

Carte des Apéritifs

Nos apéritifs sont servis avec plusieurs mises en bouche

	contenance	En €
La flûte de Champagne	10 cl	15
Crémant de Loire	10 cl	7
Coteaux de l'Aubance	12 cl	8
Coteaux du Layon (sélection de vieux coteaux du Layon)	12 cl	10
Kir royal au champagne	10 cl	16
Kir Crémant	10 cl	8
Les kirs Muscadet <i>sont accompagnés d'une crème de cassis, mûre, pêche, ou framboise</i>	10 cl	7
Pétillant Rosé Cerdon	10 cl	7,5
Martini <i>blanc et rouge</i>	5 cl	7
Les Anisés	2cl	7
Suze	5 cl	7
Campari	5 cl	7
Américano maison	5 cl	11
Gin Tonic	4 cl	10
Macvin du Jura	5 cl	7,5
Guignolet <i>liqueur de cerise d'Anjou</i>	5 cl	7
<u>Nos Cocktails Maisons :</u>		
Cocktail Maison : <i>Campari, Cointreau, Jus d'orange, jus de citron, perrier</i>	12 cl	8,5
Douceur Angevine : <i>Guignolet, Cointreau, Crémant</i>	12 cl	8,5
<u>Les V.D.N : vin doux naturels</u>		
Pineau des Charentes <i>blanc</i>	5 cl	7
Porto 10 ans d'âge	5 cl	10
Porto Tawny Noval	5 cl	7
Banyuls	5 cl	7

Les Whiskys

		Prix €
	En cl	En €
Whisky William Lanson's blended	4 cl	8
	2 cl	5
Ardbeg 10 ans d'âge <i>single Islay Malt</i>	4 cl	15
Knockando 18 ans <i>pure single malt 18 ans d'âge</i>	4 cl	22
Talisker <i>Distillers Edition Isle of Skye</i>	4 cl	22
<i>Finition en fûts de Xérès Amontillado double mûr</i>		
Glenmorangie the Nectar d'Or 12 ans	4 cl	23
<i>Prolongation de la mûr en fût de Sauternes</i>		
Glenmorangie The Quinta Ruban	4 cl	17
<i>Prolongation de la mûr en fût de Porto</i>		
Isle of Jura 12 ans <i>malt léger d'une des plus vieilles distilleries d'Ecosse en bord de mer, d'ou cet effet iodé voir salé</i>	4 cl	15
Dalmore 12 ans	4 cl	26
<i>Double médaille d'or, vieilli en fûts de Bourbon et affiné en fût de Xérès, en bouche arôme de vanille, café, truffes et romarin</i>	4 cl	13
Isley Blended Malt	4 cl	13
Isle of Harris <i>The Hearach</i>	4 cl	27
<u>Japonais</u>		
Nikka Coffey Grain	4 cl	17
Hibiki 17 ans d'âge <i>suntory whisky</i>	4 cl	35
<u>Pays de Galles</u>		
Penderyn <i>Peated single malt</i>	4 cl	17
<u>Français</u>		
Armorik <i>Double mûr</i>	4 cl	16
<i>Whisky de Bretagne single malt</i>		
Armorik Yeun Elez Jobic (tourbé)	4 cl	19
<u>Irlandais</u>		
Redbreast <i>single pot still 12 years old</i>	4 cl	21
<u>Indien</u>		
Amrut Fusion	4 cl	19
<u>Italien</u>		
Puni Sole	4 cl	24
<u>Les Bourbons</u>		
Jack Daniels Tennessee	4 cl	13
Blanton's Original Bourbon kentucky	4 cl	18

Les Softs

En €

Jus et Nectars de fruits d'Alain Milliat

Jus et Nectars réalisés avec des fruits à maturités, sans ajout de sucre transformés en France dans la Drôme

Nectar d'Abricot	20 cl	6,5
Nectar de Fraise	20 cl	7,5
Nectar de Framboise	33 cl	8,5
Jus de Poire	20 cl	6,5
Jus d'orange	20 cl	6,5
Coca-Cola	20 cl	6
Schweppes	20 cl	6
Perrier	20 cl	6
Ice Tea	20 cl	6
Jus de pamplemousse	20 cl	5
Jus de raisin pétillant « le petit étoilé »	12 cl	6,5
Jus de pomme <i>sté Nicol Surzur</i>	bouteille	10
Cocktail : mélange de plusieurs jus de fruits <i>au verre</i>	25 cl	6,5
Virgin Spritz		6,5

Les propositions de vins au verre

Nous pouvons vous proposer l'accord mets et boissons
1 verre de vin ou autre liquide, par plat et par personne
jusqu'à 4 personnes sans menu unique.

