












LES VINS BLANCS (Vins bios en vert)

		75 cl	50cl	37.5cl
Coup de cœur du moment		25.00	17.00	
MUSCADETS				
AOC Muscadet Chateau de Chasseloir Chéreau Carré	2017	21.50	15.00	
AOC Muscadet Sèvre et Maine Comte Leloup Chéreau Carré	2014/16	32.50		
AOC Muscadet Sèvre et Maine « 1 Hectare » Luneau	2014	22.00		
AOC Muscadet Sèvre et Maine Amphibolite JLandron 	2019	28.00		
AOC Muscadet « Nouvelle Vague » Les Bêtes Curieuses	2018	22.00		
LOIRE				
AOC Fiefs Vendéens Puy des Tours Mourat	2018	23.00		
AOC Menetou salon Clément	2018	32.50		17.00
AOC Sancerre d'Antan Bourgeois	2017	55.00		
AOC Vouvray «Vigne Blanche» Brédif	2017	30.00		15.50
AOC Vouvray «Coup de Trique» Domaine Bourillon-Dorléans	2014	28.00		
AOC Vouvray Réserve Brédif	2016	36.00		
AOC Anjou Domaine de Bois Mozé 	2017	25.00	17.00	
ALSACE/LORRAINE				
IGP Côtes de Meuse Auxerrois Domaine de Muzy 	2017	23.00		
Alsace Riesling Schueller  	2018	25.00		
Alsace Gewurstraminer Schueller  	2017	30.00		
AOC Gewurstraminer « Vendanges tardives » Schueller  	2011		48.00	
AOC Pinot Gris Vendanges Tardives Lorentz	2010		48.00	
AOC Pinot Gris Vendanges tardives Otter 	2007	75.00		
BOURGOGNE				
AOC Beaujolais «Domaine des Nugues» Moulin Méziat	2016	22.00		
AOC Givry Louis Jadot	2016	28.00		
AOC Macon Villages Aegerter	2018	32.50		17.00
AOC Chablis Grand Régnard	2018	48.00		25.00
AOC Santenay Régnard	2017	32.00		
AOC Chorey Les Beaune Jadot	2016	75.00		
AOC Nuit Saint Georges Machard de Gramont	2017	75.00		
JURA				
AOC Vin de Paille Domaine de Savagny	2004			42.50
RHONE				
AOC Saint Péray « La Belle de Mai » Colombo 	2018	35.00		
AOC Châteauneuf du Pâpe « Clos l'Oratoire des Pâpes » Ogier	2016	75.00		

Prix nets et service compris

LES VINS BLANCS (Vins bios en vert)

75 cl 50cl 37.5cl

PROVENCE/LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc Vignier « Domaine des Homs »  	2018	28.00	
AOC Côtes de Provence Château Thuerry	2014	25.00	
AOC Collioure « Empreintes » Domaine St Sébastien	2018	30.00	
AOC Corbières Domaine Sainte Marie des Crozes  	2018	25.00	17.00


SUD OUEST

AOC Albesco « Haute Serre » Vigouroux	2014/16	26.00	
AOC Jurançon « Cuvée Marie » Charles Ours	2015	30.00	
AOC Bergerac « Château Tour des Gendres » Conti 	2017	26.00	
AOC Montravel Château Moulin Caresse 	2018	26.50	

BORDEAUX

AOC Graves Château Le Bonnat	2016	28.00	
Pessac Léognan Esprit de Chevalier Grand Vin de Graves	2016	60.00	
Pessac Léognan Carbonnieux « Grand cru classé »	2015	75.00	

LES VINS ROSES

AOC Côteaux du Languedoc « Puech Haut » Prestige	2019	28.00	20.00
IGP Côtes Catalanes Canon Maréchal 	2019	25.00	
AOC Collioure « Empreintes » Domaine St Sébastien	2019	22.50	
AOC Menetou Salon Clément	2019	20.00	

