



CAFÉTÉRIA & APÉRITIFS
COCKTAILS, DIGESTIFS ET SPIRITUEUX
RHUM & WHISKY
GIN
VINS ROUGES
VINS BLANCS
VINS ROSÉS / ORANGES & BULLES

CAFÉTÉRIA

CHAUD



Expresso	2,5€
Noisette	3€
Café Crème	4€
Double expresso	4,5€
Cappuccino / Latte Machiatto	5€
Lait chaud cannelle	4€
Chocolat chaud Van Houten	5€
Café / Chocolat Viennois	6€
Pot de lait chaud ou froid	0,5€
Citron pressé chaud	6€
Citron chaud miel thym	7€

Café Afogato expresso & glace	5€
Thés Lindfield Maison de thé Dinard	5€
Thé vert sencha citrus / thé noir summer pudding / Darjeeling / thé vert chun mee / lapsang souchong / earl grey	
Infusions Lindfield Dinard	5€
rooibos sanddorn premium / my secret garden spicy Indian detox	
Grog au rhum agricole Longueueau 4 cl	11€
Vin chaud épicé	6€
IRISH / GWADA / NORMAND Coffee 3cl	10€
Jameson ou Vieux Rhum ou Calva hors d'âge	
Coupe de chantilly	1,5€

FROID



Plancoët plate ou gazeuse	50 cl 5,5€ 1 L 7€
Citron ou orange , pressé minute	6€
Jus de fruits bt	5€
Le Jus de pomme de Michel,	5,5€
Les Vergers du Chouquet, 33 cl Le meilleur jus de pomme bio de Normandie ! petite production familiale	

Coca / Coca zéro /Orangina / Perrier / Breizh Limo / Schweppes tonic 33 cl	5€
Diabolo limonade & sirop Monin	4,5€
Sirop à l'eau sirop Monin	3€
Thé glacé Sencha Peach Lindfield	6€
Café frappé sirop vanille	6€
Tonic Fentyman's 20 cl	5€
Ginger Beer Fentyman's 20 cl	5€

APÉRITIF



La coupe de champagne Bruno Paillard première cuvée 12 cl	14€
La Bulle de la Corniche, Enguera , Cava brut nature 12 cl	7€
Kir vin blanc / Kir breton 12 cl crème cassis / framboise / mûre / pêche / pomme	5,5€
Kir pétillant 12 cl	7,5€
Kir royal au champagne 12 cl	14,5€
Ricard/Anisette gras/Pastis breton Awen 3 cl 5€	
Chouchen Distillerie Février 4 cl	7€
Dubonnet / Porto / Suze 6 cl	7€
Bolée de cidre	4€
Martini / Campari / Lillet 6 cl	7€

Pimm's Fizz Pimm's, limonade, agrumes, menthe	10€
Américano 2,5 cl Campari 2,5 cl vermouth rosso 1 cl Noilly Prat, orange	10€
Spritz Amaro au choix : Apérol / Campari / Cynar	10€
Italicus ou Hugo Spritz Italicus ou Saint-germain (liqueur de sureau)	11€
Mojito Rhum Havana Club 3 ans 5 cl, eau gazeuse, citron vert, menthe	10€
Ti Punch rhum Longueueau 4 cl, citron vert, cassonade	6€
Ti Punch Vieux rhum vieux Longueueau 4 cl, citron vert, cassonade	8€

BIÈRES



<u>A la pression 25 cl / 50 cl</u>	
Meteor Pils Blonde 5°	4,5/8€
Meteor IPA 6°2	6/11€

Bouteille 33 cl

MicroBrasserie Dinan Côtes d'Armor	
Nautica Lougre blanche bio	7€
Nautica Ketch ambrée bio	7€
Brooklyn Brewery Hoppy lager Sans Alcool	6€

CIDRES



Cidre de Michel Bt 33 cl 5,5€
Les vergers du Chouquet, Normandie

Cidre ou Poiré Bt 75 cl 15€
Les vergers du Chouquet, Normandie

COCKTAILS



Mimosa champagne 8 cl orange pressée 4 cl	12€
French 75 gin 3 cl champagne 6 cl citron jaune	12€
Gin Gin Mule / Moswov Mule gin ou vodka 5 cl ginger beer citron vert menthe	12€
Calva Tonic calva 4 cl crème de pomme verte 2 cl tonic	11€
Negroni gin 2,5 cl vermouth rouge 2,5 cl campari 2,5cl	12€
Martini gin ou vodka 5 cl vermouth blanc 2,5 cl, olive	12€
Manhattan rye whisky 5 cl vermouth rouge 2,5 cl, angostura bitter, cerise amarana	12€
Dark & Stormy rhum ambré 4 cl ginger beer, citron vert & gingembre	12€
Old Cuban havana club 4 cl champagne 2 cl angostura, citron vert & menthe	12€
La Vie en Rose vodka 4 cl saint-germain 2 cl sirop de rose citron jaune & fernet-branca	12€
The Yellow Cocktail gin 2 cl suze 2 cl chartreuse jaune 2 cl citron jaune	12€
Espresso Martini vodka 5 cl kalhwa 3 cl & espresso	12€

