

Voici une carte des vins, réalisée par nos soins, aussi bien pour les connaisseurs que pour les amateurs. Nous avons intégré des vins bio et nature à notre carte car vous satisfaire est notre priorité. N'hésitez pas à nous demander les millésimes, l'équipe est là pour tout conseil. Afin d'y « boire » plus clair voici quelques explications :

### LE VIN BIOLOGIQUE

Le vin biologique existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Avant, il ne prenait en compte que la viticulture et non la vinification. Cette démarche oblige dorénavant à n'ajouter aucun traitement synthétique et d'insecticide dans les vignes et, depuis peu, propose à réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification. Par contre, elle autorise l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industriels...

### LE VIN NATUREL

Le vin naturel combine donc deux méthodes : biologique et biodynamique, mais va encore plus loin en autorisant aucun intrant ni techniques visant à modifier le jus original, mis à part le soufre... Il existe aussi une autre section dans les vins naturels encore plus « jusqu'au boutiste », les vins Sans Aucun Intrant Ni Sulfites (S.A.I.N.S.).

## Nos partenaires

**Jérôme RIVIÈRE**  
« Le Marché au vin »

**François MARCEAU**  
« Domaine Camu »

**Vins Rémy LIBOUREAU**

**La Cave Yonnaise**  
« Les Celliers de Grand Lieu »

**Tanguy POTIER**  
« Que du vin »

## Les vins AU VERRE ET AU PICHET

Au verre 12,5 cl    Au pichet 25 cl    Au pichet 50 cl

### VINS BLANCS

#### MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie

« Domaine des Rochettes » ..... 3.80 € ..... 6.50 € ..... 13.00 €

#### FIÈFS VENDÉENS

« Domaine de la Barbinière Silex »... 4.40 € ..... 7.50 € ..... 15.00 €

#### VAL DE LOIRE

« O.V.N.I. » J. MOURAT ..... 4.20 € ..... 7.20 € ..... 14.30 €

#### SANCERRE

« Domaine G. FIOU » ..... 5.80 € ..... 10.80 € ..... 21.60 €

#### LES FUMÉES BLANCHES

Meilleur « Sauvignon » du Monde ..... 4.00 € ..... 7.50 € ..... 22.00 €

#### BARON D'OPPIA

« Viognier » ..... 4.10 € ..... 7.50 € ..... 15.00 €

#### BOURGOGNE CHARDONNAY

« Domaine Camu » ..... 5.00 € ..... 9.30 € ..... 18.60 €

#### IGP PRINCIPAUTÉ ORANGE

« Domaine Le Renard » ..... 3.60 € ..... 7.00 € ..... 14.00 €

Au verre 12,5 cl    Au pichet 25 cl    Au pichet 50 cl

### VINS ROUGES

#### FIÈFS VENDÉENS

« Domaine de la Barbinières Silex »... 4.40 € ..... 7.50 € ..... 15.00 €

#### SANCERRE

« Domaine G. FIOU » ..... 5.80 € ..... 10.80 € ..... 21.60 €

#### BORDEAUX

« Château Gourmin » ..... 3.80 € ..... 6.60 € ..... 13.20 €

#### MADIRAN

« Aydie l'origine » ..... 5.00 € ..... 8.70 € ..... 17.40 €

#### PECHARMANT

« Les Farcies du Pech » ..... 5.60 € ..... 9.80 € ..... 19.60 €

#### CABARDES

« Cuvée Prémium Château Salitis »... 4.85 € ..... 8.30 € ..... 16.60 €

#### CÔTES DU RHÔNE Villages

« Domaine de l'Olivier » ..... 4.90 € ..... 8.30 € ..... 16.60 €

#### MORGON

« Château de Pizay » ..... 5.80 € ..... 9.80 € ..... 19.60 €

Au verre 12,5 cl    Au pichet 25 cl    Au pichet 50 cl

### VINS ROSES

#### FIÈFS VENDÉENS AOC MAREUIL

« Marie du Fou » ..... 4.40 € ..... 7.50 € ..... 15.00 €

#### IGP VAL DE LOIRE

« Haut de Brem » ..... 4.40 € ..... 7.50 € ..... 15.00 €

#### CÔTES DE PROVENCE AOP

« Cuvée Prunelle » ..... 4.80 € ..... 8.30 € ..... 16.60 €

### VINS MOELLEUX

#### CÔTEAUX DU LAYON

« Domaine Cady » BIO ..... 5.70 € ..... 10.50 € ..... 21.00 €

#### CÔTES DE GASCogne

Gros Manseng « Villa Dria » ..... 4.10 € ..... 6.80 € ..... 13.70 €



## Les vins Blancs BOUTEILLE DE 75 CL

### VAL DE LOIRE

#### MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie

« Domaine des Rochettes » - AOP ..... 19.50 €

Cépage : Melon.

