



POUR COMMENCER

HUITRES VENDÉE ATLANTIQUE

- Les 6.....€11.00
- Les 9.....€15.00
- Les 12.....€19.00

RILLETTES DE POISSONS.....€10.00

Crème ciboulette

TAPAS POUR 2.....**€11.00**

Jambos d'Aoste, toasts de foie gras, rillettes de poisson, crevettes aillées

PLANCHE TERRE.....**€19.00**

Toasts de rillettes, de foie gras maison, jambon italien, filet mignon séché au sel

PLANCHE ITALIENNE.....**€18.00**

Jambon italien, parmesan, tomates séchées

*

A close-up photograph of several golden-brown french fries. The fries are piled together, with some showing a darker, crispier texture. The background is a plain, light-colored surface.

MENU ENFANT

AU CHOIX, JUSQU'À 10 ANS

POUR LES CANAILLES

STEAK HACHÉ.....€11.00
Frites maison, riz ou légumes du jour

PAVÉ DE SAUMON.....€11.00
Frites maison, riz ou légumes du jour

NUGGETS€11.00
Frites maison, riz ou légumes du jour

GALETTE SIMPLE.....€11.00
Frites maison, riz ou légumes du jour

MOULES€11.00
Frites maison, riz ou légumes du jour

DESSERT

1 BOULE DE GLACE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

*



ENTRÉES

PANIER DE FRITES MAISON SUPPLÉMENTAIRE.....€4.00

ENTRÉES

SAUMON GRAVLAX MAISON.....€12.00

Crème citronnée, toasts crevettes

BOUQUET DE CREVETTES (200 G).....€11.00

Mayonnaise maison

FOIE GRAS DE CANARD MAISON.....**€16.00**

Confiture de figues, toasts

LANGOUSTINES (300 G)**€18.00**

ASSIETTE DE BULOTS.....**€10.00**

*



PANIER DE FRITES MAISON SUPPLÉMENTAIRE.....€4.00

BOWLS

VEGAN.....€18.00

Tofu, quinoa, fève, tomates, carottes, concombre, avocat, wakame, graines, huile de sésame, olives, salade, sauce soja

SALADE NORMANDE€18.00

Camembert rôti, tomates, lard, oeuf au plat, noix, sauce aillée, salade

SALADE FRAÎCHEUR€21.00

Tartare de saumon, crevettes, langoustine, saumon gravlax, avocat, pamplemousse, tomates, crème citronnée, salade

DUO DE TARTARE SAUMON ET THON.....€22.00

THAÏ CREVETTE.....**€18.00**

Vermicelle de riz, concombre, carottes, pamplemousse, tomates cerises, oignon rouge, menthe, raisin, coriandre, salade, graines, sauce thaï

POULET ÉPICÉ.....**€18.00**

Tomates séchées, riz 3 saveurs, parmesan, ananas, poivrons, raisins, cacahuètes, piment doux, crème de poivrons, graines diverses

SALADES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....**€17.00**

Toasts de chèvre chaud, jambon de pays, tomates séchées, noix, salade

SALADE LA COMÈTE.....**€16.00**

Émincé de poulet, riz trois saveurs, tomates, oeuf, maïs, avocat, parmesan, salade, mayonnaise maison

SALADE ESTIVALE (EN SAISON).....**€16.00**

Melon, jambon de pays, parmesan, noix, tomates, avocat, oeuf, salade

SALADE BUFFLONNE.....**€17.00**

Mozzarella di buffala, oeuf, avocat, huile d'olive, basilic, crème de balsamique, tomates séchées, salade

Mangue, basilic, graines de sésame et courge, tomates, frites maison

SALADE ASSIETTE TERRE MER.....**€23.00**

Foie gras de canard maison et filet mignon, saumon gravlax, langoustine, terrine de poisson maison, crevettes, avocat, pamplemousse, crème ciboulette citronnée, tomates, salade, mayonnaise maison



BURGERS MAISON

L'AMÉRICAIN €18.00

Steak de boeuf charolais (170 g) coupé au couteau, lard, cheddar, oeuf, oignons rouges confits, tomate, sauce BBQ, frites maison, salade

LE BLUE..... €18.50

Steak de boeuf charolais (170 g) coupé au couteau, roquefort, oeuf, oignons rouges

LE FRENCH.....**€21.00**

Steak de boeuf charolais (170 g) coupé au couteau, foie gras poêlé, oignons rouges confits, figue, sauce foie gras, frites maison, salade