COCKTAILS SANS ALCOL

Ginger Riviera ginger beer, citron jaune, menthe	8€
Virgin Spritz bitter sans alcool eau pétillante & orange	8€
Virgin Gin To JNPR gin sans alcool	8€
Virgin Mojito	8€



DIGESTIFS SPIRITUEUX

Bailey's 4 cl 9€

Menthe Pastille 4 cl 9€

Get 27/31 4 cl 9€

Amaretto Adriatico des Pouilles 4 cl 9€
amandes blanches / amandes torréfiées

Limoncello Mamma Mia! 4 cl 9€

Distillerie Massenez
Eau de vie de Poire 9€
Eau de vie de Mirabelle 9€
Vieille Prune vieillie en fût de chêne 11€

Eau de vie de raisin Bourgoin 4 cl 8€

Absinthe Awen Hypsoline 4cl 10€

Chartreuse 4 cl jaune 10€

Chartreuse 4 cl verte 15€

Grand Marnier / Cointreau 4 cl 9€

Mandarine Napoléon / Bénédictine 4 cl 9€

COGNAC 4 cl

Cognac Hennessy 10€

Cognac Camus Île de Ré 10€

CALVADOS 4 cl

Calvados Dupont

Dupont Hors d'âge 12€

Dupont réserve 11€

Dupont 30 ans 15€

Calvados Les Vergers du Chouquet

Michel Aguinet (définitivement club cornichon)

Hors d'âge 8€

15 ans 10€

20 ans 12€

BAS-ARMAGNAC 4 cl

Maison Dartigalongue VSOP 9€

TEQUILA 4 cl

Vecindad 100% agave azul del chido 9€

VODKA 4 cl

Awen Alkemia nature Bretagne 8€

Erika Polka Bergerac, France 9€

Le Philtre french organic vodka 10€

Grey Goose french organic vodka 10€

RHUM



Maison LonguetEAU, Guadeloupe

Le vieux 3 ans, vieilli en fûts de Cognac	10€
Prélude 100% canne rouge en fût de chêne	12€
Concerto assemblage de très vieux rhums!	15€
Crème de Rhum rhum ambré	8€
Punch Maracuja rhum LonguetEAU	9€
Punch Coco rhum LonguetEAU	9€

Armateurs de Rhum, Saint Malo

Retour de Marie Galante, ambré	10€
Rhum finish en fût de bourbon et cognac	12€

Short Boys Distillery The Tidal Rum Jersey	10€
--	-----

Bologne, Le vieux Guadeloupe	10€
------------------------------	-----

Rhum J.M X.O Martinique	12€
-------------------------	-----

El Dorado 12 ans, Guyana	10€
--------------------------	-----

Coloma 8 ans, Colombia	10€
------------------------	-----

Don Papa Philippines	10€
----------------------	-----

Diplomatico Vénézuéla	10€
-----------------------	-----

Zacapa solera gran reserva Guatemala	13€
--------------------------------------	-----

Saint James 1765 Martinique	11€
-----------------------------	-----

Mezzan XO, Jamaica	11€
--------------------	-----

Mezzan 2003, Trinidad	15€
-----------------------	-----

Mezzan 2008, Panama	12€
---------------------	-----

Doorlys XO, Barbados	12€
----------------------	-----

Doorlys 5 ans, Barbados,	10€
--------------------------	-----

Doorlys 8 ans , Barbados	13€
--------------------------	-----



WHISKY

4 cl

Breton

Naguelann Ed Unan blé noir	11€
Naguelann Mesk melt / blé noir	10€
Naguelann Dieil légèrement tourbé	13€
Naguelann cuvée Grand Pa.	12€
première cuvée de Naguelann , fini en fûts de cidre puis en fûts de bourbon	

Écosse

Oban 14 years Highlands	13€
Cardhu 10 years Speyside	12€
Aberlour 10 years	8€
Laphroaig 10 years, single malt tourbé	9€
Chivas Royal 12 years	10€
White & Mackay triple matured	9€

Distiller's Art The Good Fella single malt 9€

Irlande

Jameson triple distilled	9€
Bushmills triple distilled	9€

Japon

Hatozaki blended	9€
Nikka from the barrel	10€

Etats-Unis

Four Roses	
Kentucky straight bourbon whiskey	9€
Jim Beam	
Rye Kentucky Straight Bourbon Whiskey	11€