21 euros pour le menu gourmet (3 verres)

27 euros pour le menu gastronomique (4 verres)

33 euros pour le menu dégustation (5 verres)

47 € pour le menu surprise (7 verres)

Les Suggestions du moment (à la bouteille):

-Rosé IGP Var Argens « Gris » de Estandon 2023 24 €

Les vins blancs secs

	En cl	En €
VDP Pays d'Oc Viognier <i>Delas</i>	12	7
Cheverny <i>Domaine Maison</i> <i>Cépages sauvignon & chardonnay</i>	12	8,5
VDP sud ouest « Jour de Fruit » <i>Domaine Jonc Blanc Bio Cépages : sauvignon blanc/gris, sémillon, gros mansang</i>	12	8

Les vins blancs moelleux

Coteaux du Layon <i>Suggestion du moment sur de vieux millésimes</i>	12	10
Coteaux de l'Aubance « Les Rochelles » <i>J.Y Lebreton</i>	12	7.5

Le vin Rosé

Rosé de Provence <i>Du Golfe de StTropez</i>	12	7
---	----	---

Les vins rouges



Ma Parcelle « La Butte au Loup » <i>Bio</i> <i>IGP Atlantique malbec/syrah</i>	12	7
Saumur cuvée « Murmure » 2023 <i>Bio</i> <i>Domaine des Guyons</i>	12	8
St Emilion (<i>Bio</i>) <i>les Baies de Bernateau</i>	12	12
VDF sud ouest « Jour de fruit » <i>Domaine Jonc Blanc . Bio Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, malbec</i>	12	7

LES BLANCS SECS

LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

Toutes nos appellations sont AOC sauf les vins de pays signalés

Les vins régionaux :

	Millésime	en cl	en euros
Anjou blanc sec « le haut de la garde »	2022	75	30
 prop. Château Pierre Bise (Vigneron indépendant travaille raisonné)			
Anjou blanc sec « Roche des Rochelles »	2022	75	30
 EARL Lebreton à St Jean des Mauvrets			

Savennières AOC :

Savennières « Clos de Coulaine »	2020	75	40
Château Pierre Bise			
Beaulieu s/Layon « Roche aux Moines »	2022	75	57
Savennières Coulée de Serrant	1988	75	230
  Prop Nicolas Joly à Savennières	1995	75	230
	1996	75	190
	2005	75	280
Savennières « Roche aux Moines »			
  Mme Laroche à Savennières	2023	75	85
Saumur « Cuvée « Ardile »	2017	75	33
« cuvée Vent du Nord »			
 Domaine des Guyons Fet I Bimont le Puy Notre Dame	2024	75	28
Saumur « L'insolite »			
  Domaine des Roches Neuves Prop, Germain	2020	75	46
Chinon « L'Hérault'In »	2023	75	33
Domaine Hérault à Panzoult			

	<i>millésime</i>	<i>cl</i>	<i>Prix €</i>
<i>Touraine « Absolument Sauvignon »</i> <i>« Le Claux Delorme »</i> <i>B. Minchin à Selles sur cher</i>	2022	75	25
<i>Valençay « les Mi-Voies »</i>  <i>« Le Claux Delorme »</i> <i>B. Minchin à Selles sur cher</i>	2022	75	29
<i>Cheverny</i> <i>Domaine Maison</i>	2024	75	30
<i>Sancerre "Apud Sarracum "</i>  <i>prop. Philippe Raimbault à Sury en Vaux</i>	2022/23	75	37
	2023	37,5	21
<i>Menetou – Salon</i> <i>La Tour St Martin</i>  <i>B. Minchin à Selles sur cher</i>	2020	75	35
	2022	37,5	21
<i>Cuvée « Honorine »</i>	2019	75	47
<i>Pouilly Fumé « Les Lumeaux »</i>	2023	75	40
 <i>prop. Philippe Raimbault à Sury en Vaux</i>	2023	37,5	21

