

# BIÈRES

## BIÈRES À LA PRESSION

Brasserie de Sutter, la Déesse, Blonde type Pils	25cl / 50cl
Brasserie de Sutter, Ictis, Blonde d'Abbaye, Bio	4 € / 7,50 € 4,50 € / 8 €

## BIÈRES EN BOUTEILLES

Brasserie Uncle, Witbier, Blanche	33cl
Brasserie Uncle, Tagarin Ale, Blonde	6 €
Brasserie Uncle, NZ Red Ale, Rousse	6 €
Brasserie Uncle, Stout, Brune	6 €
Brasserie Uncle, Session IPA, Blonde IPA Légère	6 €
Brasserie Uncle, Blanche IPA	6 €

Brasserie de Sutter : Gisors, Normandie

Brasserie Uncle : Etables sur Mer, Côtes d'Armor

# CIDRE

Ferme Beau Soleil, Cidre Brut <b>BIO LOCAL</b>	25cl / 75cl
	6 € / 15 €

# COCKTAILS

Americano	15cl
Spritz Aperol	8 €
Limon Spritz	8 €
Saint-Germain Spritz	10 €
Breizh Gin Tonic	10 €
Mojito	9 €
Mojito Royal	11 €
Ti-Punch	6cl
Caïpirinha	8 € 8 €

# MOCKTAILS

Virgin Colada	15cl
Bora-Bora	6,50 €
Virgin Mojito	6 €
Virgin Mojito Passion	6,50 €
Virgin Mojito Mangue	7 €
Virgin Mojito Fruits rouges	7 €

# APÉRITIFS

Coupe de Champagne Blanc	12cl
Kir vin blanc	12 €
Kir Breton	4 €
Kir Royal	4 €
Pommell, Pommeau de Bretagne, Ferme Beau Soleil <b>BIO LOCAL</b>	10 €
Pineau des Charentes Vallein Tercinier	6cl
Porto Tawny, Quinta Do Infantado	6 €
Martini Blanc / Martini Rouge	5 €
Pastis artisanal Henri Bardouin	2cl
Pastis artisanal Breton Brastis <b>LOCAL</b>	6 €
Whisky Breton Naguelann, Mesk Tantad <b>LOCAL</b>	4cl
Un whisky breton à base de blé noir et d'orge tourbée. Le résultat, c'est une belle concentration sur les arômes très fruités et légèrement toastés issus des fûts de blé noir et de la complexité de la tourbe. En bouche, c'est ample et délicat avec une finale très longue et chaleureuse. <b>Le coup de coeur de l'Amiral !!!</b>	12 €
Produit à Languenan près de Dinan ce whisky est une vraie découverte locale !	
Whisky Ecosais Blend Perfect Peat	8 €
West Cork Distillery, Port Cask Finish	8 €
Bourbon Americain Bulleit 10 ans	7 €
Distillerie de Saint-Malo, Origines, <b>LOCAL</b>	8 €

« Pour un choix plus large de spiritueux, rendez-vous à la rubrique Digestifs »

# VINS AU VERRE

## BULLE ET CHAMPAGNES

- 12cl  
Domaine Dhommé, AOP Crémant de Loire, Blanc **BIO** 7 €  
Nez de pomme et de poire. Bulle fines et légères avec une finale fraîche.
- 12 €  
Bruno Paillard, Première Cuvée Blanc, AOP Champagne  
Notes minérales, d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est vive, élégante avec des bulles d'une finesse rare. Un grand Champagne d'artisan !