GIN



GIN 4 CL + TONIC + GARNISH

12€

Malouin's gin Bretagne

Malouin's Ginapple Bretagne

Malouin's Gin au blé noir Bretagne

Awen nature gin mist Bretagne

Distillerie Février New Delhi Bretagne

Heol an Oriant Bretagne

Erika Dry Gin Bergerac, France

Bombay Sapphire Angleterre

Tanqueray Angleterre

Citadelle France

Monkey 47 Allemagne

Roku gin Japon

The Botanist Ecosse

Hendrick's Ecosse

Fentyman's Tonic water 20 cl

ou Fentyman's Ginger beer 20 cl

GARNISH : CITRON jaune ou vert / BAIES DE GENIEVRE / CONCOMBRE



CARTE

DES VINS



BRETAGNE

VDF Les Longues Vignes, Les annexes 65% cabernet franc, 35% grolleau 38€
 Floralité et minéralité du cabernet franc alliés à la gourmandise fruitée du grolleau. Une bouche franche, juteuse et gourmande avec une structure tannique élégante

LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY AOP Thierry Germain, cuvée domaine 37€
 100% cabernet franc, biodynamie Un vin pur, frais et extrêmement buvable !

CHINON AOP Domaine de la Marinière, La peau de l'ours bio 35€
 Tout en légèreté, un chinon un peu décalé et très facile à boire ... 100% cabernet franc

SAINT-NICOLAS de Bourgueil Complices de Loire, Les petites terrasses 34€
 100% cabernet franc, bio
 Un classique ligérien. Bouche ronde et suave, tanins délicats, notes de fruits rouges et cassis

AOP ANJOU Domaine du fief noir, Somnambule 32€
 90% cabernet franc, 10% grolleau, bio
 Notes de fruits rouges, rond, souple et intense Hyperglouglou sa mère !

VDF Domaine Sébastien David, Coef 100% cabernet franc bio 52€
 Le cabernet franc magnifié par une vinification sans soufre et en amphore pour un vin riche et complexe, mêlé d'une grande buvabilité... Attention à la marée basse !

BOURGUEIL AOP Domaine Breton, Trinch ! 100% cabernet franc 38€ / MAGNUM 72€
 Un Bourgueil qui claque ! Le Breton a encore frappé! bio et biodynamique

TOURAINES La Grange Tiphaine , Clef de Sol biodynamie 55€
 Assemblage de côt (malbec) et de cabernet franc. Symphonie audacieuse entre ces deux cépages issus de vignes de plus de 60 ans d'âge, fruit du travail passionné de Coralie et Damien Delecheneau

ANJOU AOP Clau de Nell, Violette 62€
 1/3 cabernet sauvignon, 2/3 cabernet franc
 Domaine ligérien de l'illustre et regrettée Anne-Claude Leflaive, subtil assemblage de cabernet, un vin complexe et intense...

VINS ROUGES

BOURGOGNE

SAINT-ROMAIN AOP Clos du Moulin aux Moines, Les Sous-Roches 69€
100% pinot noir - Domaine historique d'Auxey-Duresses, nez explosif, tanins discrets, un pur plaisir !

CÔTE DE NUITS-VILLAGES Claire Naudin-Ferrand, Viola Odorata 75€
100% pinot noir - Une très grande vigneronne aux manettes de ce domaine familial qui vinifie ses vins dans le respect de la nature et du fruit.

GEVREY CHAMBERTIN AOP Domaine Huguenot 100% pinot noir bio 74€
Un vin à la fois charnu et charmeur pour cette grande appellation bourguignonne qui signe des vins d'une grande stature... Une main de fer dans un gant de velours

VDF Clos du Moulin aux Moines, Pinot noir nature 40€
Un pinot noir croquant à souhait, vinifié sans sulfite pour un fruit préservé et délicat

CHAMBOLLE-MUSIGNY AOP Domaine Genot-Boulanger 100% pinot noir bio 120€
Une vinification d'orfèvre et non interventionniste. Un vin noble et racé, notes de petits fruits rouges, groseilles, canneberges et fraises écrasées. Tanins séducteurs et bouche ample et longue

MERCUREY SAUMONTS AOP 1er cru Domaine Genot-Boulanger 100% pinot noir 75€
Un mercurey généreux et ample, bouche délicate et persistante

HAUTES-CÔTES DE NUIT Patrick Hudelot, Les Roncières 45€
100% pinot noir, bio
Harmonieux et équilibré, les tanins très souples et la couleur soutenue démontrent une puissante structure. Magnifique avec les viandes blanches, les gibiers à plumes et fromages légers.

BEAUJOLAIS

MORGON AOP Domaine Foillard 100% gamay, biodynamie 59€
Un panier de fruits frais, croquants et une bouche épicée. D'une belle rondeur et d'une grande gourmandise avec des tanins tout en dentelle

MORGON AOP Domaine Marcel Lapierre 100% gamay 65€ / MAGNUM 115€
Monstre sacré des vins naturels ! Vigneron emblématique du Beaujolais !