LES BOURGOGNES BLANCS

Les appellations régionales :

Bourgogne Blanc



Château Lavernette

Xavier et Kerrie de Boissieu à Leynes

millésime en cl en €

2021 75 40

Chablis :

Chablis « Prieuré Saint Côme »

A Prêhy

2022 75 59

Chablis « Les Beaumonts »



Dampt frères

2023 75 45

Côtes de Beaune :

Meursault Village « Vieilles Vignes »



Vincent Girardin à Meursault

2021 75 125

Corton Charlemagne

Domaine Bouchard père et fils

1999 75 150
2006 75 170

St Romain Vieilles Vignes



Vincent Girardin à Meursault

2022 75 57

Puligny Montrachet Village « Vieilles Vignes »



Vincent Girardin à Meursault

2020/2022 75 135

Le Mâconnais :

St Véran

Clos de la Boisserolle

F. Girard propriétaire Récoltant à Prissé 71960

2018 75 46
2019 37,5 26

Pouilly Fuissé

« Maison du Villard »



Château Lavernette Xavier et Kerrie De Boissieu à Leynes 71

2023 75 60

millésime en cl en €

Côte de Provence :

Cuvée Valérie
Domaine St André de Figuière

2013 75 28

Vin du Bordelais :

Pessac Léognan
Château La Louvière
Prop. A.Lurton

2004 75 75

Vin du Sud Ouest:

VDF sud ouest « Pure M » Solera

75 35






Domaine Jonc Blanc à Vélines 24230

Les Vins Rosés

Les vins rosés du Val de Loire : A.O.C

	millésime	En cl	En €
<i>Rosé de Loire</i>	2021	75	26
 <i>Domaine des Rochelles J-Y Lebreton à St Jean des Mauvrets</i>			
<i>Cabernet d'Anjou (demi-sec) « Les Rochelles »</i>	2019	75	24
 <i>Domaine des Rochelles J-Y Lebreton à St Jean des Mauvrets</i>			
<i>Cabernet d'Anjou (demi-sec)</i>	2002	75	26
Domaine V.Ogereau à st Lambert du Lattay	2005	75	26
<i>Sancerre</i>	2022	75	30
Domaine Rimbault à Sury en Vaux	2022	37.5	16

Les vins rosés du Sud :

<i>Côte de Provence « cuvée Magali »</i>	2022	75	37
St André de Figuière			
<i>IGP Var Argens « Gris »</i>	2023	75	24
Mis en bouteille par Estandon			
<i>Source of Joy</i>	2020	75	35
 <i>Languedoc Gérard Bertrand</i>			
<i>Tavel "le Mésillons"</i>	2023	75	28
Armand Dartois			
<i>Mas Amiel « le Plaisir »</i>	2020	75	30
  <i>de la maison Mas Amiel à Maury 66</i>			

LES ROUGES DU VAL DE LOIRE

AOC	millésime	En cl	En €
<i>Anjou villages « Breton »</i>	2019	75	29
<i>Domaine des Rochelles</i>	2020	50	19
 <i>Lebreton à St Jean des Mauvrets</i>			
<i>Anjou Rouge</i>	1995	300	89
<i>Château Bois Brinçon « Hospice St Jean »</i>			
 <i>prop.M.Cailleau à Blaison-Gohier</i>			
<i>Anjou Villages</i>	2022	75	45
 <i>« La Croix de Mission »</i>	2020	50	30
<i>prop Lebreton à St Jean des Mauvrets 49320</i>			
<i>Anjou Villages</i>	2022	75	35
 <i>« Les Rouannières »</i>			
<i>Château Pierre Bise à Beaulieu sur Layon</i>			
<i>Saumur « Odyssée »</i>	2015/2021	75	35
<i>« Murmure »</i>	2023	75	29
 <i>Franck Bimont au Puy Notre Dame</i>			
<i>Saumur Champigny</i>	2023	75	32
<i>« Roches Neuves »</i>	2023	37,5	21
 <i>Domaine des Roches Neuves</i>			
<i>prop.M.Germain</i>			
<i>« La Marginale »</i>	2019	75	57