## VINS BLANCS

- 12cl  
Les Vignes St. Vincent, Clos Armand, AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie **BIO** 5 €  
Un Muscadet au profil tendu, frais et citronné, avec une sensation désaltérante sur le pamplemousse, les pêches, le zeste d'agrumes et une finale minérale.  
25cl/9,50 €
- 5,50 €  
Clos le Joncal, Nuit Blanche, AOP Bergerac sec **BIO**  
Un assemblage aromatique du Sud-Ouest, avec des notes de fruits mûrs, de fruits confits et fruits du verger. Une belle matière ample avec beaucoup de fraîcheur cependant.  
25cl/10,50 €
- 6,50 €  
Complices de Loire, Expression, AOP Touraine Sauvignon **BIO**  
Un Sauvignon comme on les aime : aromatique, frais, exotique, avec une belle tension et une minéralité marquée.  
25cl/12,50 €
- 7,50 €  
Château de Villeneuve, AOP Saumur **BIO**  
Un joli blanc de Loire aux notes de poires et miel, avec une bouche charnue et voluptueuse et une tension minérale.  
25cl/14,50 €
- 8,50 €  
Domaine Paquet, Nos 5 Terroirs, AOP Mâcon-Villages **BIO BD**  
Un Chardonnay frais, délicatement boisé, avec une touche gourmande de pâte d'amande et fleurs printanières sur une trame ronde et ample.  
25cl/16,50 €

## VINS ROSÉS

- 12cl  
Domaine Usseglio, Les Amandiers, Vin de France **BIO BD** 6 €  
Un rosé rhodanien léger, fin et floral. C'est rond et parfumé avec beaucoup de fraîcheur.  
25cl/11,50 €
- 7 €  
Domaine Aspras, Les 3 Frères, AOP Côtes de Provence **BIO**  
Un vin rosé tout en délicatesse et en élégance. Un palais fin sur des notes de pivoines, de pome-los, des notes minérales.  
25cl/13,50 €

## VINS ROUGES

- 12cl  
Domaine de Courbissac, Les Traverses, AOP Minervois **BIO** 6 €  
Un vrai délice ! Un fruit éclatant, une grande finesse, une explosion de pétales de fleurs séchés !  
25cl/11,50 €
- 6,50 €  
Château de Villeneuve, AOP Saumur Champigny **BIO**  
Un Saumur concentré et croquant, sur des notes de framboises et mûres avec une finale fraîche.  
25cl/12,50 €
- 8,50 €  
Château l'Escarderie, AOP Fronsac **BIO**  
Un Fronsac profond et intense aux tanins veloutés et souples, avec un boisé bien intégré et une finale juteuse.  
25cl/16,50 €
- 9,50 €  
Domaine la Monette, Le Saut Muchiau, AOP Mercurey **BIO**  
Un Pinot Noir intense avec un joli profil terrien, un fruité gourmand, des tanins tout doux.  
25cl/18,50 €

## VINS MOELLEUX

- 12cl  
Domaine Dhommé, AOP Coteaux du Layon **BIO** 6 €  
Un vin moelleux et équilibré aux notes d'abricot et de miel avec de la fraîcheur.  
25cl/10,50 €
- 9 €  
Château Guiraud, Le Petit Guiraud, AOP Sauternes **BIO BD**  
Une bombe de gourmandise, dans un profil gras, riche, ample et très persistant, mais frais et équilibré. Un plaisir accessible !  
25cl/17,50 €
- 7 €  
Domaine Bernardins, AOP Muscat des Beaumes de Venise  
Un nez envoûtant de rose, de litchi et d'épices douces. Ample, moelleux et généreux mais finale équilibrée et fraîche.  
25cl/13,50 €

# LES BULLES

Domaine Dhommé, AOP Crémant de Loire <b>BIO</b>	75cl 26 €
Azienda Spinée, DO Prosecco Frizzante (IT – Venetie) <b>BIO</b>	32 €
Domaine Loberger, AOP Crémant d'Alsace Blanc <b>BIO BD</b>	40 €

# LES CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES BLANCS

Bruno Paillard, Première Cuvée Brut	75 €
Bruno Paillard, Dosage Zéro	86 €
Dhondt-Grellet, Cuvée Terre Fines	93 €
Bollinger, Speciale Cuvée	99 €
Jacquesson, Cuvée 745	99 €

## CHAMPAGNES ROSÉS

Bruno Paillard, Première Cuvée	93 €
Bollinger, Spéciale Cuvée	132 €
Egly-Ouriet, Grand Cru Rosé	154 €

## CHAMPAGNES BLANCS MILLÉSIMÉS

Philipponnat, Blanc de Noirs, 2015	104 €
Bruno Paillard, Blanc de Blanc, Millésime 2006	132 €
Bollinger, Grande Année 2007	258 €
Philipponnat, Clos des Goisses, 2007	280 €
Bruno Paillard, Nec Plus Ultra, 2002	308 €