MORGON AOP Domaine Chamonard, Le clos de Lys 100% gamay 55€
Une cuvée de morgon qui «pinote» aux arômes de cerise et de groseille où les tanins sont extrêmement digestes et délicats. Vinifié par le «chat», un des chantres des vins naturels

SAINT-AMOUR AOP Christophe Pacalet 100% gamay 39€
Léger, fruité et terriblement séduisant avec une volaille ou un poisson

MOULIN À VENT AOP Christophe Pacalet 100% gamay 43€ / MAGNUM 75€
Un gamay construit et bien élevé, de quoi se réconcilier avec le Beaujolais. Vin qui se nuance avec le temps des saveurs des vins de Beaune.

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP Vignerons d'Estézargues, Les Galets 28€

50% grenache 25% carignan 25% syrah

Fruité et gourmand à souhait, idéal avec une viande grillée

VDF Domaine Villard, L'appel des sereines 100% syrah 35€

Un équilibre parfait en bouche entre fraîcheur et notes épicées, délicieux sur la charcuterie comme sur les grillades

CÔTES DU RHÔNE AOP Domaine Gramenon, Poignées de raisin 48€

100% grenache bio et biodynamie Un irrésistible fruit croquant et frais

SAINT JOSEPH AOP Domaine Guy Farge, Terroirs de granit 100% syrah 49€

Une expression fine et délicate de la syrah en vallée du Rhône Nord. Notes de cassis, de violette et de poivre de Séchuan. Trame tannique fine et veloutée, un grand vin subtil et digeste

VDF Domaine Usseglio, Les Amandiers 30€ / MAGNUM 57€

70% grenache 10% alicante 10% merlot 10% clairette

Petite pépité de la vallée du Rhône vinifié à Châteauneuf du Pape. Il a tout d'un grand ... sauf peut-être le prix !

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP Domaine Usseglio 68€ / MAGNUM 119€

80% grenache, 20% mourvèdre, syrah cinsault & counsoise

Monstre de finesse et d'élégance, ce grand vin de la vallée du Rhône dévoile des arômes subtils de zan et de fruits noirs

VACQUEYRAS AOP Chateau Bois d'Arlène, Renésens 60% grenache, 40% syrah 42€

Des épices, de la garrigue et du soleil en bouteille !

CROZES-HERMITAGE Laurent Combier, Cuvée L 100% syrah bio 44€

Pureté du fruit et précision à toute épreuve pour cette cuvée des plus souples et des plus faciles à déguster !

LANGUEDOC - ROUSSILLON / SUD-OUEST

VDF Olivier Cohen, L'envolée 50% carignan, 50% syrah nature 36€

Un beau jus gouleyant à souhait, une gourmandise !

CAHORS AOP Domaine Cosse Maisonnette, Le Combal merlot et malbec 30€

Un Cahors subtil et complexe, notes de mûres sauvages. Un vin charpenté et intense

IGP Pays d'Hérault Domaine Les Creisses 46€ / MAGNUM 85€

60% syrah 30% grenache 10% cabernet sauvignon

Le mariage harmonieux entre la fougue languedocienne et le sérieux bordelais

IGP Pays d'Hérault Domaine Les Creisses Chesnelong, Les Brunes 63€
80% cabernet sauvignon, mourvèdre & syrah L'un des plus grands vins du Languedoc !

Corbières Domaine de Dernacueillette, «Le» petit Derna 31€
100% merlot Compagnon idéal des fromages affinés mais pas que avec ses arômes de fruits rouges murs et sa légère touche boisée

AOP PIC SAINT-LOUP Héritage du Pic Saint-Loup 37€
grenache, syrah & mourverde - bio
On retrouve les épices, le cuir, la garrigue et le zan qui font la typicité de cette cuvée

AOP FAUGÈRES Domaine Les Prés lasses, Amour 39€
mourverdre, syrah, grenache et carignan - bio vinifié sans sulfites
Magnifique terroir de schistes qui confère une grande minéralité à ces vins du Languedoc

VDF Mas du mouton Noir, Ananda 35€
grenache noir et carignan - nature - vin suave et vibrant pour soirées intimes... ou pas

VDF Mas du mouton Noir, Born to be Wine 33€
40% grenache, 40% syrah, 20% carignan - nature - puissance et fraîcheur au nat

VDF Domaine EX Materia, Quart de nuit 28€
100% carignan noir - nature - Pépité 2023 en macération carbonique, pas de souffre à la mise

BORDELAIS

SAINT ÉMILION GRAND CRU Château Mangot 58€
80% merlot 15% cabernet franc 5% cabernet sauvignon
Un vent nouveau souffle sur Saint-Émilion, domaine en conversion vers la biodynamie, notes complexes de fruits noirs, de réglisse, de prunes sauvages. À découvrir !