Millésime En cl En €

St Nicolas de Bourgueil

cuvée « classique »

2023 75 35
2023 37,5 18

cuvée « Vieilles Vignes »

2021 75 45



« Clos des Quarterons »

Xavier et Thierry Amirault à St Nicolas de Bourgueil

Chinon Cuvée « l'Hédoniste »

Domaine Eric Hérault à Panzoult 37 (Vigneron indépendant travaille raisonné)

2022 75 30
2023 37,5 17

Cuvée « Vieilles Vignes »

2022 75 35

Cuvée « La Pointevinière »

2020 75 35

Cuvée « l'Hérault'ik »

2022 75 45

Valençay « Clos Delorme »



Bertrand Minchin à Crosses (Domaine labellisé haute valeur environnementale)

2019 75 25

Sancerre « Apud Sarracum »



Domaine Philippe Rimbault à Sury en Vaux

2022 75 39
2022 37,5 23

Menetou-Salon « Pommerais »



La Tour St Martin (Domaine labellisé haute valeur environnementale)

2023 75 39
2022 37,5 23

Orléanais « cuvée Excellence »

Clos St Fiacre Mr Montigny-Piel

2014 75 35

LES AUTRES RÉGIONS

LE VIGNOBLE DU BORDELAIS

Les vins régionaux : AOC

	<i>millésime</i>	<i>en cl</i>	<i>en €</i>
<i>Bordeaux « Essence de Dourthe »</i>			
<i>Vignoble de Dourthe à Parempuyre Gironde</i>	<i>2003</i>	<i>75</i>	<i>95</i>

Graves:

<i>Château « Rahoul »</i>	<i>2017</i>	<i>75</i>	<i>45</i>
<i>Maison Dourthe à Bruges 33525</i>			

Margaux :

<i>Château Château Giscours Grand Cru Classé</i>	<i>2016</i>	<i>75</i>	<i>150</i>
<i>A Labarde 33</i>			
<i>Château Margaux Premier Grand Cru Classé</i>	<i>1995</i>	<i>75</i>	<i>635</i>
<i>SCA Château Margaux prop, à Margaux</i>			

Moulis

<i>Château Maucaillou</i>	<i>2017</i>	<i>75</i>	<i>69</i>
<i>Prop à Bordeaux</i>			

Médoc Listrac :

<i>Château Beaudan</i>			
<i>prop.A et Blasquez</i>	<i>1997</i>	<i>150</i>	<i>115</i>

Saint Julien :

<i>Château Talbot Grand Cru Classé</i>	<i>2001</i>	<i>75</i>	<i>245</i>
	<i>2002</i>	<i>75</i>	<i>225</i>
<i>prop, SA Talbot</i>	<i>2004</i>	<i>75</i>	<i>210</i>

Pauillac :

Les Hauts de Pontet Canet
2^{ème} vin du Château Pontet Canet
S.A CH Pontet Canet et Lafon-Rochet à Pauillac

2000	75	115
------	----	-----

Château Pontet-Canet Grand Cru Classé
S.A anonyme du château Pontet-Canet

2001	75	175
2002	75	165
2005	75	180

Pessac-Léognan

Château Haut Brion premier Grand Cru Classé
prop SA Clarence Dillon à Pessac

1995	75	760
------	----	-----

Château Pape Clément Grand Cru Classé
Prop. Château Pape Clément à Pessac

2005	75	265
------	----	-----

Saint Emilion:

Château Beau-Séjour Bécot
premier Grand Cru classé
Château Beau -Séjour Bécot prop. à St Emilion