WOKS

SAINT JACQUES AILLÉES.....**€23.00**

Linguines, poivrons, courgettes, graines, pignons de pin, huile de sésame, basilic, coriandre

GAMBAS**€23.00**

Riz, poivron, courgette, oignons rouges, coriandre, basilic, sauce chorizo

*



PLATS

PANIER DE FRITES MAISON SUPPLÉMENTAIRE.....€4.00

GALETTES (FARINE DE BLÉ NOIR BIO)

GALETTE COMPLÈTE€15.00

Jambon, emmental, oeuf, tomates, frites maison, salade

GALETTE BIQUETTE€15.00

Chèvre, pommes de terre sarladaises, jambon de pays, miel, sauce crème aillée, salade

GALETTE NORVÉGIENNE.....€16.00

Saumon gravlax maison, fondue de poireaux, sauce beurre nantais, salade

GALETTE SABLaise€18.00

St Jacques fraîches, fondue de poireaux, sauce beurre nantais, salade

POISSONS D'ARRIVAGE

PAVÉ DE SAUMON BRAISÉ€19.00

Beurre nantais, riz, légumes du jour

FILET DE BAR.....€21.00

MOULES FRITES MAISON (EN SAISON)

MOULES MARINIÈRES.....€14.50

MOULES À LA CRÈME PERSILLÉE.....€15.00

MOULES AU CURRY.....€15.50

MOULES AU ROQUEFORT.....€15.50

MOULES AU CHORIZO.....€15.50

FRUITS DE MER

LES 6 HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE€11.00

LES 9 HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE€15.00

LES 12 HUÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE.....€ 19.00

ASSIETTE DE BULOTS.....€10.00

BOUQUET DE CREVETTES (200 G).....€11.00

POÊLÉE DE POISSONS.....€23.00

Bar, saumon, St Jacques, gambas, beurre nantais, riz, légumes du jour

TATAKI DE THON€23.00

Thon rouge, graines de sésame et courge, frites maison

SPÉCIALITÉ

CHOUCROUTE DE LA MER.....€27.00

Saumon, filet de bar, haddock, thon, crevettes, langoustine, chou, beurre nantais

ASSIETTE DE BELLES LANGOUSTINES (300 G)€18.00

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.....€38.00

6 huîtres de Vendée, langoustines (200 g), crevettes (200 g), bulots, 1 gambas XXL, mayonnaise maison

VIANDES

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES FRITES
MAISON ET SALADE

Sauces au choix : chorizo, moutarde, roquefort, poivre, barbecue, foie gras

Supplément sauce au choix.....€2.00

DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF.....€18.00

Huile d'olive, parmesan, basilic, salade

PIÈCE DU BOUCHER (180 G).....€19.50

Bavette Angus, sauce au choix

ENTRECÔTE VBF (300 G)€26.00

Sauce au choix

ANDOUILLETTE AAAAA€18.50

Et sa sauce moutarde

TARTARES

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES FRITES
MAISON ET SALADE

TARTARE DE SAUMON FRAIS.....€19.00

Salade, basilic, tomates, tomates séchées

TARTARE DE THON FRAIS.....€19.00

Salade, mangue, basilic, graines de sésame et courges,, tomates séchées

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (170 G).....€19.00

Préparé au couteau, huile d'olive

TARTARE DU CHEF CHAROLAIS (170 G).....€19.00

Préparé au couteau, parmesan, tomate, basilic

*



DESSERTS

DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT.....€7.00

Spéculoos

CRÈME BRÛLÉE.....€7.00

À la vanille

CRÊPES

SUCRE.....€3.50

BEURRE SUCRE.....€3.80

MIEL OU CONFITURE OU JUS DE CITRON.....€4.00

TIRAMISU	€8.00	MIEL ET CITRON.....	€4.50
ROCHER	€9.00	CARAMEL BEURRE SALÉ	€5.00
Noix de Pécan, sauce caramel beurre salé		CHOCOLAT.....	€5.00
BABA AU RHUM	€9.00	NUTELLA.....	€5.00
CAFÉ GOURMAND	€8.50	BOUNTY, NOIX DE COCO ET CHOCOLAT OU	€7.00
3 mignardises maison		KINDER ET CHOCOLAT BLANC	
THÉ GOURMAND.....	€9.00	BANANE CHOCOLAT.....	€7.00
3 mignardises maison		BANANE NUTELLA.....	€7.00
NOUGAT GLACÉ MAISON.....	€8.50	SAINT GERMAIN : GLACE VANILLE, CHOCOLAT	€8.00
Et coulis framboise		CHAUD	
PROFITEROLES.....	€10.00	POMMES CUITES, CARAMEL BEURRE SALÉ.....	€8.00
Choux maison, glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly maison		MAISON	
FRAISES AU SUCRE.....	€9.00	FRAISES CHANTILLY MAISON (EN SAISON).....	€8.00
En saison		FLAMBÉE (ALCOOL AU CHOIX).....	€10.00
FRAISES CHANTILLY MAISON.....	€9.50		
En saison			

