

Nos boissons chaudes



Café expresso	2.00	Petit crème	2.20
Déca	2.00	Gand crème	3.20
Double expresso	2.95	Café Viennois	4.00
Cappuccino	3.50	Chocolat chaud	3.30
Irish Coffee	8.50	Chocolat Viennois	4.90
Thé ou infusion au choix "Dammann frères"			3.90

Les crêpes sucrées



Sucre	3.50
Beurre Sucre	3.60
Confiture (fraise, abricot ou myrtille)	3.60
Nutella	4.50
Caramel beurre salé maison	5.20
Supplément chantilly	2.00

Les softs :

Coca ou Coca zéro 33cl	3.80	Sirop à l'eau 25cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	3.20
Fanta orange 25cl	3.80	Diabolo 25 cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	3.50
Orangina & Oasis 25 cl	3.80	Limonade 25 cl	3.50
Jus de fruits 25 cl (orange, ananas, tomate, pomme)	3.95	Supplément sirop 3cl	0.50
Schweppes (Tonic, agrum)	4.30	Supplément tranche	0.50
Fuze Tea 20cl	4.20		

Les cocktails

Punch maison (rhum blanc, jus de fruits exotiques, grenadine)	7.90
Mojito (citron vert, menthe, rhum blanc, eaux gazeuse, sucre de canne)	9.00
La Perle (Cointreau, citron, sucre de canne, vin pétillant)	8.00
Spritz (Aperol, vin pétillant, orange, eau gazeuse)	8.20

Les cocktails sans alcool

Cocktail de fruits sans alcool 15cl (jus de fruits exotiques, grenadine)	5.70
Virgin Mojito 15cl (citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier)	7.70

Nos bières pression



	25cl	33cl	50cl
Heineken	3.95	4.15	7.20
Affligem	4.20	5.20	8.50
Panaché	3.95	4.95	7.20
Monaco	3.95	4.95	7.20
Picon	4.60	6.20	8.95

Nos bières en bouteille

Leffe (25cl)	4.50
Leffe (33cl)	5.90
Desperados 5.9° (33cl)	6.60
Heineken 0° sans alcool (33cl)	5.90

Les apéritifs

Coupe de Champagne 10cl	10.00	Pastis / Ricard 2cl	3.50
Kir pétillant 10cl	5.20	Suze 5cl	4.90
Kir Muscadet 10cl	4.60	Porto blanc / rouge	4.60
Kir Breton 10cl	4.95	Americano 7cl	8.20
Kir Royal 10cl	10.50	Martini rouge / blanc	4.70
Coupe méthode traditionnelle 10cl	7.00	Gin Tonic	8.00

Les coupes glacées



Fabriquées en Bretagne, lait français

Chocolat ou Café Liégeois Glace chocolat ou café, sauce chocolat et chantilly	8.80
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly	8.80
La Moussaillon Glaces vanille, fraise et caramel beurre salé, chantilly et caramel beurre salé maison	8.80
La Cappuccino Glaces vanille, café et chocolat, chantilly et sauce chocolat maison	8.80
La Coupe sorbet fraîcheur Sorbets citron vert, cassis et passion, coulis de fruits rouges	8.80
La Brésilienne Glace rhum-raisin, vanille et noix de coco, chantilly	8.80
Coupe Colonel 2 boules de sorbet citron vert, vodka (4cl)	9.50

À composer



1 boule 3.00 2 boules 5.20 3 boules 7.90 supplément chantilly 2.00

Les crèmes glacées

Chocolat, Vanille intense, Cœur de fraise, Rhum-raisin, Noix de coco, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Smarties

Les sorbets

Citron vert, Cassis, Framboise, Passion

Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. Liste des allergènes sur demande.