2004	75	220
------	----	-----

Château Figeac premier Grand Cru classé
prop T.Manoncourt à St Emilion

1989	75	515
------	----	-----

Château Laroque Grand Cru
prop.A.Lichine à St Christophe-des-Bardes

1993	75	55
------	----	----

Château La Gaffelière premier Grand Cru classé
prop.Comte de Malet Roquefort

1996	75	450
1998	75	570
2007	75	420

Château Angélu premier Grand Cru classé
prop.De Brouard de Forest et fils

2002	75	465
------	----	-----

millésime *En cl* *prix*

Montagne Saint Emilion:

Château Teyssier

Prop. A Puissequin Gironde

2021

75

45

2016

37,5

28

Pomerol:

Petrus

prop, Mme L.P. Lacoste-Loubat

1983

75

1985

LE VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE

millésime en cl en euros

Bourgogne rouge cuvée « St Vincent »

2022 75 49



Vincent Girardin à Meursault

Marsannay :

2021 75 49



Famille Moillard-Thomas à Meursault

Clos des Lambrays Grand cru

2001 75 255

prop Domaine des Lambrays

à Morey St Denis

Clos de Vougeot Grand Cru

2004 75 235

Domaine Chantal Lescure

à Nuits St Georges

Vosne Romanée :

Romanée « St Vivant » Grand Cru :

2004 75 360

Prop. Domaine de l'Arlot

à Nuits St Georges

Nuits -St -Georges^{1er} Cru :

2017 75 140

Cuvée « Hors Ligne »

Domaine de l'Arlot à Prémieux

Aloxe-Corton Vieilles Vignes

2022 75 67



Vincent Girardin à Meursault

Beaune Vieilles Vignes

2022 75 56



Vincent Girardin à Meursault

Maranges Village « Vieilles Vignes »

2021 75 49



Vincent Girardin à Meursault


<u>Pommard :</u>	<i>millésime</i>	<i>en cl</i>	<i>en euros</i>
<i>Pommard Village Vieilles Vignes</i>  Vincent Girardin à Meursault	2015	75	110
<u><i>Pommard 1er Cru :</i></u> Les Epenots Domaine Decelle	2012	75	165
<u><i>Volnay :</i></u>			
<i>Volnay Vieilles Vignes</i>  Vincent Girardin à Meursault	2016	75	90
<i>Monthélie Vieilles Vignes</i>  Vincent Girardin à Meursault	2022	75	65
<u><i>Chassagne Montrachet Village</i></u>  Vincent Girardin à Meursault	2017	75	90
<u><i>Puligny Montrachet 1er Cru</i></u> Clos du cailleret Domaine Jean Chartron	2000	75	105
<u><i>Mercrey</i></u> Domaine de la Famille Picard	2018	75	55

LE VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Zone Septentrionale: AOC

	Millésime	en cl	Prix €
<u>Saint-Joseph :</u> « les Rochins »	2023	75	40
<u>Crozes-Hermitage :</u> « Les Launes » Delas à Tournon-sur-Rhône	2022 2022	75 37,5	45 20
<u>Hermitage</u> « Les Chirats de St Christophe » Les Vins de Vienne	2011	75	145
<u>Hermitage</u> « Domaines des Tourettes » Delas à Tournon-sur-Rhône	2016	75	75

Zone Méridionale : AOC

<u>Gigondas :</u> Delas à Tournon-sur-Rhône	2022	75	55
<u>Vacqueyras :</u> « Domaine des Genêts » Delas à Tournon-sur-Rhône	2023	75	42
<u>Vacqueyras :</u> « Oumage » Cuvée des 3 grains  (biodynamie) Domaine du sang des cailloux	2009	75	110
<u>Châteauneuf du Pape :</u> « Château Beaucastel » Sté Fermière des vignobles P.Perrin au CH. à Courthezon	1995	75	245

La Provence : AOC

<u>Côtes de Provence</u> « cuvée François » Saint André de Figuière A, Combard et Fils à La Londe les Maures	2012	75	29
--	------	----	----

LES AUTRES RÉGIONS

Les Vignobles du Languedoc, du Sud-Est et Sud-Ouest

Le Vignoble du Beaujolais

Morgon

A. Vonnier Les Caves du Mistral à ST Priest 69800

2021 75 29

Chénas cuvée « Quartz »

Prop. Lamellois

2019 75 40

Brouilly

« La Grande »

