

# VIN AU VERRE

## Rouges

14cl

---

CHINON (AOC), Domaine des Béguineries, Jean-Christophe Pelletier Réserve de Satis 2016 (AB) <i>100% cabernet franc. Coteau argilo-calcaire. Arômes de fruits rouges, tanins enrobés.</i>	6€
CHINON (AOC), Domaine Johann Spelty Éloge du Soleau 2005 <i>100% cabernet franc. Sol d'argiles à silex. Millésime exceptionnel.</i>	9€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (AOC), Domaine de la Lande, François Delaunay 2018 (AB) <i>100% cabernet franc. Sol de sables et graviers. Aromatique et souple.</i>	5€
TOURAINE AMBOISE (AOC), Isabelle et Xavier Frissant L'orée des Frênes 2016 <i>100% côt. Sol argilo-siliceux très caillouteux, silex. Notes épicées et poivées, tanins fins.</i>	7€
SAUMUR-CHAMPIGNY (AOC), Domaine du Vieux Bourg, Jean-Marie et Noël Girard Cuvée Domaine 2018 <i>100% cabernet franc. Sol argilo-calcaire. Notes de fruits rouges, tanins souples.</i>	6€
CÔTES ROANNAISES (AOC), Domaine Sérol Les Originelles 2018 (AB) <i>100% gamay. Sol de sable granitique. Arômes de fruits rouges, tanins discrets.</i>	6€
COLLINES RHODANIENNES (IGP), Villard Gaillard Cuilleron Syrah 2019 <i>100% syrah. Sols granitique et argilo-calcaires. Fruité avec des notes épicées.</i>	7€
BORDEAUX (AOC), Château de Costis, Laurent Mazeau-Bergström 2016 <i>40% merlot, 35% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon. Sols argilo-calcaires et argilo-siliceux. Nez puissant de fruits des bois.</i>	6€
CORBIERES (AOC), Domaine Le Champ des Murailles Cuvée Classique 2017 <i>60% carignan, 30% grenache, 10% syrah, cinsault, mourvèdre. Assemblage de plusieurs parcelles. Puissant et fruité. Arômes de fruits noirs et de fruits des bois.</i>	5€

## Blancs

14cl

---

TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU (AOC), Château de l'Aulée, Marielle Henrion Vielles vignes d'Azay 2017 <i>100% chenin blanc. Sol d'argiles à silex. Arômes de fruits blancs confits sur fond beurré.</i>	5€
TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU (AOC), Château de l'Aulée, Marielle Henrion L'Aulée tendre 2018 <i>100% chenin blanc. Sol d'argiles à silex. Demi-sec, nez puissant de fruit exotique et poire.</i>	5€

TOURAINÉ (AOC), Isabelle et Xavier Frissant Sauvignon blanc 2018 <i>100% sauvignon blanc. Coteau caillouteux, avec un sol argileux, silico-sableux. Fruité et minéral.</i>	5€
VOUVRAY (AOC), Domaine des Aubusières, Bernard Fouquet Le Marigny 2017 <i>100% chenin blanc. Sol argilo-calcaire. Arômes de fruits blancs, notes minérales.</i>	7€
SAVENNIÈRES (AOC), Château du Breuil 2018 (AB) <i>100% chenin blanc. Sol de schistes gréseux recouverts d'une fine épaisseur de sables. Puissant, arômes de fruits blancs.</i>	9€
SANCERRE (AOC), Domaine du Nozay Domaine 2017 (AB) <i>100% sauvignon blanc. Sol: marnes. Arômes de pêche et d'agrumes.</i>	8€
COLLINES RHODANIENNES (IGP), Louis Cheze Viognier 2017 <i>100% viognier. Souple, nez de fruits à chaire blanche.</i>	7€
CHABLIS (AOC), Jean-Marc Brocard 2015 <i>100% chardonnay. Sol: kimméridgien. Arômes de fruits blancs et d'agrumes.</i>	9€

## Rosé

14cl

TOURAINÉ AZAY-LE-RIDEAU (AOC), Domaine Nicolas Paget Cuvée Arpège 2018 (AB) <i>100% grolleau. Coteau argilo-siliceux. Nez fruité discret, notes de groseilles.</i>	5€
--	----

## Effervescents

12,5cl

VOUVRAY (AOC), Domaine des Aubusières, Bernard Fouquet Méthode Traditionnelle. Cuvée B&M, brut <i>100% chenin blanc. Nez de fruits blancs.</i>	7€
CHAMPAGNE (AOC), Éric Patour, récoltant-manipulant à Celles-sur-Ource Cuvée Tradition, brut <i>60% pinot noir, 40% pinot blanc. Sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Arômes de fleurs blanches et de raisin frais.</i>	10€