LES CHAMPAGNES

Charpentier Brut	48.00
Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Brut Millésimé 2006	75.00
Besserat de Bellefon Rosé	76.00
Besserat de Bellefon Extra Brut brut Grand Cru	85.00
Besserat de Bellefon "Triple B" Brut Nature  	72.00
Billecart Salmon Rosé	78.00
Perrier Jouet Brut Grand Cru / Duval Leroy Brut Premier Cru	55.00
Duval Leroy Blanc de Blancs Grand Cru	75.00
Edouard Brun Brut	50.00
Edouard Brun Brut Nature Grand Cru(zéro dosage)	70.00
Gosset Rosé	78.00
Cristal Roederer	200.00
Laurent Perrier Brut	55.00
Taittinger "Cuvée Prestige" Brut / Roederer Brut Premier	60.00
Magnum Taittinger "Cuvée Prestige" Brut / Magnum Roederer Brut premier	115.00
Magnum Laurent Perrier Brut	105.00
Magnum Palmer rosé	110.00

Prix nets et service compris

LES VINS ROUGES *(Vins bios en vert)*

		75 cl	50cl	37.5cl
LOIRE				
AOC Chinon « Les Perruches » Audebert	2017	24.00		14.00
AOC Côte Roannaise «Les originelles » Sérol	2019	25.00		
AOC Saumur Champigny Domaine de La Seigneurie	2018	25.00		14.50
AOC Saumur Champigny Réserve Beauregard	2014	45.00		
AOC Menetou Salon « Tradition » Clément	2017	34.00		18.00
ALSACE/LORRAINE				
Appellation Pinot Noir d'Alsace Contrôlée Schueller 	2018	32.00		
BOURGOGNE				
AOC Auxey Duresses « Les 2 Vignes » Régnard	2018	48.00		
AOC Mercurey Régnard	2018	34.00		18.00
AOC Côtes de Beaune Village Jadot	2013	40.00		
AOC Morgon «Vieilles Vignes » L.Gauthier	2018	25.50		
RHONE				
AOC Cairanne « Le Pavillon des Courtisanes » Colombo	2016	25.00		
AOC Côte rôtie « La Sereine » Ogier	2017	79.00		
AOC Crozes Hermitage Féés brunes Colombo	2019	40.00		24.00
AOC Saint Joseph Les Lauves Colombo	2018	45.00		
AOC Cornas Terres Brûlées Colombo 	2014	48.00		
PROVENCE/LANGUEDOC				
AOC Côtes de Provence Ott	2018	25.00		12.00
AOC Pic Saint Loup « Le loup du Pic »	2018	23.00	18.00	
AOC Côteaux Languedoc « Puech Haut »	2017	32.00	22.00 (2017)	
AOC Corbières La Baronne Lignères  	2017	25.00		
AOC Faugères « Les Terroirs » Camel Joseph	2017	25.00		
AOC Collioure « Empreintes »Domaine St Sébastien	2018	36.00		
AOC Côtes Roussillon « John Wine » Cazes 	2017	28.00		
SUD OUEST				
AOC Buzet Château des Tournelles	2014/15	25.00		
AOC Cahors Château du cèdre  	2015	25.00		
AOC Marcillac Domaine Cros Lo Sang Del País	2015/2016	24.00		
AOC Fronton Folle noire	2016	26.00		
AOC Madiran Cht d'Aydie Laplace	2014	30.50		

LES VINS ROUGES (Vins bios en vert)

		75 cl	50cl	37.5cl
BORDEAUX				
AOC Côtes de Blaye « Les Rousseaux »	2015	20.00		11.00
AOC Ipsum Siozard (sans souffre)	2018	25.00		
AOC Pauillac Les Tourelles de Longueville	2013	65.00		
AOC St Emilion Château Vieux Verdot	2017	29.00		
AOC St Esptéphe Cht de Pez	2014/15	75.00		
AOC St Julien Château Lagrange Grand Cru Classé	2015	65.00		
AOC St Julien Château Gloria	2014	66.00		
AOC St Julien Connétable Talbot	2015	78.00		
AOC Pessac Léognan Château Carbonnieux Grand cru classé	2014	75.00		
AOC Moulis en Médoc Chasse Spleen	2012/14	80.00		
AOC Médoc Château Le Pey Cru Bourgeois	2015	27.00		14.00
AOC Haut Médoc Château Citran Cru Bourgeois	2002	35.00		
AOC Haut Médoc Château Sociando Mallet	2014	75.00		

LES MAGNUMS

1.5l

AOC Blanc Chablis Grand Régnard	2018	90.50		
AOC Rosé Côteaux du Languedoc Puech Haut Prestige		49.00		
AOC Rouge Médoc Château Le Pey Cru Bourgeois	2015	52.00		
IGP Rouge Côtes Catalanes Canon du Maréchal Cazes	2019	55.00		