Une belle expression du terroir nantais.

#### MAREUIL

« Château Marie du Fou » J. MOURAT - AOC ..... 21.50 €

Cépage : Chenin Chardonnay.

Vin avec une belle minéralité et une belle matière.

#### MAREUIL

« O.V.N.I. » J. MOURAT - VDP ..... 21.50 €

Cépages : Sauvignon Chardonnay.

Vin charmeur sur les agrumes et les fruits exotiques.

#### IEFS VENDÉENS

« Domaine de la Barbinière Silex » - AOC ..... 22.50 €

Cépage : Chenin Chardonnay.

Fin et élégant avec une jolie minéralité en finale.

#### SANCERRE

« Domaine G. FIOU » - AOC ..... 32.00 €

Cépage : Sauvignon.

Vin fin et harmonieux, puissant en fruit et en corps.

### CHAPEAU MELON

« Jérémie Huchet » - VDF ..... 20.50 €

Cépage : Melon.

Vin facile à boire, aromatique et floral le talent d'un jeune vigneron.

### LANGUEDOC

#### BARON D'OPPIA

Viognier ..... 22.20 €

Cépage : Viognier.

Rond et suave dotée d'une belle fraîcheur. Finale souple sur des arômes de miel et de fleurs blanches.

### RÉGION SUD/OUEST

#### LES FUMÉES BLANCHES

Sauvignon ..... 22.00 €

Cépages : Sauvignon, Clairette, Bourboulenc, Viognier et Roussane.

Vif et frais, aux notes de fleurs (genet) et fruits à chair blanche.

Élu meilleur Sauvignon du monde.

### BOURGOGNE

#### VIRE-CLESSE BIO

« Domaine Verpaille » ..... 35.00 €

Cépage : Chardonnay.

Ce vin est rond et fruité, aromatique et fluide.

### BOURGOGNE CHARDONNAY

« Domaine Camu » ..... 27.90 €

Cépage : Chardonnay.

Vin fruité aux arômes d'agrumes et fleurs blanches.

### VAUCLUSE

#### IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

« Domaine Le Renard » ..... 20.00 €

Cépages : Carignan blanc, Marsanne et Roussane.

Arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes de fruits exotiques.

### LES VIN MCELLEUX

#### CÔTEAUX DU LAYON BIO

« Domaine Cady » - AOP ..... 31.50 €

Cépage : Chenin.

Une gourmandise de fruits frais.

#### CÔTES DE GASCogne

Gros Manseng « Villa Dria » - IGP ..... 20.50 €

Cépage : Gros Manseng.

Notes d'agrumes et de fruits exotiques.

## Les vins Rosés BOUTEILLE DE 75 CL

### VAL DE LOIRE

#### IEFS VENDÉENS

« Marie du Fou » - AOC MAREUIL ..... 22.50 €

Cépages : Pinot Noir, Gamay.

Vin rond, frais, avec un bel équilibre acidité/sucre, persistance aromatique.

### IGP VAL DE LOIRE

« Haut de Brem » ..... 22.50 €

Cépage : Pinot Noir.

Vin fruité et puissant.

### PROVENCE

#### CÔTES DU RHONE

AOP « Cuvée Prunelle » ..... 23.00 €

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Vin minéral, rond et gras, avec des notes de fruits rouges, de pêche et d'abricot. Une jolie complexité en bouche.

## Les pétillants et les champagnes

	La bouteille 75 cl	La coupe 10 cl	La bouteille 75 cl
<b>CRÉMANT DE LOIRE</b>			
« Héritage Brut rosé »	28.90 €		
Cépages : Cabernet Franc, Pinot Noir D'auis. Très bel équilibre entre rondeur et fraîcheur, finale toute en vivacité.			
<b>VOUVRAY</b>			
« Maison Darragon »	4.50 €	25.90 €	
Cépages : 100 % chenin. Attaque en bouche fraîche et aromatique. Bulles fines et élégantes.			
<b>CHAMPAGNE</b>			
BRUT DE CANTENEUR		9.20 €	55.20 €
Cépages : Pinot Noir, chardonnay et Pinot Meunier. Un vin de champagne aux arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Une légère touche de miel en finale pour une note de douceur.			
<b>Champagne DEUTZ</b>			
AOP Brut classique			68.00 €
Cépages : Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Une élégante onctuosité avec une finale fruité et persistante			

Nous demander le vin du moment.



## Les vins Rouges BOUTEILLE DE 75 CL

### VAL DE LOIRE

#### MAREUIL

« Château Marie du Fou » J. MOURAT - AOC..... 21.50 €

Cépages : Pinot Noir, Gamay, Negrette, Cabernet Franc.

Léger avec un nez fruité aux notes caractéristiques de fruits rouges et épicés.