# VIN À LA DEMI-BOUTEILLE

## Rouges

37,5cl

CHINON (AOC), Domaine des Béguineries, Jean-Christophe Pelletier Réserve de Satis 2015 (AB)	16€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (AOC), Domaine de la Lande, François Delaunay 2017 (AB)	13€

SAUMUR-CHAMPIGNY (AOC), Domaine du Vieux Bourg, Jean-Marie et Noël Girard 15€  
Cuvée Domaine 2017

---

**Rosé** 37,5cl

---

TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU (AOC), Domaine Nicolas Paget 13€  
Cuvée Arpège 2018 (AB)

---

**Effervescent** 37,5cl

---

CHAMPAGNE (AOC), Éric Patour, récoltant-manipulant à Celles-sur-Ource 29€  
Cuvée Tradition, brut

## VIN À LA BOUTEILLE

---

**Rouges** 75cl

---

### VAL DE LOIRE

CHINON (AOC), Domaine des Béguineries, Jean-Christophe Pelletier 26€  
Éveil des sens 2018 (AB)

CHINON (AOC), Domaine des Béguineries, Jean-Christophe Pelletier 28€  
Réserve de Satis 2016 (AB)

CHINON (AOC), Domaine Nicolas Paget 30€  
Cuvée Les Quinquenays 2016 (AB)

CHINON (AOC), Domaine Johann Spelty 42€  
Éloge du Soleau 2005

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (AOC), Domaine de la Lande, François Delaunay 22€  
2018 (AB)

BOURGUEIL (AOC), Domaine de la Lande, François Delaunay 32€  
Cuvée Prestige 2014 (AB)

TOURAINE AMBOISE (AOC), Isabelle et Xavier Frissant 28€  
L'orée des Frênes 2016

SAUMUR-CHAMPIGNY (AOC), Domaine du Vieux Bourg, Jean-Marie et Noël Girard 26€  
Cuvée Domaine 2018

CÔTES ROANNAISES (AOC), Domaine Sérol 26€  
Les Originelles 2018 (AB)

### VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES RHODANIENNES (IGP), Villard Gaillard Cuilleron 28€  
Syrah 2019

## BORDEAUX

BORDEAUX (AOC), Château de Costis, Laurent Mazeau-Bergström  
2016 22€

POMEROL (AOC), Château Feytit Clinet  
Les Colombiers 2015 44€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

CORBIÈRES (AOC), Domaine Le Champ des Murailles  
Cuvée Classique 2017 22€

LANGUEDOC GRÉS DE MONTPELLIER (AOC), Le chemin des rêves, Benoît Viot  
L'exubérant 2018 (AB) 32€

## Blancs

75cl

---

### VAL DE LOIRE

TOURAINAZAY-LE-RIDEAU (AOC), Château de l'Aulée, Marielle Henrion  
Vielles vignes d'Azay 2017 22€

TOURAINAZAY-LE-RIDEAU (AOC), Château de l'Aulée, Marielle Henrion  
L'Aulée tendre 2018 22€

TOURAINAZAY-LE-RIDEAU (AOC), Isabelle et Xavier Frissant  
Sauvignon blanc 2018 22€

VOUVRAY (AOC), Domaine des Aubusnières, Bernard Fouquet  
Le Marigny 2017 32€

SAVENNIÈRES (AOC), Château du Breuil  
2018 (AB) 40€

SANCERRE (AOC), Domaine du Nozay  
Domaine 2017 (AB) 34€

### VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES RHODANIENNES (IGP), Louis Cheze  
Viognier 2017 32€

### BOURGOGNE

CHABLIS (AOC), Jean-Marc Brocard  
2015 38€

## Rosé

75cl

---

### VAL DE LOIRE

TOURAINAZAY-LE-RIDEAU (AOC), Domaine Nicolas Paget  
Cuvée Arpège 2018 (AB) 22€

## PROVENCE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE (AOC), Château Barbebelles Rosé fleuri 2019	24€
--	-----

## Effervescents

---

75cl

### VAL DE LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE (AOC), Château de l'Aulée, Marielle Henrion Brut L	24€
--	-----

VOUVRAY (AOC), Domaine des Aubusnières, Bernard Fouquet Méthode traditionnelle, Cuvée B&M brut	29€
---	-----

### CHAMPAGNE

CHAMPAGNE (AOC), Éric Patour, récoltant-manipulant à Celles-sur-Ource Cuvée Tradition, brut	49€
--	-----