# VINS ROSÉS

## LA PROVENCE

Domaine Aspras, Trois Frères, AOP Côtes de Provence <b>BIO</b>	75cl 35 €
Domaine La Tour du Bon, AOP Bandol <b>BIO</b>	43 €

## LE LANGUEDOC

Mas Baux, Rouge à Lèvres, AOP Côtes du Roussillon <b>BIO</b>	27 €
Roc d'Anglade, IGP Gard <b>BIO</b>	38 €

## LE VAL DE LOIRE

Domaine Dhommé, AOP Cabernet d'Anjou <b>BIO</b>	23 €
Domaine Dauny, AOP Sancerre <b>BIO</b>	35 €

# VINS BLANCS

## LA BRETAGNE

Les Longues Vignes, Les Annexes (Chenin)	<b>Rupture</b>	<sup>75cl</sup> 29 €
Les Longues Vignes, Glaz (Chardonnay)	<b>Rupture</b>	42 €

## LE LANGUEDOC - ROUSSILLON

Mourgues du Grés, AOP Costières de Nîmes, Galets Dorés <b>BIO</b>	26 €
Domaine Escattes, AOP Languedoc, Tradition <b>BIO</b>	27 €
Château Coujan, AOP Saint-Chinian, Bois Joli <b>BIO</b>	32 €
Mas Granier, Les Marnes, AOP Languedoc	35 €
Mas d'Espanet, IGP Cevennes, Eolienne <b>BIO BD</b>	36 €
Domaine de Ravanes, IGP Ctx de Murviel Renard Blanc <b>BIO</b>	58 €
Domaine Peyre-Rose, AOP Coteaux du Languedoc, Oro, 2003	148 €

## LE JURA

Domaine Pignier, AOP Côtes du Jura, la Reclée <b>BIO BD</b>	46 €
Domaine Pignier, AOP Côtes du Jura, Sauvageon <b>BIO BD</b>	68 €

## LE SUD-OUEST

Clos Le Joncal, Nuit Blanche, AOP Bergerac sec <b>BIO</b>	32 €
---	------

## L'ALSACE

Loberger, AOP Alsace, Pinot Blanc <b>BIO BD</b>	31 €
Loberger, AOP Alsace, Riesling <b>BIO BD</b>	36 €
Loberger, AOP Alsace, Pinot Gris <b>BIO BD</b>	41 €
Loberger, AOP Alsace, Gewurztraminer <b>BIO BD</b>	41 €
Loberger, AOP Alsace Grand Cru Spiegel, Riesling <b>BIO BD</b>	60 €

## LA PROVENCE

Domaine La Tour du Bon, AOP Bandol <b>BIO</b>	48 €
Château Revelette, IGP Méditerranée, Le Grand Blanc <b>BIO</b>	64 €
Domaine de Trévallon, IGP Alpilles	154 €

## LA VALLÉE DU RHÔNE

<sup>75cl</sup> Terroir de la Vallée du Rhône Septentrionale (Nord)	
Domaine Melody, Viognier, Vin de France	35 €
Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Cuvée Exception	45 €
Domaine Guy Farge, AOP Saint-Péray, Grain de Silex	49 €
Domaine Gérin, AOP Condrieu, La Loye	80 €

<sup>75cl</sup> Terroir de la Vallée du Rhône Méridionale (Sud)	
Domaine Usseglio, AOP Côtes du Rhône, Les Claux <b>BIO BD</b>	31 €
Bois d'Arlène, AOP Vacqueyras, L'Orée du Bois <b>BIO</b>	59 €
Domaine Usseglio, AOP Châteauneuf du Pape, Tradition <b>BIO BD</b>	65 €
Domaine Usseglio, AOP Châteauneuf du Pape, Pure Roussanne <b>BIO BD</b>	104 €