#### IEFS VENDÉENS

« Domaine de la Barbinière Silex » - AOC..... 22.50 €

Cépages : Pinot Noir, Negrette, Cabernet Franc.

Ce vin est friand et élégant. Le nez fruits rouges et notes boisées.

#### SAUMUR CHAMPIGNY

« Domaine Filliatreau » - AOC..... 24.10 €

Cépage : Cabernet Franc.

Attaque souple et croquante : notes de fruits de baies rouges mûres et gourmandes.

#### SANCERRE

« Domaine G. FIOU » - AOC..... 32.00 €

Cépage : Pinot noir.

Ce vin développe des arômes de fruits très murs légèrement vanillés.

### BORDEAUX

#### BORDEAUX

« Château Goumin » - AOC..... 19.90 €

Cépages : Merlot, Cabernet, Sauvignon.

Vin élégant et harmonieux.

#### CÔTES DE BOURG

« Château Haut-Guiraud » - AOC..... 22.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon.

Ce vin harmonieux et fruité, gourmand et charmeur. Il reste sur le fruit.

#### GRAVES

« Château le Clos des Pins »..... 26.50 €

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Belle association entre le fondu des tanins et du bois à la gourmandise des arômes fruités.

#### PESSAC LÉOGNAN

« Château coucheroy » - AOC..... 32.90 €

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot.

Souple et fruité, on perçoit des notes de griottes, une légère pointe de vanille.

#### PUISSEGUIN ST ÉMILION

« Château La Devise » - AOC..... 29.90 €

Cépages : Merlot.

Le nez s'ouvre sur une élégante note de fruité, accompagné par des notes de fruits rouges très mûrs.

Le fond est corsé, racé. Concentré, généreux et bien équilibré.

#### HAUT MÉDOC

« Château Croix de Laborde » - AOC..... 32.00 €

Cépages : Cabernet. Petit verdot. Vin soyeux avec un bel élevage.

#### LALANDE DE POMEROL AOC BIO

« Château des Cerfs »..... 44.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc.

Ce vin présente une robe intense et profonde, un bouquet expressif de raisins mûrs et des tanins fins.

### RÉGION SUD/OUEST

**MADIRAN** « Aydie l'Origine » - AOP..... 26.00 €

Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon.

Rond et fruité, un beau représentant des vins du sud ouest.

#### MARCILLAC VIN NATURE

Domaine du Cros « Les Bessadounes »..... 26.00 €

Cépage : Fer Servadou.

Vin aux arômes de petits fruits noirs bien mûrs, croquants.

#### PECHARMANT

« Les farcies du Pech » Dubard - AOP..... 29.50 €

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

Vin avec des saveurs ronde aux arômes de cerise à l'eau de vie ce qui donne une finale riche.

### LANGUEDOC

**BARON D'OPPIA**..... 20.50 €

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan.

C'est un vin puissant, à la belle structure dense, beaucoup de relance, tanins ronds et veloutés.

#### CABARDES

« Cuvée Prénium Château Salitis » - AOC..... 24.90 €

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah.

Richesse et harmonie des tanins, le fruité qui s'associe aux épices.

#### MINERVOIS

« Domaine Pierre Fil Cuvée Héléodus » - AOC..... 21.50 €

Cépages : Mourvèdre, Carignan, Grenache Noir, Syrah.

Soyeux et puissant avec des notes de cassis et de mûres... un régal.

### VALLÉE DU RHÔNE

#### CÔTES DU RHÔNE

Villages « Domaine de l'Olivier »..... 24.90 €

Cépages : Grenache et Syrah.

Ce vin tout en puissance est épicé et fruité.

### BOURGOGNE

#### AOP BOURGOGNE PINOT NOIR

« La Forêt » - Joseph Drouin..... 38.00 €

Cépage : 100 % Pinot Noir.

Bouche aux jolies notes épicées. Finale soyeuse.

### BEAUJOLAIS

#### MORGON

« Château de Pizay » - AOC..... 29.50 €

Cépage : Gamay Noir.

Charpenté robuste et puissant, on dit qu'il a le fruit d'un beaujolais et le charme d'un bourgogne.



