

LES VINS BLANCS (Vins bios en vert)

	75 cl	50cl	37.5cl
Coup de cœur du moment	25.00	17.00	





MUSCADETS

AOC Muscadet Cht 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	2018/19	32.50	17.00
AOC Sancerre Jadis Bourgeois	2016	55.00	
AOC Quincy Pierre Duret	2019	28.00	14.50
AOC Vouvray « Vigne Blanche » Brédif	2017	30.00	15.50
AOC Vouvray Réserve Brédif	2016	36.00	
AOC Chinon « Les Châteaux » Couly Dutheil	2017	35.00	
AOC Anjou  Domaine de Bois Mozé	2017	25.00	

ALSACE/LORRAINE

IGP Côtes de Meuse Auxerrois  Muzy	2018	23.00	
Alsace Riesling  Schueller	2018	25.00	
Alsace Gewurztraminer  Schueller	2017	30.00	
AOC Gewurztraminer  Schueller Vendanges tardives	2011		48.00
AOC Pinot Gris Vendanges Tardives Lorentz	2010		48.00


BOURGOGNE

AOC Chablis « Grand Régnard » Régnard	2018	48.00	25.00
AOC Nuit Saint Georges Machard de Gramont	2017/18	75.00	
AOC Hautes Côtes de Nuit David Duband	2015	70.00	
AOC Santenay Régnard	2017	32.00	
AOC Chassagne Montrachet Les Morgeots Aegerter	2014	75.00	
AOC Chorey Les Beaune Jadot	2016	75.00	
AOC Corton Charlemagne Grd Cru Latour	2016	95.00	
AOC Rully Gault	2018	28.00	
AOC Macon Villages Aegerter	2018	32.50	17.00

JURA

AOC Vin de Paille Dne de Savagny	2004		42.50
----------------------------------	------	--	-------

RHONE

AOC Côtes du Rhône  Jaboulet	2019	25.00	
AOC SaintPéray « LaBelle de Mai » Colombo	2018	35.00	
AOC Châteauneuf du Pâpe « Clos l'Oratoire des Pâpes » Ogier	2016	75.00	
AOC Crozes Hermitage « Les Jalets » Jaboulet	2019	35.00	

LES VINS BLANCS (Vins bios en vert)

			75 cl	50cl	37.5cl
PROVENCE/LANGUEDOC/ROUSSILLON					
AOC Côtes de Provence	Ch Thuerry	2014	25.00		
AOC Collioure « Empreintes»	Dne St Sébastien	2018/19	30.00		
AOC Corbières  	Ste Marie des Crozes	2019	25.00	17.00	
AOC Côteaux du Languedoc Prestige	Puech Haut	2019	28.00		
AOC Côtes Catalanes	Serre Romani	2017	25.00		

SUD OUEST

AOC Jurançon « Cuvée Marie » Charles Ours		2015	30.00		
AOC Bergerac « Chateau Tour des Gendres » Conti		2017	26.00		
AOC Montravel Château Moulin Caresse  		2018/19	26.50		

BORDEAUX

AOC Graves Le Bonnat		2016	28.00		
AOC Pessac Léognan Carbonnieux « Grand cru classé »		2015	75.00		
AOC Pessac Léognan Malartic Lagravière		2014	70.00		
AOC Pessac Léognan L'Abeille de Fieuzal		2013	70.00		

LES VINS ROSES

Le Rosé coup de cœur du Moment			25.00	17.00	14.50
AOC Côteaux du Languedoc « Puech Haut » Prestige		2019	28.00	20.00 (2018)	
IGP Côtes Catalanes Canon Maréchal		2019	25.00		
AOC Collioure « Empreintes » Domaine St Sébastien		2019	22.50		

LES CHAMPAGNES

Selosse Pajon brut "Souvenir"			45.00		
Selosse Pajon Blanc de Blancs "Rendez Vous"			50.00		
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			55.00		
Duval Leroy Cru Brut Premier Cru			75.00		
Edouard Brun Brut			50.00		
Edouard Brun Brut Nature Grand Cru(zéro dosage)			70.00		
Gosset Rosé			78.00		
Gosset Brut			60.00		
Cristal Roederer			200.00		
Taittinger "Cuvée Prestige" Brut			60.00		35.00
Magnum Taittinger "Cuvée Prestige" Brut			115.00		
Magnum Taittinger rosé			125.00		
Magnum Palmer Brut			105.00		
Magnum Palmer rosé			115.00		

LES VINS ROUGES (Vins bios en vert)

			75 cl	50cl	37.5cl
LOIRE					
AOC Chinon « Les Perruches »	Audebert	2017	24.00		14.00
AOC Chinon « Clos de l'Écho »	Couly Dutheil	2015	45.00		
AOC Côte Roannaise «Les originelles »	Sérol	2019/20	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	2018	34.00		19.00