## LE VAL DE LOIRE

<sup>75cl</sup> Terroir du Muscadet	
Les Vignes St. Vincent, Clos Armand, AOP Muscadet Sèvre & Maine <b>BIO</b>	29 €
Les Vignes St. Vincent, Cru Monnières Saint-Fiacre, AOP Muscadet Sèvre & Maine <b>BIO</b>	39 €
Michel Bedouet, Expression du Pallet, AOP Muscadet Sèvre & Maine, Vieilles Vignes <b>BIO</b>	41 €

## Terroir de l'Anjou/Saumur

Le Pas Saint-Martin, AOP Saumur, Jurassique <b>BIO</b>	42 €
Fabrice Gasnier, AOP Chinon, Coteau de Sonnay <b>BIO BD</b>	49 €
Domaine Dhommé, AOP Savennières <b>BIO</b>	54 €
T. Boudignon, AOP Savennières, Clos de la Hutte, 2021 <b>BIO</b>	132 €

## Terroir du Centre-Loire

Complices de Loire, Vin de France, l'Escale <b>BIO</b>	28 €
Antoine de la Farge, AOP Quincy	42 €
Complices de Loire, AOP Pouilly-Fumé <b>BIO</b>	42 €
Gaudry, AOP Sancerre, Mélodie de Vieilles Vignes <b>BIO BD</b>	55 €
Jonathan Pabiot, AOP Pouilly-Fumé, Elisa <b>BIO</b>	65 €
Gaudry, AOP Sancerre, Pour Vous <b>BIO BD</b>	90 €

# VINS ROUGES

## LE BORDELAIS

Chai du Port de la Lune, Souffle, Vin de France  
Château Haut-Bergey, Cuvée Paul,  
AOP Pessac-Léognan **BIO BD**

75cl  
40 €  
59 €

## LA BOURGOGNE

### Terroir de Chablis

Madelin Petit, AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre **BIO**  
Alain Geoffroy, AOP Petit Chablis  
Xavier Yverneau, AOP Vézelay, Côte de Gros Mont  
Alain Geoffroy, AOP Chablis  
Alain Geoffroy, AOP Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume

38 €  
34 €  
42 €  
46 €  
65 €

### Terroir de la Côte de Beaune

Clos du Moulin aux Moines, AOP Saint-Romain **BIO**  
Domaine Genot-Boulangier, AOP Beaune, En Lulonne **BIO**  
Clos du Moulin aux Moines, AOP Auxey-Duresses **BIO**  
Domaine Genot-Boulangier, AOP Puligny-Montrachet **BIO**  
Domaine Genot-Boulangier, AOP Meursault **BIO**

65 €  
60 €  
71 €  
95 €  
104 €

### Terroir du Macônnais

Domaine Perol, AOP Bourgogne **BIO**  
Domaine Poncety, AOP Saint-Véran, Les Climats **BIO**  
Domaine Paquet, AOP Mâcon-Villages, 5 Terroirs **BIO BD**  
Château des Rontets, AOP Pouilly-Fuissé, Pierrefolle **BIO**

35 €  
42 €  
46 €  
90 €

### Terroir de la Côte Chalonnaise

Domaine La Monette, AOP Bouzeron **BIO**  
Domaine La Monette, AOP Côte Chalonnaise **BIO**  
Domaine La Monette, AOP Mercurey **BIO**

43 €  
37 €  
54 €

## LA BRETAGNE

Les Longues Vignes, Les Annexes (Grolleau, Cab. Franc)  
Les Longues Vignes, Glaz Rouge (Grolleau, Pinot Noir) **Rupture**

75cl  
29 €  
42 €

## LE BEAUJOLAIS

Julien Bertrand, AOP Brouilly, Vuril  
Christophe Pacalet, AOP Moulin à Vent  
Christophe Pacalet, AOP Fleurie  
Christophe Pacalet, AOP Juliéas  
Château Cambon, AOP Brouilly  
Château des Bachelards, AOP Fleurie **BIO BD**

30 €  
38 €  
38 €  
38 €  
45 €  
48 €

## LA PROVENCE & LA CORSE

Château Revelette, AOP Coteaux d'Aix en Provence **BIO**  
Domaine Giacometti, Cru des Agriate, AOP Patrimonio **BIO**  
Domaine Hauvette, AOP Baux de Provence, Roucas **BIO**  
Château Revelette, IGP Bouches du Rhône, Le Grand Rouge **BIO**  
Domaine Tempier, AOP Bandol

