denis Capmartin	10cl	3,90€
Picon Bière 18%	3cl	3,90€
Porto Ramos Pinto Lagrima Blanc - 19,5%	7cl	4,20€
Porto Ramos Pinto Collector Reserva (ruby)19,5%	7cl	4,50€
Aperol Spritz - 15% (Prosecco, San Pelligrino, Aperol)	15cl	6,50€
Le Canari - 15% (Limoncello, eau gazeuze Crémant)	15cl	7,50€
Emperor Sherry casks finish 40% - Ile Maurice	5cl	4,90€
Don Papa Rum 7 ans 40% - Philippines	5cl	4,90€
Jack Daniel's Old N7 40% - Tennessee	5cl	4,90€
Kirin Fuji Sanroku Blended, Non-Chill Filtered	5cl	5,90€
Finition petits fûts de chêne blanc Américain 50% Akashi		

NOTRE CARTE DE BIERES

Libellé article	Unité	Prix
Kriek St Louis 4°	25cl	3,70 €
Cuvée des Trolls 7°	25cl	3,70 €
Queue charrue ambrée 5.5°	33cl	3,70 €
Lindeman's pecheresse 2.5°	25cl	3,70 €
Queue de charrue blonde	33cl	3,70 €
Chimay blc tple vc 8°	33cl	3,90 €
Queue de charrue triple	33cl	3,90 €
Kwak 8.4°	33cl	4,20 €
Duvel vc	33cl	4,40 €
Blanche Ecume Mélusine	33cl	4,40 €
Cervoise b. Rousse Mélusine	33cl	4,50 €
Mélusine bière blonde Vendée	33cl	4,50 €
Chimay bleue vc 9°	33cl	4,60 €
La Chouffe vc 8°	33cl	4,60 €
Mc Chouffe brune vc 8°	33cl	4,70 €
Karmeliet tripel 8.4°	33cl	4,70 €
Cervoise Lancelot 6°	33cl	4,90 €
Blanche Hermine 4°	33cl	4,90 €
Delirium 8.5°	33cl	5,00 €
Royale Cascade Ipa ab.Leffe	33cl	5,00 €
Bière Corse Pietra	33cl	5,00 €
Duchesse Triple Hops	33cl	5,10 €
Bière nantaise bio	33cl	5,10 €
Duchesse Anne triple	33cl	5,10 €
St Feuillien "grand cru" 9.5°	33cl	5,10 €
Bière Hellfest Ipa vp	33cl	5,20 €
Cubanisto 5.9°	33cl	5,20 €
Corona Extra	35,5cl	5,60€
Duvel Tripel Hop 9.5°	33cl	6,60€
Brooklyn Lager	35,5cl	6,70€

NOS BIERES PRESSION

Veltins	25 cl	2,60€
	50cl	5,00€
Nantaise Bio	25cl	3,30€
	50cl	6,50€
Karmeliet Triple	25cl	3,60€
	50cl	7,00€

NOS SOFTS

Eau de Plancoët 100cl	3,90 €
Eau de Plancoët 50cl	2,90 €
Eau de Eau de Perrier bleue 100cl	4,50 €
Eau de Eau de Perrier bleue 50cl	3,50 €
Jus d'Abricot Pampryl 25cl	3,20 €
Jus de Fraise Pampryl 25cl	3,20 €
Jus d'Orange Pampryl 25cl	3,20 €
Jus d'Ananas Pampryl 25cl	3,20 €
Jus de Pamplemousse Pampryl 25cl	3,20 €
Jus de Pomme Pampryl 25cl	3,20 €
Jus de Tomate Pampryl 25cl	3,20 €
Coca Cola 33cl	3,20 €
Coca Cola Light 33cl	3,20 €
Ice Tea Pêche 25cl	3,20 €
Orangina jaune 25cl	3,20 €
Schweppes 25cl	3,20 €
Diabolo	2,70 €
Sirup Monin à l'eau 100cl	1,60 €
(Banane verte, Citron glasco, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche)	

NOTRE SELECTION DE CAFE

Café Arabica	1.90€
Cap Mundo DARK EBENE	2.10€
<i>Puissant, boisé et épicé</i>	
Cap Mundo COPAIBA	2.10€
<i>Bio organic, 100% Arabica</i>	
<i>Armonieux, fruité et boisé</i>	
Cap Mundo VON JIMENEZ	2.10€
<i>100% Arabica</i>	
<i>Vif, fruité et gourmand</i>	
Café crème	2.40€
Cappuccino	2.40€
Double café	2.40€
Chocolat	2.40€
Thé	2.20€
Infusion	2.20€

NOS TAPAS

Préparation minute selon heure et disponibilité des produits

Les guillotines

½ Saucisse sèche d'Auvergne	6.00€
Saucisson aux choix (180gr)	6.00€
(pur porc, porc noisette, porc cerf, canard, roquefort)	
Fuet au choix (150gr)	7.50€
(ail, poivre noir, fines herbes, extra)	
Saucisse sèche d'Auvergne à trancher (360Gr)	12.00€

Les planchettes de tapas salées

Cake assorti	7.50€
<i>(Carottes cumin, lardons olives, tomate chèvre, saumon épinard)</i>	
Tapenade à tartiner (Poivrons et tomates)	8.50€
Terrine de volaille d'Ancenis aux pistaches (160gr)	8.50€
Terrine de Sanglier aux Noisettes (160 g)	9.00€
Terrine d'Hélène (160 g)	9.00€
Foie gras de canard maison (80gr)	11.00€
<i>Façon Christophe, fleur de sel de Guérande</i>	
Plat chaud du Chef	11.50€
Les Tapas	15.00€
<i>Terrine de volaille 160gr, olives, tomates confites, cakes, guacamole, mousse de chèvre au pesto</i>	
La Planche Gourmande XXL (3-4 pers)	29.00€
<i>Terrine de sanglier aux noisettes, olives, tomates confites, tapenade, jambon de Serrano, andouille apéro, St Nectaire...</i>	

Le Kit apéro jusqu' à 20h00	4.50€
(Chips + olives marinées)	
Planchette de Chèvre Sainte Maure	9.00€
Duo de Comté AOP 18 mois	11.00€
& Jambon Serrano 12mois	
Plateau de 4 fromages AOP	15.00€
<i>Comté 18 mois, St Nectaire fermier, chèvre Sainte Maure, Bleu d'Auvergne</i>	

Les tapas sucrées

Minis macarons et minis cannellés	6.00 €
Minestrone de fruits frais	6.00 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	6.00 €
Muscadette aux pommes et pruneaux caramélisée	6.00 €