ALSACE

Appellation Pinot Noir d'Alsace Contrôlée Schueller  2018/19 32.00

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Epineuil	Dampt	2017	25.00		
AOC Auxey Duresses « Les 2 Vignes »	Régnard	2018	48.00		
AOC Corton Grd Cru 3Clos de la Vigne au Saint »	Latour	2010	65.00		
AOC Morgon « Vieilles Vignes »	L.Gauthier	2018/19	25.50		




RHONE

AOC Côte rôtie « La Sereine »	Ogier	2017	79.00		
AOC Crozes Hermitage Fées 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		14.50
AOC Pic Saint Loup « Le loup du Pic »	Puech Haut	2018	23.00	18.00	
AOC Côteaux Languedoc	Puech Haut	2017	32.00	22.00 (2017)	
AOC Corbières La Baronne  	Lignères	2017/18	25.00		
AOC Faugères « Les Terroirs »	Camel Joseph	2017/19	25.00		
AOC Collioure « Empreintes »	Dne St Sébastien	2018	36.00		
AOC Côtes Roussillon « John Wine »	Cazes 	2017	28.00		
AOC Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal »	Cazes	2019		15.00	

SUD OUEST

AOC Cahors Cht du cèdre  	Pascal Verhaeghe	2015	25.00		
AOC Cahors 	Château de Chambert	2012	28.00		
AOC Marcillac Lo Sang Del País	Domaine Cros	2015/2016	24.00		
AOC Fronton Folle noire	Domaine Le Roc	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 »	2015/16	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 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 Moulis en Médoc Château Maucaillou	2012	80.00		
AOC Médoc Château Le Pey Cru Bourgeois	2015/16	27.00		14.00
AOC Haut Médoc Château Citran Cru Bourgeois	2010	35.00		
AOC Haut Médoc Château Sociando Mallet	2014/15	75.00		
AOC Côtes de Bourg Roc de Cambes	2015	105.00		

LES MAGNUMS

1.5l

AOC Blanc Chablis Grand Régnard	2018	90.50	
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		04.60	
AOC Corbières Domaine Ste Marie des Crozes	2018	04.60	
AOC Quincy Pierre Duret	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		04.60
--------------------------------	--	-------

ROUGES

Coup de cœur		04.60
AOC Côte Roannaise «Les originelles » Serol	2017	04.60
AOC Ipsum Siozard (Vin Nature)	2018	04.60
AOC Crozes Hermitage Féés 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)	07.60 €
<i>Lillet rosé, Tonic, citron vert, glace</i>	
- Le Lillet Tonic Douceur (15cl)	07.60 €
<i>Lillet blanc, Tonic, Verveine Citronnelle fraîche, glace</i>	
- Le Spritz (15cl)	07.60 €
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, glace</i>	
- Le Spritz Breton (15cl)	07.60 €
<i>Apérol, Cidre, eau gazeuse, glace</i>	
- L'Americano (12cl)	08.00 €
<i>Martini Dry, Martini rouge, Campari, eau gazeuse, glace</i>	
- Le Rosé Pamplemousse (12cl)	05.00 €
<i>Vin rosé, sirop de pamplemousse, glace</i>	
- Le Gin Tonic (15cl)	07.80 €
- 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	05.80 €
<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	04.60 €
<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 (15cl)	04.60 €
<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)	04.00 €
Pastis Artisanal Breton « Moby Dick » Nature et Progrès(4 cl)		04.50 €
Martini Blanc ou Dry ou Rouge/ Noilly Prat		04.20 €
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	04.00 €
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	2.80 €	05.40 €
Grimbergen	3.40 €	06.70 €
Britt Banche	3.20 €	06.30 €

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	03.00 €
Diabolo *	03.20 €
Sirop à l'eau*	01.95 €
Vittel Sirop*	03.20 €
*Sirops : Menthe, kiwi, fraise, citron blanc ou jaune, grenadine, cassis, pêche, figues, pamplemousse, concombre, orgeat	
Breizh Coca (33cl), Breizh Coca light (33cl), Ricqlès	04.00 €
Breizh Tea (33cl), Orangina	04.00 €
Schweppes, Schweppes Agrumes	03.95 €
Tourtel Agrumes	03.95 €
Jus de Fruits artisanaux (pomme, orange, ananas, abricot, tomate, framboise)	04.00 €
Jus de Pomme Manoir du Kinkiz	03.95 €

Les Boissons Chaudes

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

Prix net, service compris

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 €

Y a d'La Pomme ?

<i>Lambig de Bretagne</i>	08.00 €
<i>Fine de Bretagne</i>	10.00 €
<i>Calvados Lelouvier / 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 » / Rhum Diplomatico</i>	09.00 €
<i>Rhum Compagnie des Indes</i>	10.00 €

Autres

<i>Get 21 ou 37 / Menthe Pastille / Marie Brizard</i>	08.50 €
<i>Chartreuse verte / Kremmig</i>	08.50 €
<i>Grand Marnier / Cointreau / Limoncello / Manzana</i>	07.50 €
<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 €