Les vins au pichet de la maison Barreau & fils à Gorges

	verre	25cl	50cl
Blanc AOP - Muscadet			
Rouge VDP - Cabernet franc Merlot	4.30	9.50	16.50
Rosé VDP - Merlot-Gamay			

Nos vins en bouteilles

Blancs

	12cl	37.5cl	75cl
Coteaux du Layon AOP "Les Valaises" - Domaine Cochard HVE Moelleux élégant, fraîcheur exotique - Aubigné sur Layon	7.00	-	35.00
♥ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP - Famille Barreau HVE Élégant, équilibre minéral et fruité - Domaine de la Cornulière à Gorges	-	18.50	23.50
Anjou blanc Quid Novi Vino AOP - Domaine Cochard HVE Fraîcheur d'agrumes exotiques, bouche compotée - AOP Aubigné sur Layon	6.00	-	32.00
♥ La Folle Blanche - Maison Lieubeau (depuis 1816) HVE Iodé, minéral avec puissance de citron - Gros Plant - recommandé fruits de mer	4.90	-	27.00
Sancerre AOP - Domaine Reverdy Ducrous HVE Robe jaune or, nez fruits blancs, citron, bergamote	-	19.00	37.00
Pouilly fumé AOP - Gilles Blanchet Fin, léger et fruité, notes de pierre à fusil et arômes d'épices - Saint-Andelain	-	-	29.90
Quincy AOP - Jean-Claude Roux HVE Arômes de fruits de la passion et citrons confits	-	-	29.90
Chablis AOC Brechain "Vieilles vignes" 2017 - Dampy Frères Notes d'amandes fraîches, soupçon boisé, finale sur notes minérales d'agrumes	7.00	-	36.00
Entre-deux-mers AOP - Château Landereau - Mr Baylet HVE Notes florales, d'agrumes (pamplemousse) et ananas - Sadirac Gironde	5.50	-	28.50

Rosés

	12cl	37.5cl	75cl
♥ Rosé de Loire AOP - Domaine de Milhouidy - Famille Cochard HVE Fruits rouges et noirs, fragrance vive de bonbon anglais - Aubigné sur Layon	4.60	16.50	26.00
Corse IGP - Domaine Terra Vecchia BIO HVE Rond et fruité. Le soleil de la Corse	-	-	26.50
A l'ombre de l'Olivier, IGP Terre du Midi HVE Fruits à chair blanche et bonbon anglais	4.30	-	22.50
M de Minuty, rosé de prestige IGP Provence Arômes gourmands d'écorce d'orange et de groseille	6.30	-	32.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris..

Rouges

♥ Anjou village AOP - Domaine de Milhoudy HVE Fruits rouges et noirs, légèrement confituré. Ample, de caractère. Aubigné-sur-Layon	12cl	37.5cl	75cl
	-	-	25.00
Saumur Champigny AOP - Domaine du Vieux Bourg HVE Couleur franche. Fruité. "Un vrai Champigny" - Varrains	4.90	18.00	29.00
♥ Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine Jarry Tanins souples et soyeux, élégant en bouche - Brain sur Allones	5.20	-	29.90
Côtes du Rhône AOC - Au bout de la Vigne Palais équilibré. Le bouche est ronde et juteuse, offrant des arômes de fruits rouges	-	-	31.50
♥ Bordeaux AOP - D de Dauzac - Château Dauzac Belles note d'épice et tanins très fins. Ample et gourmand.	5.90	-	31.00
Saint Emilion AOC - Grand Barrail Larose Elevé en fût de chêne. Nez fruits rouges et noirs rôtis, finale évoquant café et chêne grillé.	6.30	23.00	36.00

Digestifs (4cl)

7.50

Get 27, Get 31, Baileys, Armagnac,
Cognac, Eau de vie de poire,
Calvados, Cointreau,...

Whiskys (4cl)

Grants	6.90
Aberlour 12 ans	8.50
Jack Daniel's	8.00

Les eaux

	50cl	100cl
Evian	4.50	5.50
Badoit	4.50	5.50
San Pellegrino	4.50	5.50
Perrier	33cl : 3.70	tranche : 3.90