LES VINS AU VERRE 12.5 cl

BLANCS

Coup de cœur		04.50		
AOC Corbières Domaine Ste Marie des Crozes	2018	04.50		
AOC Quincy Bigonneau	2019	05.00		
AOC Gewurstraminer Schueller Vendanges tardives	2011	12.00		} Moelleux
AOC Côtes de Montravel	2014	04.80		

ROSES

Le rosé coup de cœur du moment		05.00		
--------------------------------	--	-------	--	--

ROUGES

Coup de cœur		04.50		
AOC Côte Roannaise «Les originelles» Serol	2017	04.50		
AOC Mercurey Régnard	2018	06.00		
AOC Côtes de Provence Vallombrosa	2017	05.00		
AOC Crozes Hermitage Fées brunes Colombo	2018	07.00		

Prix nets et service compris

Les Orphelines de La Coquille

(A Vendre à emporter uniquement)

*Une jeune femme peut vieillir un jeune homme, tandis que,
au contraire, un vin vieux peut rajeunir un vieillard.*

« Alexandre Dumas »

<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>Château Montbousquet</i>	<i>1978/1980</i>	<i>68.00€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>Château Montbousquet</i>	<i>1988</i>	<i>70.00€</i>
<i>Saint Emilion</i>	<i>Château Trottevieille</i>	<i>1988</i>	<i>45.00€</i>
<i>Saint Emilion</i>	<i>Château de la Trinité</i>	<i>1979/1981/1982</i>	<i>38.00€</i>
<i>Saint Emilion</i>	<i>Château Cheval Noir</i>	<i>1982</i>	<i>30.00€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>Château Puy Razac</i>	<i>1978</i>	<i>40.00€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>Château Puy Razac</i>	<i>1985</i>	<i>60.00€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>Château Lasègue</i>	<i>1993</i>	<i>50.00€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	<i>Château Côte trois Moulins</i>	<i>1988</i>	<i>38.00€</i>
<i>Montagne Saint Emilion</i>	<i>Château Dalon</i>	<i>1981</i>	<i>25.00€</i>
<i>Pomerol</i>	<i>Château du Domaine de l'Eglise</i>	<i>1978/1979</i>	<i>55.00€</i>
<i>Pomerol</i>	<i>Château du Domaine de l'Eglise</i>	<i>1981/1982</i>	<i>76.00€</i>
<i>Pomerol</i>	<i>Château du Domaine de l'Eglise</i>	<i>1994</i>	<i>46.00€</i>
<i>Médoc Cru Bourgeois</i>	<i>Château La Chandelière</i>	<i>1990</i>	<i>25.00€</i>
<i>Haut Médoc</i>	<i>Château Ségur</i>	<i>1973</i>	<i>22.00€</i>
<i>Haut Médoc</i>	<i>Château Malescasse</i>	<i>1983</i>	<i>80.00€</i>
<i>Haut Médoc</i>	<i>Château Le Meynieu</i>	<i>1991</i>	<i>25.00€</i>
<i>Moulis en Médoc</i>	<i>Château Moulin de Saint Vincent</i>	<i>1981</i>	<i>25.00€</i>
<i>Saint Estephe</i>	<i>Château Blanquet</i>	<i>1975</i>	<i>40.00€</i>
<i>Beaune</i>	<i>Clos des Mouches</i>	<i>1985</i>	<i>200.00€</i>

Les Cocktails « Maison » (10cl sauf exception)

- Le Lillet Rosé Tonic (15cl)	07.50 €
<i>Lillet rosé, Tonic, citron vert, glace</i>	
- Le Lillet Tonic Douceur (15cl)	07.50 €
<i>Lillet blanc, Tonic, Verveine Citronnelle fraîche, glace</i>	
- Le Spritz (15cl)	07.50 €
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, glace</i>	
- Le Spritz Breton (15cl)	07.50 €
<i>Apérol, Cidre, eau gazeuse, glace</i>	
- L'Americano (12cl)	08.00 €
<i>Martini Dry, Martini rouge, Campari, eau gazeuse, glace</i>	
- Le Rosé Pamplermousse (12cl)	05.00 €
<i>Vin rosé, sirop de pamplemousse, glace</i>	
- Le Gin Tonic (15cl)	07.50 €
- Le Cocktail Louise (15cl)	08.50 €
<i>Lillet rosé, Mélange fruits rouges, Tonic, citron vert, Verveine, Fraise, glace</i>	
- Le Cocktail Jeanne (15cl)	08.50 €
<i>Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron, glace</i>	
- Le Souvenir Lemaître	08.00 €
<i>Grand Marnier, Champagne, cerise griotte</i>	
- L'Amanty	08.00 €
<i>Eau de Vie de Mirabelle, Pippermint, Champagne</i>	
- Le Filet Bleu	05.60 €
<i>Crème de Violette, Moscato d'Asti</i>	
- Le Dominique	08.00 €
<i>Sirop de Rose, Lillet blanc, Champagne</i>	