CRUMBLE€9.00
Pommes, amandes, caramélisées beurre salé

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

CAFÉ LIÉGEOIS.....€9.00
3 boules café, sauce café, chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGEOIS.....€9.00
3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly maison

CARAMEL LIÉGEOIS.....€9.00
3 boules caramel, sauce caramel, chantilly maison

DAME BLANCHE.....€9.00
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison

CORAIL.....€8.50
1 boule yaourt, 1 boule citron vert, 1 boule framboise, coulis de framboise maison, chantilly maison

LA COMÈTE.....€9.00
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, sauce caramel beurre salé maison, amandes effilées, chantilly maison

ÉQUATEUR.....€9.00
1 boule chocolat, 1 boule menthe-chocolat, 1 boule noix de coco, chocolat chaud maison, noix de coco râpée, chantilly maison

TROPIQUES.....€9.00
1 boule fruits de la passion, 1 boule noix de coco, 1 boule myrtille, griottes amarena

BOULES DE GLACE

1 BOULE.....€2.90

2 BOULES.....€5.50

3 BOULES.....€8.00

SORBETS

Citron vert, cassis, framboise, passion, poire, fraise, myrtille

GLACES

Vanille, vanille-noix de pécan, chocolat, café, menthe-chocolat, rhum-raisin, crème brûlée, pistache, noix de coco, caramel fleur de sel, stracciatella, yaourt, spéculoos, noisette, fraise

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

COLONEL.....€10.50
3 boules citron vert, vodka

ICEBERG.....€10.50
2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat noir, peppermint, chantilly

AMIRAL.....€10.50
3 boules poire, eau de vie de poire

PACHA.....€10.50
1 boule vanille, 1 boule rhum-raisin, 1 boule noix de coco, rhum ambré, amandes effilées, chantilly

CARAMBA**€9.00**

1 boule spéculoos, 1 boule caramel fleur de sel, 1 boule vanille-noix de pécan, sauce
caramel beurre salé maison, spéculos concassés, chantilly maison

*



BOISSONS

BIÈRES PRESSION

HEINEKEN 5°	
25 cl.....	€3.50
50 cl.....	€6.50

COCKTAILS AVEC ALCOOL

AMERICANO MAISON	€8.00
Campari, Martini rouge, Noilly	

AFFLIGEM BLONDE 6°7
25 cl.....€4.00
50 cl.....€7.50

AFFLIGEM CARMIN 5°2
25 cl.....€4.00
50 cl.....€7.50

BIÈRE DU MOMENT
25 cl.....€4.00
50 cl.....€7.50

PANACHÉ / MONACO
25 cl.....€3.00
50 cl.....€6.00

PICON BIÈRE
25 cl.....€4.00
50 cl.....€7.50

BOUTEILLE 33CL

DESPERADOS 5°9€5.00

HEINEKEN 0°.....€3.50

GALLIA EAST IPA 6°€5.00

SPRITZ€8.50
Apérol, prosecco, Perrier

PINA COLADA€9.00
Rhum blanc, jus de citron vert, jus d'ananas, crème coco

TI PUNCH€7.50
Rhum agricole, 1/2 citron vert coupé, sucre roux

MOJITO OU MOJITO FRAISE€9.00
Rhum Havana, jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, Perrier

CAIPIRINHA.....€9.00
Cachaca, sucre cassonade, 1/2 citron vert

MOSCOW MULE.....€9.00
Vodka, jus de citron vert, Angostura bitters, Ginger beer

LA COMÈTE.....€9.00
Vodka, purée passion, sirop d'hibiscus, Ginger Beer, limonade

TIKI VA'A.....€9.00
Rhum agricole brun, rhum agricole blanc, rhum Havana 7 ans, jus d'ananas, purée passion, sirop cerise, jus de citron vert