Georges Duboeuf à Romanèche-Thorins 71570

2021 75 29

St Amour

« Le Châtelet »

2022 75 55



Château Lavernette Xavier et Kerrie De Boissieu à Leynes 71

Le Vignoble du Sud Ouest



VDF « Pure T »

Domaine Jonc Blanc à Vélines 24230

2019 75 35

Cahors « le Petit Sid »

Mrs Cosse et Maisonneuve à Cabanac

2013 75 32

Languedoc et Roussillon:

Faugères vieilles vignes

« Mas des Capitelles »

Mr Laugé Jean et fils à Faugères 34600

2021 75 29

St Chinian

Roudier à Béziers

2019 75 25

Minervois

Château de Sérème

récolte au château

2019 75 30

Pic St Loup

« Réserve des Allmades »

34820 Assas

2019 75 35

Buzet

Baron d'Ardeuil

2016 75 35

<i>Cabernet d'Anjou</i>	1997	50	115
"Cuvée Spéciale" (rouge)			
prop. V. Ogereau à St Lambert du Lattay			

Les coteaux du Layon chaume :

<i>Coteaux du Layon Chaume</i>	1997	50	65
<i>Cuvée « Les Tétuères »</i>	1998	75	69

prop. Papin, Chevalier à Beaulieux sur Layon

Les quarts de chaume :

<i>Quarts de Chaume</i>	1995	50	80
« Château Pierre Bise »	1997	50	85

prop. M. Claude Papin à Beaulieu sur Layon

Les Bonnezeaux :

<i>Bonnezeaux</i>			
« Les Melleresses » *1eres Trie	*1997	50	75
Château La Varière	2001	50	70

Les moelleux d'autres régions :

Les vins Alsace :

<i>Tokay Altenbourg</i>	1989	75	79
<i>Vendanges Tardives</i>			
Domaine, Blanck, à Kientzheim			

Les vins Bordeaux :

<i>Loupiac</i>	1996	75	40
Ch. de Ricaud	2001	75	40

<i>Sauternes</i>			
<i>Château D'Yquem</i>	1991	75	595

« Lur-Saluces » 1er Cru Supérieur	2004	37.5	315
prop Château d'Yquem Lur-Saluces à Sauternes			

Les vins du Roussillon :

Muscat de Rivesaltes 75 55
Domaine Lerys M et A Izard

Circé vin de pays
grenache Noble « exception » 1997 50 49
Domaine de blanville par Nivollet à St Pargoire

Les vins du Sud-Ouest :

Pacherenc du vic bilh 2002 75 52
Domaine Labranche Laffond C. Dupuy à Maumusson 2009 75 52

Gaillac 2010 75 35
Château Vigné-Lourac à Cahuzac sur Vère

Jurançon « Costat Darrèr » 2013 75 33
Ste Carmin Larredya de Jean-Marc Grussaute à Jurançon

Le Jura :

Vin de Paille
Domaine de la Pinte 2001 37,5 89

LES CHAMPAGNES

millésime en cl en euros

Bouché *cuvée Réservee*

Père et Fils à Pierry

Cuvée Blanc de Blancs

75 80
150 150

75 95

Thiènot *Brut*

Speedy Graph'to

A Teissy près de Reims maison fondée en 1985

75 85

150 175

Duval Leroy : à Ay

Demi-sec

Cuvée Brut Bio

75 75

75 80

Gobillard : Propriétaire à Hautvillers

La Cuvée 2000

2000 150 215

Le 1^{er} Cru Grande réserve

150 195

Krug

à Reims

Cuvée Dom Pérignon *Brut*

Moët et Chandon à Epernay

1996 75 315

2000 75 315

2000 150 685

Louis Roederer : à Reims *Cuvée Cristal*

2007 75 330

Laurent-Perrier

cuvée Brut L-P

« cuvée Grand Siècle »