Les Cocktails « maison » sans alcool (20cl)

- Thé glacé	04.50 €
<i>Thé vert ou Citron ou Pêche ou Framboise</i>	
- Punch Virgin Planteur	05.50 €
<i>Sirop saveur Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, glace</i>	
- Spritz sans Alcool	04.50 €
<i>Sirop d'orange Spritz, orange, eau gazeuse</i>	

Prix net, service compris

Les Flûtes (10cl)

Coupe de Champagne « Coup de cœur du moment »	12.00 €
Kir vin blanc ou Breton ou Crémant *	05.50 €
Kir royal *	08.50 € *

*Crèmes

Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Violette, Rose, Pamplemousse, Mirabelle, Figue, fleur de Sureau

Les Classiques (6 cl sauf exception)

Ricard (4 cl) 3.60 €	Pastis marin Plessis (4 cl)	03.90 €
Pastis Artisanal Breton « Moby Dick » Nature et Progrès(4 cl)		04.50 €
Martini Blanc ou Dry ou Rouge/ Noilly Prat		04.00 €
Chouchen / Campari / Pommeau / Suze / Pineau		04.80 €
Porto blanc ou rouge, Lillet blanc ou rosé (7cl)		05.00 €
Porto rouge Taylor's		07.00 €

Les Whiskies (6 cl)

BRETAGNE

Armorik	10.00 €
<i>Single Malt, Vieilli en fûts de Chêne du Pars d'Armorique, notes boisées, fumées, arômes de fruits et miel de Bruyère</i>	
Eddu Grey Rock	09.00 €
<i>Blended whisky enrichi par la présence de whisky rare à partir de blé noir</i>	
Sky Blanc Whisky blanc « Moby Dick » Nature et Progrès	12.00 €

ECOSSE

Aberlour 10 ans	<i>Highland Single Malt, Nez marqué par le bois humide</i>	09.00 €
Chivas 12 ans	<i>Blended scotch whisky</i>	09.50 €
<i>Assemblage de single malts, douceur fruitée, pommes et miel, pointe de fumée</i>		
Chivas 18 ans		15.00 €
<i>Blended scotch whisky, Assemblage aux parfums de chocolat, caramel et fruits séchés</i>		
Glenlivet 15 ans		11.50 €
<i>Single Malt scotch whisky, Nez velouté, accents de bois grillé, Bouche ronde et moelleuse</i>		
Glenlivet 18 ans	<i>Single Malt, Robe or profond, Nez floral, épicé</i>	16.00 €
Lagavulin 16 ans	<i>Single Malt d'Islay Tourbé et intense, , fumé et élégant</i>	14.00 €
Laphroaig 10 ans Quarter Cask		13.00 €
<i>Islay Malt Whisky, Tourbé et iodé, expressif et très typé (camphré, torréfié, réglisse)</i>		

IRLANDE

Connemara	<i>Single malt Tourbé, nez élégant et parfumé évoque la réglisse</i>	12.00 €
-----------	--	---------

JAPON

Tokinoka		11.00 €
<i>Blended Malt moelleux, fruits jaunes et céréales maltées, amande, raisin de Corinthe</i>		
Nikka	<i>Blended Malt, tourbé Notes fumées et végétales, réglisse</i>	11.00 €
Togouchi 12 ans		17.50 €
<i>Blended naturalisé japonais élaboré à partir de whisky de malt et whisky de grain importés</i>		

AMERIQUE

Bourbon Four Roses	<i>Bourbon du Kentucky, Bel équilibre, sophistiqué</i>	08.00 €
Jack Daniels	<i>Tennessee, couleur ambrée à reflets orangés, nez doux</i>	08.00 €