FID'GIN€9/00
Gin, fleur de sureau, jus de citron vert, sirop concombre, Ginger Beer

HAVANA CANCHA.....€9.00
Rhum Havana 7 ans, miel, citron vert, Perrier

KASTEEL ROUGE 8°	€5.00
CINEY BLONDE 7°	€5.00
KWAK PAUWEL AMBRÉ 8°4.....	€5.00
GALLIA WEISS&VERSA BLANCHE 4°	€5.00
HEINEKEN 0°	€3.50
BIÈRE BIO	€5.00

APÉRITIFS

CHAMPAGNE DEUTZ	€10.00
12 cl	
SPRITZ	€8.00
Apérol, vin pétillant, Perrier 25 cl	
AMERICANO.....	€7.50
Campari, Martini rouge, Noilly	
SANGRIA.....	€5.50
12 cl	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	€8.50
Citron vert, menthe fraîche, limonade	
CARIBBEAN SUN.....	€8.50
Orange saveurs kiwi, mangue, fruit de la passion et papaye	
PARADISE DREAM	€8.50
Ananas, fraise, framboise, grenadine et pêche blanche	
JUNGLE GREEN	€8.50
Orange, kiwi, banane, pomme verte et aloe vera	
KOYO.....	€8.50
Pomme, ananas, melon, banane, vanille	

VINS BLANCS

COSTIÈRE DE NÎMES, CHÂTEAU SAINT BENEZET - VIF ET SAVOUREUX	
12,5 cl.....	€3.50
50 cl.....	€13.00
75 cl.....	€19.00

KIR VIN BLANC	€5.00
Cassis, pêche, mûre, violette 14 cl	
KIR VIN BLANC PÉTILLANT	€6.00
Cassis, pêche, mûre, violette 14 cl	
KIR VIN BLANC ROYAL DEUTZ.....	€11.00
Cassis, pêche, mûre, violette 14 cl	
PÉTILLANT	€6.00
Veuve de Lalande Blanc de blancs 12 cl	
MARTINI	€5.00
Bianco, Rosso 5 cl	
PORTO ROUGE.....	€5.00
5 cl	
RICARD, PASTIS.....	€3.00
2 cl	
SUZE / TROUSSEPINETTE / PINEAU DES.....	€5.00
CHARENTES	
5 cl	

PAYS D'OC IGP LES PLOTS CHARDONNAY - ENTRE
FRAÎCHEUR ET RONDEUR

12,5 cl.....	€4.00
50 cl.....	€15.00
75 cl.....	€20.00

FIEFS VENDÉE MAREUIL AOP CHA^TEAU MARIE
DU FOU - BLANC DE LA RÉGION

12,5 cl.....	€4.00
50 cl.....	€15.00
75 cl.....	€20.00

LOIRE CHEVERNY AOP DOMAINE SAUGÉ - FRAIS,
IDÉAL POUR FRUITS DE MER ET POISSONS

12,5 cl.....	€4.00
50 cl.....	€15.00
75 cl.....	€20.00

QUINCY AOP DOM. GÉRARD BIGNONNEAU,
SAUVIGNON - ARÔMATIQUE ET FRUITÉ

12,5 cl.....	€5.00
50 cl.....	€19.00
75 cl.....	€27.00

BOISSONS FROIDES

ORANGE / CITRON PRESSÉ.....	€6.00
JUS DE FRUITS PAGO 20 CL.....	€3.80
Orange, abricot, ananas, pomme, fraise, mangue, pamplemousse, tomate, ACE	
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33 CL.....	€3.80
FANTA / OASIS 33 CL.....	€3.80
ORANGINA / ICETEA 25 CL.....	€3.80
REDBULL 25 CL.....	€5.00
SCHWEPPE TONIC, AGRUME 25 CL.....	€3.80
CACOLAC 20 CL.....	€3.80
PERRIER, PERRIER SIROP 33 CL.....	€3.80
LIMONADE 25 CL.....	€3.30
DIABOLO 25 CL.....	€3.80
SIROPS À L'EAU 25 CL.....	€3.00
Fraise, menthe, grenadine, citron, pêche, banane, kiwi, cerise, cassis, passion, anis, orgeat, menthe glaciale...	
VITTEL SIROP 25 CL.....	€3.90