Elaboré par Laurent Perrier à Tour sur marne

75 95

75 325

Ruinart *Brut*

prop. Maison Ruinart

75 135

Bollinger *Spécial Cuvée*

75 125

Cuvée des Princes

1990

75

225

Champagne de Venoge à Epernay

LES CHAMPAGNES ROSÉS

Thiènot

A Teissy près de Reims maison fondée en 1985

75

90

Deutz Rosé

Par Deutz à Ay

2010

75

135

Bouché

Père et Fils à Pierry

75

80

LES PÉTILLANTS

Clairette de Die Tradition

La cave de Die Jaillante à Die

75

25

Crémant de Loire Non dosé

Domaine Château Pierre Bise ou Domaine Lebreton

75

31

Cidre Royal Guillevic « Label rouge »

Cidre Nicolas à Surzur

75

20

Cerdon Méthode traditionnelle (rosé fruité)

Daniel Broccard Bugey

75

35

SÉLECTION DES EAUX DE L'AUBERGE

<u>Les eaux minérales : " Plates "</u>	En cl	En €
Evian	100 50	6.5 4
Vittel	100 50	6.5 4
Thonon	75	6.5
 <u>Les eaux minérales : " Gazeuses "</u>		
San Pellegrino	100 50	6.5 4
Badoit	100 50	6.5 4
Perrier	20	4.5
Chateldon	75	7,5
 <u>Les Jus de Fruits :</u>		
Demandez la carte des jus et nectars de fruits de chez Alain Milliat	33	Entre 7,5€ et 8,5€
 <u>Les Sodas :</u>		
Coca Cola	20	5
Ice tea	20	5
Schweppes	20	5
 <u>Les Bières :</u>		
Bière d'Anjou Anjou'Démon " blonde "	25	6,5
Bière d'Anjou Anjou'Démon " Ambrée "	25	6,5

Les Spiritueux

	cl	Prix €
Eau de vie de poire GE. Massenez	4	8
Vieille eau de vie de prune vieillie en fût de chêne	4	9
Marc de Gewurztraminer Arthur Metz	4	7
Calvados Château du Breuil <i>Fine Calvados</i>	4	12
Calvados du Pays d'Auge XO Drouin	4	20
Cointreau d'Angers	4	7
Génépi des Alpes	4	7
Marie Brizard	4	7
Chartreuse verte	4	7
Menthe pastille <i>Giffard Angers</i>	4	7
Get 27 ou 31	4	7
Malibu	4	7
Gin Citadelle <i>aux 19 épices</i>	4	8
Gin de Bretagne Dizonv	4	9
Vodka	4	7
Téquila	4	7
Grappa <i>Riserva Aquavite Distilleria A vapore Blo Nardini</i>	4	8

Notre sélection de Grand Marnier

Navan <i>liqueur de vanille et cognacs vieillis</i>	4	6
Cuvée Louis Alexandre*	4	6
Cuvée du Centenaire*	4	8
Cuvée du Cent cinquantaire*	4	9
Pont de dégustation des 3 cuvées*	4	12

Nos Cognacs

Liqueur Amandes Donjon 1841	4	7
Cognac CAMUS île de Ré <i>Fine Island</i>	4	10
Cognac XO Delaitre	4	24
Cognac Grande Champagne 1 ^{er} Cru Frapin « Multimillésime » 1982 /1983/1986	4	50
Trésor du Château Fontpinot numéroté N ° 000207 Elu Meilleur Spiritueux au monde par Wines et Spirits Challenge 2010		

cl prix €

Nos Rhums

Ron Façapa Centenario du Guatemala 23 ans d'âge	4	19
Rhum Plantation Original Dark Barbaços Jamaïca	4	10

Bas Armagnac Château de Laubade

millésime

Bas Armagnac <i>Nez : Noblesse et finesse , arômes de rancio, de fruits secs, de figues, de noix, d'épices, d'écorces d'oranges, notes lactées et fumées. Au palais : beaucoup de maturité en bouche de la puissance et une profonde complexité.</i>	1985	4	20
Bas Armagnac <i>Nez : puissant et grillé, boisé, Bouche : Ronde et grasse, très riche avec des tannins fins et présents, et des notes de chocolat .</i>	1989	4	18
Bas Armagnac <i>Belle couleur cuivrée, lumineux et limpide. Nez marqué par un boisé subtil et vanillé, complexe et racé. Attaque souple et ronde, boisé toasté et évolué, note orangée persistante, bel équilibre.</i>	1996	4	10
Bas Armagnac : Subtil et Charmeur <i>Très séduisant à l'œil, ce 1998 libère des arômes intenses de prune et de fruits confits enrobés par le boisé. La bouche, souple et ronde, est soutenue par des arômes de grillé, de vanille...</i>	1998	4	10
Bas Armagnac	Hors d'âge	4	8