31 €  
38 €  
49 €  
64 €  
71 €

## LA VALLÉE DU RHÔNE

### Terroir de la Vallée du Rhône Septentrionale (Nord)

Domaine Melody, AOP Crozes-Hermitage, Friandise  
Domaine Guy Farge, Terroir de Granit, AOP St-Joseph  
Jean-Michel Gérin, AOP Côte-Rotie, Champin Le Seigneur  
Domaine Guy Farge, AOP Cornas, Harmonie  
Domaine Stephan, AOP Côte Rotie, Ctx de Bassenon  
Jean-Michel Gérin, AOP Côte Rotie, La Landonne, 2015

36 €  
49 €  
76 €  
79 €  
159 €  
308 €

## Terroir de la Vallée du Rhône Méridionale (Sud)

Les Amandiers, VDF, Stephane Usseglio <b>BIO BD</b>	75cl 32 €
Domaine Usseglio, Les Claux, AOP Côtes du Rhône <b>BIO</b>	34 €
Bois d'Arlène, Re.Né.Sens, AOP Vacqueyras <b>BIO</b>	39 €
Domaine Usseglio, AOP Châteauneuf du Pape, Tradition <b>BIO BD</b>	64 €

## LE LANGUEDOC - ROUSSILLON

Domaine les Païssels, AOP Saint-Chinian, Le Banel <b>BIO</b>	27 €
Domaine Courbissac, AOP Minervois, Les Traverses <b>BIO</b>	33 €
Domaine La Rune, AOP Corbières, L'Envol <b>BIO</b>	38 €
Domaine Les Creisses, IGP Hérault, Les Creisses	45 €
Domaine Prés Lasses, AOP Faugères, Chemin de Ronde <b>BIO</b>	43 €
Domaine Gauby, IGP Côtes Catalanes, Calcinaires <b>BIO BD</b>	43 €
Clos des Reboussiers, AOP Pic Saint Loup <b>BIO</b>	49 €
Ravanes, IGP Coteaux de Murviel, Gravières de Taurou <b>BIO</b>	71 €
Domaine Les Creisses, IGP Hérault, Les Brunes	76 €

## L'ALSACE

Domaine Loberger, AOP Alsace, Pinot Noir Schwarzberg <b>BIO BD</b>	40 €
Domaine Loberger, AOP Alsace, Pinot Noir Nuances <b>BIO BD</b>	55 €

## LE SUD-OUEST

A.Brumont, AOP Madiran, Barjo	27 €
Cosse Maisonneuve, AOP Cahors, Solis <b>BIO</b>	32 €
A.Brumont, AOP Madiran, Montus	60 €
Cosse Maisonneuve, AOP Cahors, Les Laquets <b>BIO</b>	71 €
Elian Da Ros, AOP Côtes du Marmandais, Clos Baquey	71 €
A.Brumont, AOP Madiran, La Tyre, 2007	214 €

## LE JURA

Domaine Pignier, AOP Arbois, Trousseau <b>BIO BD</b>	49 €
--	------

## LE VAL DE LOIRE

La Grande Pièce, FX Barc, AOP Bourgueil <b>BIO</b>	30 €
Petites Terrasses, FX Barc, AOP St-Nicolas de Bourgueil <b>BIO</b>	32 €
Sébastien David, Hurluberlu, Vin de France <b>BIO</b>	31 €
Domaine Fabrice Gasnier, AOP Chinon, Les Graves <b>BIO</b>	35 €
Antoine de la Farge, AOP Menetou Salon	38 €
Le Pas St-Martin, AOP Saumur, Le Faucon Noir <b>BIO</b>	43 €
Domaine Fabrice Gasnier, AOP Chinon, Signature <b>BIO BD</b>	45 €
Clau de Nell, Cabernet Franc, AOP Anjou <b>BIO BD</b>	66 €