LONGUEUR

12,5 cl.....	€5.00
50 cl.....	€19.00
75 cl.....	€29.00

POUILLY FUMÉ AOP DOMAINE CHAMPEAU, SAUVIGNON - FINESSE ET COMPLEXITÉ AROMATIQUE

12,5 cl.....	€6.00
50 cl.....	€23.00
75 cl.....	€31.00

CHABLIS AOP DOMAINE DE VAUDON,.....€38.00 CHARDONNAY - CARACTÈRE FLORAL ET MINÉRAL, PRESQUE IODÉ 75 cl

CÔTE DE GASCOGNE IGP, LA GASCOGNE D'ALAIN BRUMONT - UN VIN MOELLEUX ÉQUILIBRÉ

12,5 cl.....	€5.00
50 cl.....	€19.00
75 cl.....	€25.00

VINS ROSÉS

MAREUIL, CHÂTEAU MARIE DU FOU - ROSÉ DE LA RÉGION

12,5 cl.....	€3.70
50 cl.....	€14.00
75 cl.....	€21.00

VITTEL BOUTEILLE

25 cl.....	€3.50
50 cl.....	€4.50
1l.....	€6.50

SAN PELLEGRINO BOUTEILLE

50 cl.....	€5.00
1l.....	€7.00

CIDRE KERISAC BRUT 5° OU DOUX 2°

25 cl.....	€4.00
75 cl.....	€11.00

CIDRE ARTISANAL BRUT 5°.....

€12.00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ESPRESSO ILLY / DÉCAFÉINÉ €1.80

NOISETTE ILLY..... €2.00

GRAND ESPRESSO ILLY..... €4.50

GRAND CRÈME ILLY..... €4.50

75 cl..... €21.00

CORSE ULIBECCIU, IGP ÎLE DE BEAUTÉ - FLORAL ET FRUITÉ, TYPIQUE E L'ÎLE DE BEAUTÉ

12,5 cl.....	€3.70
50 cl.....	€15.00
75 cl.....	€22.00

LANGUEDOC - ANNE DE JOYEUSE, SUBTIL ET FRUITÉ

12,5 cl.....	€4.50
50 cl.....	€16.00
75 cl.....	€23.00

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP - CHÂTEAU BEAULIEU, ROSÉ DE PROVENCE AVEC UN TRÈS BEL ÉQUILIBRE ET UNE LONGUEUR ÉTONNANTE

12,5 cl.....	€4.70
50 cl.....	€17.00
75 cl.....	€25.00

PROVENCE AOP CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU..... €33.00

MINUTY PRESTIGE - ROSÉ PÂLE AUX ARÔMES INTENSES D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES, BOUCHE RICHE ET VELOUTÉE

75 cl

CAPPUCCINO ILLY / GRAND CRÈME ILLY.....	€4.50
CHOCOLAT	€4.00
GRAND CHOCOLAT	€5.50
CAFÉ VIENNOIS CHANTILLY.....	€5.50
CHOCOLAT VIENNOIS CHANTILLY.....	€5.50
CAFÉ LATTE ILLY	€4.50
THÉS DAMMANN FRÈRES.....	€3.70
Ceylan, vert menthe, vert gunpowder, Earl Grey, Darjeeling, jasmin, vanille, caramel, fruits rouges, roibos Citrus	
INFUSIONS DAMMANN FRÈRES.....	€3.70
Verveine, verveine menthe, tilleul menthe, camomille	
GROG RHUM, EAU, CITRON	€6.50

VINS ROUGES

LANGUEDOC ST CHINIAN LES TREIZES VENTS BOISSEZON GUIRAUD - ARÔMES DE FRUITS ROUGES, UN VIN RACÉ DU SUD	
12,5 cl.....	€3.70
50 cl.....	€13.00
75 cl.....	€20.00
FIEFS VENDÉENS MAREUIL AOP, CHÂTEAU MARIE DU FOU - UN MAREUIL ROUGE DE RÉFÉRENCE	
12,5 cl.....	€3.70
50 cl.....	€13.00
75 cl.....	€20.00
ITALIE MESSAPI PRIMITIVO IGP PUGLIA, CÉPAGE ITALIEN - SUR LE FRUIT ET L'INTENSITÉ	
12,5 cl.....	€4.00
50 cl.....	€15.00
75 cl.....	€22.00