## Cocktails sans alcool

<b>Coconut</b> - 25 cl	5,00 €
Ananas, orange, lait de coco, sirop coco	
<b>Abricot Frappé</b> - 20 cl	5,00 €
Abricot, ananas, citron, de sirop de cerise	
<b>Le « Clem' »</b> - 25 cl	5,00 €
Ananas, abricot, orange, sirop de fraise	
<b>Virgin Mojito</b> - 20 cl	5,00 €
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier	
<b>Virgin Mojito Passion</b> - 20 cl	5,80 €
Purée de passion, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier	
<b>La limonade Clem'</b> - 25 cl	4,80 €
Purée de passion, sirop de Spicy Mango, eau gazeuse	
<b>Thé glacé marakech</b> - 25 cl	4,80 €
Sirop de thé citron, sirop de Mojito Mint, menthe fraîche, tranche de citron vert	
<b>Thé glacé fraise et basilic</b> - 25 cl	4,80 €
Sirop de thé citron, sirop de basilic, purée de fraise, basilic frais, fraise fruit	

## Cocktails avec alcool

<b>Ti Punch</b> - 6 cl	6,40 €
Rhum, sucre de canne, citron vert	
<b>Caïpirinha</b> - 8 cl	6,80 €
Cachaça, citron vert, cassonade, glace pilée	
<b>Caïpirinha fraise</b> - 10 cl	7,40 €
Cachaça, citron vert, cassonade, purée de fraise, glace pilée	
<b>Pinacolada</b> - 25 cl	7,20 €
Rhum, ananas, purée de coco	
<b>Mojito</b> - 20 cl	7,20 €
Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier	
<b>Mojito passion ou fraise</b> - 20 cl	7,90 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier, purée de passion ou fraise	
<b>Margarita Frozen</b> - 20 cl	6,90 €
Tequila, triple sec, cassonade, jus de citron, glace pilée	
<b>Américano maison</b> - 9 cl	6,90 €
Martini rouge, Campari, Noilly-Prat, tranches d'orange et citron	
<b>Cuba Libre</b> - 14 cl	6,80 €
Rhum captain morgan, tranche de citron vert, coca	
<b>Gin Tonic</b> - 25 cl	7,90 €
4 cl de gin, tonic water London essence (20 cl), citron	
<b>Cherry</b> - 20 cl	6,90 €
Vodka, crème de griotte, sucre de canne, purée de yuzu, perrier	

## Bières (BOUTEILLE)

<b>1664</b> (sans alcool) - 33 cl	3,50 €
<b>Desperados</b> (Tequila) - 33 cl	5,50 €
<b>Piétra bière corse</b> (ambrée) - 33 cl	5,50 €

## Bières (PRESSION)

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>1664 blonde</b>	2,70 €	3,50 €	5,20 €
<b>Grimbergen blonde</b>	3,50 €	4,50 €	6,90 €
<b>Grimbergen blanche</b>	3,80 €	4,90 €	7,40 €
<b>Grimbergen de saison</b>	3,80 €	4,90 €	7,40 €
<b>Panaché</b>	2,50 €	3,20 €	4,80 €
<b>Monaco</b>	2,80 €	3,60 €	5,40 €

## Bières artisanales vendéennes « MUETTE »

<b>LA MUSSE BLONDE</b> - 33 cl	5,20 €
(notes de fleurs, de céréales et d'agrumes)	
<b>LA MUSSE BOCAGE</b> (ambrée) - 33 cl	5,20 €
(notes d'agrumes, fruit de la passion, caramel)	

## Les Whiskies

<b>France</b>	
<b>Rozelieures</b> single malt (région Lorraine) 4cl	6,50 €
<b>Pays de Galles</b>	
<b>Penderyn Legend</b> single malt (southern Wales) 4cl	8,50 €
<b>Irlande</b>	
<b>Redbreast</b> 12 ans (Cork County) 4cl	9,00 €
<b>Etats-Unis</b>	
<b>Jack Daniels</b> (Tennessee) 4cl	6,90 €
<b>Bulleit</b> Bourbon (Kentucky) 4cl	6,50 €
<b>Ecosse</b>	
<b>Talisker Port Ruighe</b> single malt (Highlands-Skye) 4cl	10,80 €
<b>Glenmorangie 10 ans</b> single Malt(Highland) 4cl	8,80 €
<b>Lagavulin 16 ans</b> (Islay) 4cl	13,50 €
<b>Japon</b>	
<b>Nikka</b> pure malt red 4cl	8,80 €

## Les Digestifs

<b>Calvados</b> Roger Groult 4 cl	7,50 €
<b>Cognac</b> 4 cl	8,40 €
<b>Eau de vie de poire</b> Williams Hubert Metz (Alsace) 4 cl	6,50 €
<b>Rhum Dos Maderas 5+5</b>	7,50 €
(Caraïbes et élevage en Espagne) 4 cl	
<b>Rhum Zacapa 23</b> (Guatemala) 4 cl	10,20 €
<b>Vodka Belvedere</b> (Pologne) 4 cl	8,60 €
<b>Téquila Don Julio</b> REPOSADO (Mexique) 4 cl	8,00 €
<b>Armagnac</b> Domaine Marquestau VSOP (Landes Sud/Est) 4 cl	6,50 €
La Mentilla, Get 27, Get 31, Bailey, Cognac aux amandes	
4 cl	6.20 €