## LA BOURGOGNE

### Appellations Régionales

Domaine de la Monette, 1395, AOP Coteaux Bourguignons <b>BIO</b>	35 €
Domaine de la Monette, Terroirs de Mellecey, AOP Bourgogne <b>BIO</b>	43 €

### Terroir de la Côte de Nuits

P.Hudelot, AOP Hautes Côtes de Nuits, Les Roncières <b>BIO</b>	42 €
Huguenot, AOP Marsannay, Héritage <b>BIO</b>	54 €
Huguenot, AOP Marsannay, Champ Perdrix <b>BIO</b>	60 €
Domaine Genot-Boulangier, AOP Chambolle Musigny <b>BIO</b>	108 €

### Terroir de la Côte de Beaune

Clos du Moulin aux Moines, AOP Saint-Romain <b>BIO</b>	75cl 64 €
Clos du Moulin aux Moines, AOP Auxey-Duresses <b>BIO</b>	70 €
Clos du Moulin aux Moines, AOP Pommard Villages <b>BIO</b>	98 €
Domaine Genot-Boulangier, AOP Volnay <b>BIO</b>	98 €
Domaine Genot Boulangier, AOP Corton Grand Cru <b>BIO</b>	170 €

## LE BORDELAIS

### Rive Droite

Château Grand Launay, AOP Côtes de Bourg, Reserved <b>BIO</b>	31 €
Château Mangot, AOP St-Emilion Grand Cru	49 €
Château Rouget, AOP Pomerol, Carillon de Rouget	59 €
Château Le Puy, AOP Côtes de Francs, Emilien <b>BIO</b>	63 €

### Rive Gauche

Château Venus, AOP Graves	32 €
Château Peyredon-Lagravette, AOP Haut-Medoc	43 €
Château Lilian Ladouys, AOP Saint-Estèphe	59 €
Château Haut-Bergey, AOP Pessac-Léognan, Cuvée Paul <b>BIO</b>	49 €
Château Pedesclaux, AOP Pauillac	64 €
Château Brane-Cantenac, AOP Margaux, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé, 2014	121 €

### Centre-Ville de Bordeaux

Chai du Port de la Lune, Canon, VDF	40 €
-------------------------------------	------

### *Les pépites de la cave*

Roc de Cambes, AOP Côtes de Bourg, 2014	160 €
Domaine Gauby, IGP Côtes Catalanes, Muntada, 2016	170 €
Château de Beaucastel, AOP Châteauneuf-du-Pape, 2018	190 €
Domaine Genot-Boulangier, AOP Clos de Vougeot Grand Cru, 2012	250 €
Domaine Naudin-Ferrand, AOP Echezeaux Grand Cru	253 €
Château Pontet Canet, AOP Pauillac, 5 <sup>e</sup> Grand Cru Classé, 2009	429 €
Clos de Tart, La Forge, AOP Morey-Saint-Denis, 2022	450 €
Tertre Roteboeuf, AOP Saint-Emilion-Grand-Cru, 2019	490 €
Clos de Tart, AOP Morey-Saint-Denis, 2021	990 €
Domaine Genot-Boulangier, AOP Corton-Charlemagne Grand Cru, 2020	290 €
Château d'Yquem, AOP Sauternes, 2000	649 €

Rouges

Blancs

## VINS ÉTRANGERS

75cl

### Italie

Fattoria San Donato, DOCG Chianti Colli Senesi <b>BIO</b>	29 €
Azienda Novaia, DOC Valpolicella Classico Ripasso <b>BIO</b>	38 €
Azienda Caiaffa, Primitivo, IGT Puglia <b>BIO</b>	31 €
Mauro Molino, DO Langhe Nebbiolo	38 €
Mauro Molino, DO Barolo	75 €

### Espagne

Tempranillo, Casa Lluch, DO Valencia <b>BIO</b>	24 €
RIU, Trio Infernal, DO Priorat	35 €

### Afrique du Sud

Joostenberg Rouge, WO Paarl <b>BIO</b>	31 €
--	------

### Argentine

Bodega Tamari, Mendoza, Malbec	29 €
--------------------------------	------

### Chili

Emiliana, Carmenere Ecobalance, DO Valle Central <b>BIO</b>	35 €
---	------

### Liban

Château Musar, Cuvée Jeune, Vallée de Bekaa	43 €
Château Musar, Vallée de Bekaa	86 €