VIN CHAUD.....€4.50

ALCOOLS

GINS

Bombay Sapphire.....€6.50

Seagram's.....€6.50

Hendricks.....€8.00

VODKAS

Wyborowa.....€6.00

Belvédère.....€8.00

WHISKIES

Ballantines.....€6.00

Jack Daniels.....€6.50

Aberlour 12 ans.....€8.00

Lagavulin 16 ans.....€9.50

Nikka Japonais.....€9.50

VIEUX RHUMS

Clément vieux agricole Martinique.....€7.00

Havana 7 ans Cuba.....€7.00

Diplomatico R. exclusiva Vénézuéla.....€8.00

Pacto Navio Cubain.....€8.00

Don Papa Philippines.....€8.00

ARGENTINE BIO, CAMÉLÉON TUPUNGATO
MENDOZA BIO, MALBEC ARGENTIN TYPIQUE -
RICHESSSE ET PUISSANCE AROMATIQUE

12,5 cl.....€5.00

50 cl.....€19.00

75 cl.....€25.00

SAUMUR CHAMPIGNY AOP, CHÂTEAU DE
VILLENEUVE, UN LOIRE AUX TANINS CROQUANTS
- DOUCEMENT ÉPICÉ ET FRUITÉ

12,5 cl.....€5.00

50 cl.....€19.00

75 cl.....€25.00

PIC ST LOUP AOP GÉRARD BERTRAND, -
CONCENTRÉ, ROND, AUX NOTES DE FRUITS
MÛRS, DE THYM ET D'ÉPICES

12,5 cl.....€5.00

50 cl.....€19.00

75 cl.....€28.00

BORDEAUX HAUT MÉDOC AOP, CHÂTEAU
LAMOÏTHE-CISSAC - VIN À LA STRUCTURE SOUPLE
ET AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES DÉLICATS, -
RICHESSSE ET PUISSANCE AROMATIQUE

12,5 cl.....€6.00

50 cl.....€23.00

75 cl.....€30.00

Matusalem 15 ans Rép. Dominicaine€12.00
Zacapa 23 ans Guatemala,.....€12.00

RHUMS ARRANGÉS ARTISANAUX€8.00
Bigallet ananas - vanille / citron-vert - gingembre / pomme - cannelle

DIGESTIFS 4 CL

MENTHE PASTILLE, PEPPERMINT.....€5.50

LIMONCELLO.....€6.00

MALIBU, MANZANA.....€5.50

BAILEYS, KAMOK, GRAND MARNIER.....€6.50

DONJON, COINTREAU, MARIE BRIZARD.....€6.50

IRISH OU FRENCH COFFEE.....€9.00

ARMAGNAC.....€9.00
Château de l'Aubade

CALVADOS.....€9.00
Roger Groult 8 ans

COGNAC VSOP.....€8.50

CROZES HERMITAGE AOC, LES MEYSONNIERS.....€30.00
CHAPOUTIER - DES TANINS CHARNUS,
BEAUCOUP DE GOURMAND, DISES AVEC DES
NOTES FLORALES ET DE FRUITS NOIRS
75cl

SAINT EMILION AOC, GRAND CRU CHÂTEAU.....€38.00
CARTEAU COTES DAUGAY - RONDEUR ET
PUISSANCE, TANINS AMPLES ET TORRÉFIÉES,
FINALE LONGUE ET COMPLEXE SUR DES NOTES
ÉPICÉES
75 cl

POMEROL AOC CLOS RENÉ - AMPLE, PUISSANT.....€55.00
ET COMPLEXE, VINIFIÉ DANS UN STYLE DROIT ET
CLASSIQUE, LE DOMAINE BANNIT LE BOISÉ
DÉMONSTRATIF ET LE FRUIT SURMÛRI
75 cl

BULLES

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIQUE

La maison Deutz est caractéristique d'un style de champagne séduisant porté par le fruit et la vinosité. Le Chardonnay apporte une touche complémentaire de finesse et fraîcheur

12,5 cl.....€10.00

75 cl.....€69.00

COGNAC VSOP.....	€8.50
COGNAC XO.....	€10.00
EAU DE VIE POIRE.....	€8.50

75 cl.....	€97.00
CHAMPAGNE R DE RUINART	
Belle brillance et effervescence soutenue. Un champagne équilibré, assez rond et charnu, attaque avec des arômes de fruits mûrs, la finale est longue avec la fraîcheur caractéristique du chardonnay	
75 cl.....	€79.00

PÉTILLANT - VEUVE DE LALANDE BLANC DE BLANCS	
De fines bulles et des arômes de fruits	
12,5 cl.....	€5.00
75 cl.....	€24.00