PESSAC LEOGNAN Château Haut-Bergey, Cuvée Paul 59€
1/3 merlot 1/3 cabernet franc 1/3 cabernet sauvignon
Un grand Bordeaux, en biodynamie ! Une bombe de fruits et de délicatesse

CÔTES DE BOURG Château Grand Launay, Cuvée classique 36€
70% merlot 30% malbec Un pur classique, quelques fois ça fait du bien...

VDF Les chais du Port de la lune, Ondes 38€
Assemblage insolite de cabernet franc, gamay, syrah et de carignan, pari fou d'un vigneron urbain au cœur de Bordeaux d'assembler des cépages de la France entière

POMEROL Château Rouget, Le Carillon 61€
85% merlot 15% cabernet franc
Le plus bourgignon des vins du bordelais, finesse et intensité au rendez-vous

HAUT-MÉDOC Les Closeries des Moussis, 2020 62€

20% merlot 70% cabernet sauvignon 10 cabernet franc - bio et biodynamie

Ce Bordeaux à la production confidentielle aux tanins souples et aux arômes de fruits rouges vous fera surfer sur la nouvelle vague naturelle qui s'impose dans ce vignoble

SAINT ESTÈPHE Château Lafon-Rouget, 2014 94€

Puissance et élégance reflétant fidèlement son terroir. Un grand vin complexe mais structuré

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX Domaine Mitjavile L'aurage, 2022 85€

80% merlot 20% cabernet franc . Arômes envoûtants de café, moka et fruits sauvages pour une expérience riche et gourmande reflétant le savoir-faire de la famille Mitjavile

CÔTES DE BOURG Domaine Mitjavile Roc de Cambes, 2018 155€

Issu d'un terroir exceptionnel, un vin rare et recherché à la croisée du classicisme bordelais et de l'élégance bourguignonne avec une richesse aromatique envoûtante et des tanins d'une très grande finesse.

CORSE ET PROVENCE

PATRIMONIO Domaine Yves Leccia, E Croce 90% niellucciu 10% grenache bio 66€

PATRIMONIO Antoine Arena, Carco 100% niellucciu - biodynamie 72€

BANDOL Domaine Tempier, Lulu et Lucien 70% mourvèdre, grenache et cinsault 85€
Hommage vibrant aux piliers du Domaine Lucie et Lucien Peyraud

IGP MÉDITERANÉE Domaine Revelette, Le Grand Rouge 63€
syrah cabernet sauvignon & grenache Peter Fisher nous sort le grand jeu : équilibré, charnu, structuré ... assurément un grand rouge de Provence !

ALSACE ET JURA

ALSACE Domaine Loberger, Schwarzberg 100% pinot noir - biodyn 42€
Voilà un pinot noir juteux et gourmand. Notes de fleurs séchées et d'oranges sanguines.
Un régal !

ALSACE Domaine Loberger, Nuances 100% pinot noir - biodynamie 56€
Le plus bourguignon des pinots noirs alsaciens avec ses notes de petits fruits rouges, sa texture suave et enivrante et sa finale fraîche et croquante

ARBOIS Domaine Tissot, DD 2020 - biodynamie 62€
Un vin rouge léger et aromatique élaboré avec du pouslard, du trousseau et du pinot noir.
Doux avec des tanins onctueux, plein de fruits rouges, un corps souple avec une agréable finale sapide.

VINS BLANCS

BRETAGNE

VDF Les Longues Vignes, GLAZ 100% chardonnay 52€
Un vin fin tonique et salin pour ce premier vin breton issu d'un magnifique coteau plein sud sur la Rance à Saint-Jouan des Guérets

LOIRE

VAL DE LOIRE Domaine Bedouet, Cuvée Solen 100% melon de bourgogne 26€
Un vin léger frais et tonique qui accompagnera à merveille les produits de la mer

MUSCADET JO LANDRON, Amphibolite 100% melon de B 34€/MAGNUM 65€
Produit sur un terroir d'amphibolite, roches métamorphiques constituées lors du retrait des océans conférant au vin une minéralité tendre

MUSCADET Domaine Luneau Papin, Le Verger 100% melon de B 30€/MAGNUM 65€
Un muscadet pur et salin avc de beaux amers minéraux à marier avec vos cancalaises

ANJOU AOP Les Grandes Vignes, La Varenne du Poirier 100% chenin nat 39€
Jus riche et intense issu de ce terroir de schistes noirs qui nous offre un vin blanc acidulé et complexe genêts, agrumes et coings bien mûrs pour se terminer sur une finale tonique.