# VINS MOELLEUX

verre 12cl 75cl

## LE VAL DE LOIRE

Domaine Dhommé, AOP Coteaux du Layon, **BIO** 6 € 27 €

## LE BORDELAIS

Château Raymon Lafon, AOP Sauternes 54 €

## LA CORSE

Antoine Arena, AOP Muscat du Cap Corse 54 €

## L'ALSACE

Domaine Loberger, AOP Alsace Grand Cru,  
Riesling SGN **BIO BD** 98 €

## LA VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Bernardins,  
AOP Muscat des Beaumes de Venise 7 € 40 €

# DIGESTIFS <sup>4cl</sup>

## RHUMS

### Rhums Arrangés

Rhums arrangés MaloRhum : 7,50 €

Mirty  
Erotik  
Gwada  
Grog  
Kaowa  
Tonki

### Rhums Agricoles - Pur Jus de Canne

Saint-James, VSOP (AOC Martinique) 8 €

Saint-James, 12 ans (AOC Martinique) 10 €

Saint-James, 18 ans (AOC Martinique) 23 €

Rhum Longueteau Ambré (Guadeloupe) 8 €

Rhum Longueteau Prélude (Guadeloupe) 11 €

### Rhums des Iles - Mélasse

Rum Doorly's 5 ans (Barbades) 7,50 €

Rum Coloma 8 ans (Colombie) 9,50 €

Rum Speakeasy (Maurice) 10 €

Rum Kirk and Sweeney, Reserva (Rép Dominicaine) 9 €

Rum Kirk and Sweeney, Gran Reserva (Rép Dominicaine) 15 €

Rum Eminente 7 ans (Cuba) 10 €

Santa Teresa, 1796 (Vénézuéla) 10 €

Isautier 7 ans (La Réunion) 12 €

Rhum Hampden 8 ans (Jamaïque) 13 €

## WHISKIES <sup>4cl</sup>

### Bretagne

Naguelann, Mesk Tantad, <b>LOCAL</b>	12 €
Naguelann, Dieil, <b>LOCAL</b>	12 €
Distillerie de la Mine d'Or, Galaad Ex Fût de Rhum	12 €
Distillerie de la Mine d'Or, Galaad 2017	10 €
Eddu Silver	8 €
Eddu Gold	12 €
Armorik Classic Single Malt <b>BIO</b>	8 €
Armorik Double Maturation <b>BIO</b>	10 €
Armorik 10 ans	12 €

### Whiskies de France

Michel Couvreur, The Unique	9,50 €
Michel Couvreur, Candid	15 €
Bellevoe, Bleu	8 €
Bellevoe, Noir	10 €
Bellevoe, Blanc (Elevage Sauternes)	10 €
A. Roborel de Climens, Sauvignon	8 €
A. Roborel de Climens, Merlot	10 €
A. Roborel de Climens, Sémillon	10 €

### Whiskies du Japon

Nikka Days	10 €
Tokinoka White Oak	9 €
Hatozaki, Blended Japanese Whisky	9,50 €
Nikka Yoichi Single Malt	12 €
Yamazaki Distiller's Edition	15 €
Hibiki Japanese Harmony	15 €

### Whiskies d'Ecosse = Scotch Whisky

#### Single Malt Non Tourbés

Glenlivet, First Fill, 12 ans, Speyside Single Malt Scotch Whisky	9 €
The Dalmore, 12ans, Highland Single Malt Scotch	10 €
The Dalmore, 15ans, Highland Single Malt Scotch	15 €

The Dalmore, 18ans, Highland Single Malt Scotch	23 €
Bunnahabhain, Stiùireadair, Islay Single Malt	10 €

#### Single Malt Tourbés

Perfect Peat, Blended Scotch Whisky	8 €
Kilchoman, Machir Bay, Islay Single Malt Scotch Whisky	11 €
Kilchoman, Sanaig, Islay Single Malt Scotch Whisky	13 €
Octomore 9.1, Bruichladdich	30 €