CHAMPAGNE (AOC), Ruinart "R" de Ruinart	69€
--	-----

## Effervescent rosé

---

75cl

### VAL DE LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE (AOC), Château de l'Aulée, Marielle Henrion Brut rosé	24€
---	-----

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

### Bières

---

25cl

50cl

Heineken pression	3,50€	6€
Heineken 0.0 sans alcool (bouteille)	3,50€	
Kronenbourg 1664 (bouteille)	3,50€	
Affligem (bouteille)	4€	

### Apéritifs

---

Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Extra Dry	6cl	6€
Campari Bitter	6cl	6€
Porto rouge, Porto blanc	6cl	6€
Kir ( <i>crème de fruit, vin blanc AOC Touraine</i> )	14cl	6€
Kir au Vouvray pétillant ( <i>crème de fruit, Vouvray méthode traditionnelle</i> )	12,5cl	7€
Kir Royal ( <i>crème de fruit, Champagne</i> )	12,5cl	10€
Pastis Ricard	3cl	6€

Gin Beefeater	4cl	7€
Vodka Absolut	4cl	7€
Tequila	4cl	7€
Apéritifs allongés <i>Gin Tonic, Whisky Perrier, Whisky Coca, Vodka orange</i>	4cl	8€

## Whisky 4cl

---

Blend <i>Johnnie Walker red label</i>		7€
Single Malt Scotch Whisky <i>Glen Morangie, The Glenlivet, Talisker, Laphroaig</i>		9€
Irish Whiskey <i>Jameson</i>		7€
Tennessee Whiskey <i>Jack Daniel's</i>		7€

## Cocktails 8cl 12,5cl

---

Americano ( <i>vermouth rouge, vermouth dry, campari</i> )	8€	
Comte Camillo Negroni ( <i>gin, vermouth rouge, campari</i> )	9€	
Trinidad ( <i>curacao, tequila, tonic</i> )		9€
Spritz ( <i>apérol, vouvray pétillant, eau gazeuse</i> )		9€
Perroquet ( <i>sans alcool, grenadine, jus d'orange, jus de pamplemousse</i> )		5€

## Digestifs 4cl

---

Armagnac 10ans		8€
Calvados VSOP		8€
Cognac VSOP		9€
Rhum Diplomatico		8€
Liqueur de marque <i>Cointreau, Grand Marnier, Chambord, Chartreuse verte, Amareto, Get 27</i>		7€
Eau de Vie <i>Mirabelle, Poire Williams, Framboise</i>		8€

# EAUX, SOFT DRINKS, BOISSONS CHAUDES

Eaux minérales	20cl	50cl	100cl
Evian		4€	5,50€
Badoit		4€	5,50€
Perrier	3€		

## Jus de fruits et sodas

---

	20cl	25cl
Jus de fruit <i>Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme</i>	3€	
Jus de tomate	3€	
Coca-cola		4€
Coca-cola Zéro		4€
Schweppes		4€

## Boissons chaudes

---

Expresso		2,50€
Double expresso		4,00€
Décaféiné		2,50€
Café allongé, café au lait		2,50€
Chocolat au lait		3,50€
Capuccino		3,50€
Thés du Palais des Thés <i>Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, thé vert Sencha</i>		3,50€
Infusions du Palais des Thés <i>Verveine, Camomille, Rooibos</i>		3,50€

## POUR ACCOMPAGNER

### Mini snacks

---

Duo de tartinable de légume <i>préparé par Jacqueline &amp; Geneviève, à Candes-Saint-Martin</i>	6€
Saucisse sèche <i>de la Maison Hardouin à Vouvray et Azay-le-Rideau</i>	4€
Rillettes de Tours <i>de la Maison Hardouin à Vouvray et Azay-le-Rideau</i>	6€
Duo de rillettes de Loire <i>de Nicolas Hérault, pêcheur de Loire à Huismes</i>	8€

### Ardoises

---

Ardoise de charcuterie <i>Rillettes de Tours, rillons au Vouvray, jambon, saucisse sèche</i>	16€
Ardoise de poisson <i>Rillettes de Loire, filets de poissons fumés</i>	16€
Ardoise de fromage <i>Sainte-Maure de Touraine, tomme de Touraine, camembert</i>	14€

## Mijotés

---

Mijoté de sot l'y laisse à la moutarde, de la maison Hardouin	17€
Mitonné de joue de bœuf au cidre, de la maison Hardouin	16€

## Desserts

---

Salade de fruits au naturel	5€
Brownie	5€