ANJOU AOP Domaine du fief, L'échappée 100% chenin bio 33€
Un ch'nin angevin sur les fruits exotiques, brioché et salin. Un vrai régal

AOP QUINCY Domaine Mardon 100% sauvignon 36€
Tout ce qu'on attend d'un sauvignon : frais, rond, aromatique ! un bel équilibre et une persistance sur des notes d'agrumes

SANCERRE AOP Vignoble Dauny Caillottes 100% sauvignon 45€/MAGNUM 82€
La plus belle expression du sauvignon bien mûr, notes d'ananas et de goyave, finale fraîche sur le pamplemousse. Par ici les poissons, les crabes et les homards

SANCERRE AOP Vincent Gaudry, Le Tournebride 100% sauvignon - biodyn 56€
Cultivé sans aucun intrant chimique donnant des vins d'une grande pureté. Encore une fois la démonstration du+ style précis et épuré de Vincent Gaudry

SAUMUR AOP Domaine des roches neuves, Thierry Germain, L'insolite 45€
Un sublime chenin qui exprime avec finesse le terroir calcaire de tuffeau typique de la région. Le compagnon parfait de notre sole meunière

POUILLY FUMÉ AOP Terre de Caillottes, Complices de Loire 48€
Un sauvignon de centre Loire acidulé et ample avec cette note fumée caractéristique

VDF Alexandre BAIN, Pierre Précieuse 100% sauvignon bio et biodynamie 72€
Un bijou d'une grande pureté alliant tension, amplitude et complexité

SAVENNIÈRES AOP Château de la Roche aux moines Les vieux clos 90€
100% chenin Mythe ligérien, domaine de la famille Joly, pionnier de la biodynamie en Loire

MONTLOUIS SUR LOIRE Lise et Bertrand JOUSSET, Premier rendez-vous 55€
Un vin tout en fraîcheur et en tension pour cette cuvée culte de ce domaine tout nature

MONTLOUIS SUR LOIRE AOP LA TAILLE AUX LOUPS, Remus bio 51€
Un chenin gastronomique, gourmand, vif et salivant. Chaque gorgée appelle la suivante

VDF Domaine Courtois, Cuvée Évidence 100% menu pineau 89€
Un vin iconique aussi exceptionnel qu'atypique. Vendanges tardives récoltées en sur maturité et vieilli en fût 10 ans. Résultat : un grand vin blanc sec avec tous les marqueurs d'un grand liquoreux qui garde en lui la mémoire du sucre passé. Notes de noix fraîches, d'ananas rôtis et de mangues bien mûres. Unique, déroutant, un vin de contemplation qui flirte avec les limites. Un ovni.

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUIT Patrick HUDELLOT, Les Plançons 100% chardonnay 45€
Vin fruité aux notes de vanille, rond et bien équilibré s'accordant parfaitement avec poissons et fruits de mer

BOURGOGNE ALIGOTÉ Sylvain PATAILLE 100% aligoté - nature 52€
De la fraîcheur, une tension maîtrisée et de la minéralité. Un bel aligoté à boire sur une douzaine de cancalaises ou sur nos poissons

CHABLIS Domaine Pattes Loups, Vents d'Ange 100% chardonnay - bio 62€
Le talent de Thomas Pico : un chablis pur sur la roche reconnaissable d'une profondeur et d'un velours associé à la minéralité et un fruité caractéristique de la région

AUXEY-DURESSES AOP Clos du moulin aux moines, Monopole Blanc 65€
100% chardonnay Un bourgogne blanc dense et élégant, aux notes de fruits blancs bien mûres, de poires rôties, de pêche de vigne et souligné par une trame épicée... Un très grand vin de Bourgogne !

PERNAND VERGELESSES AOP Clos du moulin aux moines, Les Combottes 60€
100% chardo Un pernard riche et ample qui mêle notes salines et fruits secs : complexe et subtil

BEAUNE AOP Domaine Genot-Boulangier, En Lulunne 100% chardo 51€
Un bouquet de fleurs blanches, jasmin & lys, soulevé aussitôt par des notes toniques d'agrumes. Une bouche harmonieuse : aérienne, fine, rafraîchissante

SAVIGNY-LES-BEAUNE AOP, Domaine Genot-Boulangier 100% chardo 65€
Un très grand vin blanc ample et complexe. Des notes de citron finement briochées et vanillées. Un chardonnay magnifié sur ce grand terroir bourguignon

PULIGNY-MONTRACHET AOP Domaine Genot-Boulangier 100% chardo 85€
Un blanc riche et démonstratif avec la retenue bourguignonne nécessaire aux grands vins de cette région

CHASSAGNE-MONTRACHET 1er cru Domaine Genot-Boulangier, Les vergers 147€
Un vin racé et délicat, notes ciselées de fruits jaunes, de lime et de zeste de pamplemousse. Délicatement salin et fumé, il dévoile une palette aromatique complexe et subtil