#### Whiskeys d'Irlande = Irish Whiskey

West Cork Distillery, Port Cask Finish	8 €
The Irishman, The Harvest, Irish Whiskey	8 €
Jameson Black Barrel	8 €
Connemara Distiller's Edition	10 €

#### Whiskeys des USA = Bourbon & Rye Whiskey

Buffalo Trace Kentucky Bourbon	7 €
Bulleit 10 ans	7 €
Bulleit 95 Rye Whiskey	8 €
Blanton's Original, Bourbon	10 €
Few Rye Whiskey	13 €

#### Les Découvertes

Kavalan, Single Malt (Taiwan)	11 €
Mackmyra, Bruks Whisky (Suède)	10 €
Amrut (Inde)	10 €
Cotswolds Distillery, Signature, Single Malt (Angleterre)	10 €
NZ Whisky (Nouvelle-Zelande)	19 €
Belgian Owl (Belgique)	12 €

## CALVADOS

Roger Groult, 3 ans, AOP Calvados Pays d'Auge	8 €
Roger Groult, 8 ans, AOP Calvados Pays d'Auge	9 €
Domaine de Coquerel, Fine Pale, AOP Calvados	8 €
Domaine de Coquerel, 4 ans Bourbon Finish, AOP Calvados	9 €
Christian Drouin, XO, AOP Calvados Pays d'Auge	12 €
Christian Drouin, Hors d'Âge, AOP Calvados Pays d'Auge	15 €

## COGNAC

Vallein Tercinier, VS, AOP Cognac	8 €
Vallein Tercinier, VSOP, AOP Cognac	10 €
Vallein Tercinier, XO, AOP Cognac Fine Champagne	14 €
W.V.Baker, May Flower (10 ans), AOP Cognac Fins Bois	11 €
W.V.Baker, Poppies (30 ans), AOP Cognac Fins Bois	15 €

## ARMAGNAC

Domaine Haut-Marin, VS, AOP Bas-Armagnac	7 €
Domaine Haut-Marin, VSOP, AOP Bas-Armagnac	8 €
Domaine Haut-Marin, Hors d'Age, AOP Bas Armagnac	10 €

## GIN S 4cl

Distillerie de Saint-Malo, Origines, <b>LOCAL</b>	8 €
Malouin's, <b>LOCAL</b>	8 €
Le Gin (Pomme), Christian Drouin	9 €
Le Gin Pira (Poire), Christian Drouin	9 €
Distillerie Letort, London Dry Gin, <b>LOCAL</b>	9 €
Uncle Val's Botanical Gin	10 €
Bruichladdich, The Botanist Islay Dry Gin	10 €
Gin Erika	10 €
Cotswolds Dry Gin (Angleterre)	10 €
Gin Ki No Bi	11 €

Pour un service en Gin Tonic avec le tonic Fever Tree : + 3 €

## TEQUILA & MEZCAL 4cl

Tequila Corralejo Blanco	9 €
Tequila Casamigos Blanco	10 €
Tequila Casamigos Reposado	13 €
Mezcal La Vida Del Maguey	9 €

## VODKAS 4cl

Vodka Le Philtre	8 €
Vodka Awen Nature (Herbe de Bison) <b>BIO LOCAL</b>	7 €

Pour un service avec un jus ou soda : + 2,50 €

## EAUX DE VIES DE FRUITS 4cl

Louis Roque, Vieille Prune de Souillac	7 €
Lachanenche, Poire Williams	9 €
Distillerie Massenez, Eau de Vie de Mirabelle	7.50 €
Domaine Loberger, Eau de Vie de Framboise	8 €
Ferme de Beau Soleil, Lambig de Bretagne	8 €

## EAUX DE VIE DE PLANTES 4cl

Chartreuse Jaune	8 €
Chartreuse Verte	8 €
Gauloise Verte 3 ans	9 €
Gauloise Jaune 3 ans	9 €

## LIQUEURS 4cl

Maison Forissier, Verveine du Forez <b>BIO BD</b>	7 €
Mamma Mia Limoncello	7 €
Baileys Irish Cream	7 €
Cabanel Liqueur de Menthe	7 €
Cabanel Liqueur de Citron	7 €