

Coeur de Breizh Quimper (29)	Brut, Médaille d'Or Paris 2018 Arôme puissant en bouche, typique du terroir Quimperoïse. Cidre choisi par nos soins et élaboré au château de Lezergué et Quimper	16
Ferme de Pontérec La Forêt Fouesnant (29)	Brut : Cidre artisanal peu sucré charpenté et racé. Sa structure plutôt amère et astringente se marie bien aux notes de fruits secs et de miel présentes tout au long de la dégustation	14
Sehedic Biologique La Forêt Fouesnant (29)	Extra Brut : Elaboré avec une majorité de pommes amères. Ce cidre conviendra aux amateurs éclairés de par sa longueur en bouche portée par une amertume bien présente et ses notes discrètes de prunaeux et d'épices.	15
	Brut, Médaille d'Argent Paris 2015 Typique du terroir de Fouesnant, caractérisé par une dominante amère. Charpenté et racé, il développe des parfums d'épices (régliasse, cannelle, poivre) et des notes torréfiées et même musquée	15
	Doux : Cidre doux où l'onctuosité devient légèrement amère en finale. C'est un cidre charnu développant des parfums de pommes mûres et de bois frais	14
Val de Rance Pleuhiden/rance (22)	Doux : Cidre doux costarmoricain facile à boire, à la bouche moelleuse et légèrement tannique en finale, se mariant bien à ses arômes composites	14,5
	Rosé : Cidre de variétés à pommes à chair rouge. Chair juteuse et sucrée. En bouche, cidre moins sucré qu'un cidre doux mais plus acidulé qu'un brut	15
Au Bonheur des Pommes Amanlis (35)	Brut : Ce cidre de petit producteur est issu d'un assemblage de variétés anciennes. Il en résulte un cidre vif aux arômes d'agrumes de pêche et de fleurs blanches.	14
KYSTIN Cidre de châtaigne Vannes (56)	Brut : Cet assemblage unique de la pomme et de la châtaigne donne un cidre atypique. La structure du cidre rencontre la douceur de la châtaigne pour donner un mariage des plus étonnants	16
KYSTIN Kalysie Cidre de Poire / Gingembre	Brut : Jolie robe cristalline dévoilant une note fruitée et délicate avec une finale épicée et citronnée	18
Guillevic des Druides Surzur (56)	Brut, Le « champagne de Bretagne », la seule pomme Label Rouge Ce cidre fin et vifévoluant vers des notes de fruits exotiques et d'agrumes accompagne parfaitement son caractère acidulé de l'attaque jusqu'à la finale	17
Manoir du Kinbiz Quimper (29)	Brut de Haute Qualité Ample à l'équilibre charpenté conférant à la douceur de sa bouche une finale à dominante amère. La vigueur de ce cidre brut est accompagnée d'arômes de fruits mûrs et de notes plus végétales de sous-bois	16,5
Ferme de Menez Brug Fouesnant (29)	Brut, Médaille d'Or 2015 Cidre onctueux et délicieusement sucré. Connue pour ses pommes fouesnantaises de qualité	14
La Belle Vilaine St Gilles (35)	Brut, Primé au concours régional de Bretagne Cidre de petit producteur, issu d'un assemblage de variétés. Arômes d'agrumes, de pêches et de fleurs blanches	14
Cidre de Rhuys Nicol Surzur (56)	Brut, Médaille d'Argent 2013 et Médaille d'Or 2015 Cidre fin dont la structure mêle finement amertume et acidité. Saveurs séduisantes de fruits exotiques et d'agrumes avec des notes lactées	15
	Doux, Médaille d'Or 2014 Attaque sucrée et veloutée équilibrée par une touche acidulée. Arôme d'agrumes, de pomme verte et de mangue	15
Poiré	Brut : Ce cidre de poire élégant et fin développe des arômes puissants de poire et de fleur qui se mélangent parfaitement à la bouche fraîche et acidulée.	13

Pression

25 cl (1 bolée)

50 cl

1L

Val de Rance Brut

5

7

13