MEURSAULT AOP, Domaine Genot-Boulangier Clos du Cromin 102€
Un meursault d'une grande finesse, jolie rondeur sans excès, notes citronnées et salines en finale, un vin racé

VINS BLANCS

SAINT-VÉRAN AOP Domaine des Poncetys, Les climats 100% Chardo 51€

Un saint-vérân très fin. Équilibre complexe où s'expriment des arômes de mangue, de fruits blancs puis des notes boisées et minérales

PULIGNY-MONTRACHET AOP Domaine Clos du Moulin aux moines 115€

Cuvée «Au Poupillot» exceptionnelle élégante et équilibrée avec une belle tension minérale et une texture soyeuse

HAUTE-CÔTE DE BEAUNE AOP, Domaine Naudin-Ferrand 100% chardo 73€

Cette cuvée Bellis Perrinis révèle un chardonnay charnu et profond, vinifié naturellement et issu des plus belles parcelles du domaine repris par Claire Naudin.

RHÔNE

SAINT JOSEPH AOP Domaine Guy Farge, Cuvée Vania 52€

80% marsanne 20% roussanne

Joli vin blanc sudiste, boisé et délicat marqué par ce terroir granitique si précieux.

CROZES-HERMITAGE Laurent Combier, Cuvée L marsanne et roussanne 45€

VDF Domaine Usseglio, Les Amandiers grenache blanc & clairette picpoul 29€

Un blanc du Rhône sans lourdeur avec un joli fruit percutant et un super rapport qualité-prix, ça existe !

LANGUEDOC-ROUSSILLON / HÉRAULT

FAUGÈRES AOP Domaine des Prés Lasses, Chemin de Ronde 39€

vermentino, roussane, grenache blanc & clairette

Grand terroir du Languedoc sur veine de schiste qui lui confère fraîcheur et complexité

PICPOUL DE PINET Brechallune, La Croix Gratiot 100% picpoul - conv bio 33€

Un nez d'agrumes, une bouche dense et précise, beaucoup d'énergie et de fraîcheur

Idéal avec les saveurs iodées et maritimes

VDF Mas du Mouton noir C'est qui Kate 26€

Cuvée surprenante et exotique avec un petit côté frizzante qui vous apportera de la légèreté et une belle ivresse

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS AOP Christophe Pacalet Blanc 100% chardo 43€

Vinifié et élevé sans souffre, le fruit est éclatant de fraîcheur et gourmand. Belle découverte

CORSE

AOP Patrimonio Domaine Yves Leccia, E Croce 100% vermentino - bio 65€

AOP Patrimonio Antoine Arena, Carco 100% vermentino - biodynamie 70€

ALSACE ET JURA

ALSACE AOC Domaine Loberger Riesling Vieilles Vignes 100% riesling 42€
Un Riesling complexe et riche bien loin des standards monolithiques, en biodynamie

ARBOIS AOP Domaine Tissot Patchwork 2022 53€

ARBOIS AOP Domaine Tissot Les Gravieres 2019 75€
Un très joli blanc jurassien 100% chardonnay pleine matière, dense avec une belle ampleur et épanoui sur le fruité et le minéral.

BORDELAIS ET SUD-OUEST

PESSAC LEOGNAN blanc Château Haut-Bergey, Cuvée Paul Blanc 51€
Micro cuvée de Pessac leognan à dominante de sauvignon d'une grande fraîcheur sur des notes d'agrumes et de fruits blancs

VDF Les chais du port de la Lune, Trompette mix sémillon et autres cépages blancs 43€
Ovni bordelais qui ressemble à un grand vin liquoreux mais sans sucre, équilibre bluffant !
Excellent mariage avec un homard grillé !

VDF Les chais du port de la Lune, Souffle 50% chardo 50% colombar du gers 41€
Un vin blanc gastronomique qui ne manquera pas de faire voyager les esprits

BERGERAC AOP Clos le Joncal, Pixel 42€
Assemblage de sauvignon blanc et gris et de sémillon. Vinification en amphore et foudre pour un vin à la trame fine et pétillante

CÔTES DE GASCogne IGP Domaine Haut-Marin, Cuvée Vénus 26€
100% Gros Manseng Une douceur maîtrisée pour un vin tout en gourmandise

VINS ROSÉS

IGP ÎLE DE BEAUTÉ Réserve de Padulone 26€
Rosé frais et désaltérant qui sent bon les vacances !

CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine Aspras, Les 3 frères 35€
grenache & syrah
Un rosé d'une grande finesse, délicat, notes de groseille et de rhubarbe, finale fraîche et saline

BANDOL AOP Domaine de La Tour du Bon 46€
Un magnifique rosé charnu et dense issu majoritairement du cépage mourvèdre, notes de garrigue, d'orange sanguine et de petits fruits rouges

VDF Domaine Ex Materia Myosis 27€
100% grenache noir Un rosé tout nature et vivifiant !