Prix net, service compris

Les Cidres

Cidre Kerné	25 cl	03.95 €
Cidre Cornouaille AOC « Manoir du Kinkiz »	75 cl	10.00 €
Cidre Cornouaille AOC « Manoir du Kinkiz »	37.5 cl	05.50 €
Cuvée Blanche « Manoir du Kinkiz »	75 cl	17.00 €

Les Bières Pression

	25cl	50cl
1664	2.70 €	05.30 €
Grimbergen	3.40 €	06.70 €
Britt Banche	3.10 €	06.10 €

Les Eaux

Bouteilles	Litre	75 cl	50 cl	33 cl
Chateldon		05.50 €		
Evian ou Vittel		04.90 €		03.00 €
Perrier ou Badoit rouge				03.70 €
Plancoët Plate	04.80 €		03.60 €	
Plancoët Pétillante	04.90 €		03.70 €	

Les Sodas(25cl sauf exception)

Verre de Limonade	02.90 €
Diabolo *	03.10 €
Sirop à l'eau*	01.95 €
Vittel Sirop*	02.60 €
*Sirops : Menthe, kiwi, fraise, citron blanc ou jaune, grenadine, cassis, pêche, figues, pamplemousse, concombre, orgeat	
Breizh Coca (33cl), Breizh Coca light (33cl), Ricqlès	03.90 €
Breizh Tea (33cl), Orangina	03.95 €
Schweppes, Schweppes Agrumes	03.95 €
Tourtel Agrumes	03.95 €
Jus de Fruits artisanaux (pomme, orange, ananas, abricot, tomate, framboise)	03.95 €
Jus de Pomme Manoir du Kinkis	03.95 €

Les Boissons Chaudes

<i>Café</i>	01.80 €	<i>Café crème</i>	01.90 €
<i>Double Café</i>	03.40 €	<i>Double café crème</i>	03.60 €
<i>Déca</i>	01.90 €	<i>Déca crème</i>	01.90 €
<i>Thé</i>	03.60 €		
<i>(Ceylan, Dargeeling, Earl Grey, Vert, Vert menthe, Fraise Gariguette, Jasmin)</i>			
<i>Infusion</i>	03.50 €		
<i>(Tilleul, Verveine, Camomille, Menthe, Menthe fraîche)</i>			
<i>Chocolat Chaud</i>	04.00 €		
<i>Irish Coffee</i>	08.60 €	<i>Breizh Coffee</i>	08.60 €

Les Digestifs (6 cl)

Eaux de Vies Blanches

<i>Mirabelle, Framboise</i>	09.00 €
<i>Poire, Blanche de Pommes</i>	10.00 €

Armagnac

<i>Armagnac Laubade</i>	09.00 €
<i>Armagnac Laubade 1988</i>	16.00 €
<i>Armagnac Laubade 1998</i>	12.00 €

Cognac et Eau de vie

<i>Cognac Camus VSOP</i>	10.00 €
<i>Cognac Camus XO</i>	14.00 €
<i>Vieille Eau de Vie de Prune Laubade</i>	08.00 €

Ya d'La Pomme ?

<i>Lambig de Bretagne</i>	08.00 €
<i>Fine de Bretagne</i>	10.00 €
<i>Calvados Lelouvier</i>	11.50 €
<i>Calvados Château du Breuil</i>	11.50 €

Rhum

<i>Rhum Clément</i>	10.00 €
<i>Rhum « Mauritius »</i>	10.00 €
<i>Rhum « Ron Maja » El Salvador</i>	11.00 €
<i>Rhum « Don Papa »</i>	09.00 €
<i>Rhum Diplomatico</i>	09.00 €
<i>Rhum Compagnie des Indes</i>	10.00 €

Autres

<i>Get 21, Get 37, Menthe Pastille, Marie Brizard</i>	08.50 €
<i>Chartreuse verte</i>	08.50 €
<i>Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Manzana</i>	07.50 €
<i>Kremmig</i>	08.50 €
<i>Absinthe Distillerie « Moby Dick » Nature et Progrès</i>	08.50 €
<i>Liqueur de Verveine Distillerie « Moby Dick » Nature et Progrès</i>	07.50 €
<i>Gin artisanal Distillerie « Moby Dick » Nature et Progrès</i>	09.50 €