Notre sélection de cafés

Tous nos cafés sont accompagnés de mignardises faites maison

	En €
Mélange de l'Auberge <i>80% Arabica 20% Robusta</i>	4,5
Kenya : <i>Café acidulé et très parfumé</i>	"
Nouvelle Guinée : <i>Café équilibré, parfumé, acidulé et chocolaté</i>	"
Salvador : <i>Café exceptionnellement agréable, légèrement corsé et parfumé</i>	"
Mexique : Maragogype-Liquidambar <i>Café fin et parfumé alliant douceur et corps. Bonne acidité, assez épais</i>	5
Ethiopie : Moka Sidamo <i>L'un des plus grand cru du monde, très doux aromatique, particulièrement parfumé(odeur de fleurs), saveur très délicate</i>	"
Colombie : Supremo <i>Café suave doux et parfumé au corps léger</i>	"
Guatemala : <i>Café léger, moelleux agréable en goût</i>	"
Décaféiné : (sans solvants)	"
Café crème * (mousse de lait):	5
Cappuccino * (crème fouettée):	6
Irish Coffee *:	10
Douceur de Grand Marnier * :	10

* signifie avoir été préparé avec le mélange de l'Auberge

Notre sélection de thés et d'infusions

Les THÉS :

Darjeeling <i>maison Baronny's en infusette diamant</i>	4,5 €
Ceylan <i>supporte très bien le lait</i>	"
Kaïlovna <i>goût Russe : thé noir agrumes .Baronny's en sachet diamant</i>	"
Chine Yunnan : <i>en provenance de la province de Yunnan, thé noir fumé au parfum de miel, très corsé.</i> <i>Baronny's en sachet diamant</i>	"
Lapsang Souchong : <i>Thé de Chine fumé</i>	"
Thé à la Bergamote earl Grey <i>Baronny's en sachet diamant</i>	"
Thé blanc <i>en sachet papier</i>	"
Rooibos « Thé rouge » <i>Baronny's en sachet diamant</i> <i>Arbuste d'Afrique du sud, saveur épicée, sans théine mais antioxydant</i>	"
Thé vert à la menthe <i>60% de thé vert 40% de menthe douce</i> <i>Infusette diamant triangle</i>	"
Thé vert Gunpowder <i>vrac</i>	"
Thé à la vanille <i>socovente sachet tissu</i>	"
Thé à la mangue	"
Thé citron/ Thé fruits rouges <i>Baronny's en sachet diamant</i>	"

Nos Thés retour du Sri Lanka :

Maison Amba	
Vanilla Gems : <i>Thé roulé à la main sous forme de boule</i>	5,5
Mini-rolleld Sumudu Chaï : <i>thé noir aux épices coriandre, fenouil, poivre, cannelle, gingembre et clou de girofle</i>	"
Mini-rolleld Spiced Chaï : <i>même note que le Sumudu Chaï un plus épicé(piment)</i>	"
Maison Handunugoda :	
Thé blanc vierge : <i>constitué du bourgeon terminal récolté aux ciseaux</i>	6

Les Infusions :

Camomille matricaire bio <i>infusette Cailleau</i>	4,5 €
Menthe poivrée bio <i>infusette Cailleau</i>	"
Tilleul <i>infusette Cailleau</i>	"
Tilleul/Menthe <i>infusette Cailleau</i>	"
Les infusions du jardin du chef (bio <i>feuilles séchées</i>):	"
<i>Verveine citron ou verveine du Mexique (mentholée), ou mélisse</i>	
Verveine/menthe : <i>infusette Cailleau</i>	"
Pomme Cannelle : <i>raisin, cynorrhodon, pomme ,cannelle, hibiscus, arômes</i>	7 €