VINS ORANGES

RIESLING Domaine Loberger, A Capella 100% riesling bio et biodynamie 46€
Un riesling de macération à la robe dorée qui dévoile un nez expressif et complexe sur la bergamote, la pêche jaune puis le tilleul et le thym. La bouche est racée, les tanins sont élégants et fondus. Un vin orange qui ne manque pas de peps

VDF, La cave aux fioles, Georges 100% malvoisie - bio et biodynamie 38€
Bravo Carlos pour ce Georges, très rare malvoisie travaillée en sec, macérée 20 jours. Avec sa très légère oxydation, ce vin acquiert une jolie complexité. Frais et intense, il trouvera sa place sur des fromages, des anchois... Un monument de complexité, mais la saveur est désarmante. Très sapide même

VDF, Olivier Cohen, Déferlante blanche clairette et cinsault - nature 42€
Légère macération de 8 jours sur la clairette et pressurage direct sur le cinsault. Une vraie bombe pour une cuvée fraîche et florale mais qui ne manque pas de caractère

VDF Domaine du mouton noir, Médée 80 % macabeu 20% muscat - nature 29€
Les notes florales du muscat en macération sont prédominantes. Le macabeu apporte du volume et l'ensemble est très bien équilibré. Sous le charme de ce mouton blanc

ALSACE La ferme sans nom En roue libre pinot gris de macération 28€
Malik Oudni nous livre ici son premier vin orange à la force de sa jeunesse



BULLES

BULLES

CHAMPAGNE Bruno PAILLARD Première cuvée 79€ / MAGNUM 145€

22% pinot meunier, 33% chardonnay, 45% pinot noir

Un très grand extra brut très peu dosé en sucre, longs élevages sur lattes qui lui confèrent une bulle fine, fraîche et complexe Champagne d'apéritif par excellence.

CHAMPAGNE DRAPPIER Brut Nature Zéro Dosage Blanc de noirs 82€

Un champagne parfait également pendant le repas des huîtres aux fromages, vif et tendu qui met en avant la finesse du pinot noir. Emblématique de la maison Drappier sans ajout de soufre et sans sucre ajouté

CHAMPAGNE DRAPPIER Brut Nature Zéro Dosage Rosé 100% pinot noir 89€

Cuvée plus fruitée et gourmande parfaite pour accompagner des plats plus épicés ou riches

CHAMPAGNE Bruno PAILLARD Blanc de Blancs 100% Chardonnay 140€

Salin, tendu, iodé : La dentelle du champagne ! 1ère presse issue exclusivement des 7 grands crus du cœur de la fameuse Côte des Blancs

CHAMPAGNE BOURGEOIS DIAZ BD'3C Brut Nature 85€ / MAGNUM 150€

40% pinot noir 20% chardonnay 40% pinot meunier bio et biodynamie

Une jeunesse exubérante suivie par une longueur ordonnée et complexe : tout nous quoi !

CHAMPAGNE Jacques LASSAIGNE Blanc de Blancs Les vignes de Montgueux 110€

Expression raffinée du chardonnay cultivé sur le terroir unique de la colline de Montgueux souvent qualifiée de « Montrachet de la Champagne » en raison de sa qualité exceptionnelle

VDF, LA TAILLE AUX LOUPS, Triple zéro 100% chenin bio 43€

L'un des précurseurs des Pet Nat devenu une institution ! Sa réputation n'est plus à faire, on se régale de ses bulles délicates, ses arômes floraux et fruités

CAVA BRUT Domaine ENGUERA chardonnay & macabeo 32€

Effervescence puissante et vive ! Que demande le peuple : la Bulle de la Corniche !

LE CIDRE DE MICHEL Les Vergers du Chouquet Camembert (61) 15€

Un cidre brut et bio AOC Pays d'Auge fait dans l'Orne en Normandie par des gens en or massif

LE POIRÉ DE MICHEL Les Vergers du Chouquet Camembert (61) 15€

Plus de fraîcheur et d'acidité avec ce beau poiré normand

PÉTILLANT SANS ALCOOL Kisumé Blanc 0 24€

Notes délicates de fruits tropicaux, d'agrumes et de fleurs blanches

PÉTILLANT SANS ALCOOL Kisumé Rosé 0 24€

Fruité et gourmand, roses, agrumes et fleurs de sureau

OUVERT TOUTE L'ANNÉE



LA_CORNICHE_SAINTMALO

Prix nets en euros - service compris - La maison n'accepte pas les chèques.
Notre personnel est formé pour répondre à vos questions relatives aux allergènes.

