

Boissons Apétitives & Accompagnements



Grignotage

Papillon

*hors boissons

1.40€

Ingrédients :

2 charcuteries + 1 fromage
+ Accompagnements



Molène sous les tropiques 25cl

6.90€

Ingrédients :

Sirop du Druide + jus d'abricot
+ eau pétillante + tonic

Sans alcool

A l'honneur

Pétillant naturel- Pet' Nat by Grand Boïse Btl 75cl: 26€



Cépages Grenache, Cinsault

Verre 12cl: 6€

Dégustation : Un pétillant naturel d'une robe joliment colorée. Une bulle parfaitement équilibrée associant des arômes gourmands de fruits rouges d'été et d'une belle tension.



Whisky au verre (4cl):

 Galaad Origine Millésime 2018 44.5°: 7€
Belle Attaque, Miel, Rondeur, Salin, Puissance

 Fercullen Falls 43°: 6€
Traditionnel, Léger, Souple,

 Waterford The Curvee 50°: 10€
Complexe, Puissant, Longueur ! Notes de noix, Praliné, Arlequin

 Evadé Single Malt Tourbé 43°: 7€
Tourbé, Fumé, Végétal

 Balcones Texas Bourbon 46°: 8€
Chêne grillé, Miel, Noix de pécan grillées

Rhum au verre (4cl):

Rhum arrangé maison 35° 5.50€
Rhum blanc, sucre de canne, cannelle, gingembre, vanille bourbon, badiane, clou de girofle, abricot, ananas, Mangue, Passion

 Botafogo Spiced Rhum 40° 5€
Epices, vanille, caramel et réglisse.

 Isautier 5 ans 40° 7€
Rhum frais, expressif, équilibré, floral et fruité

 Bocatheva Venezuela 15 ans 45°: 8€
Complexes, fruits secs, finales longue et élégante

Autres spiritueux (4cl):

Limoncello 4.50€

+ tonic 5.50€

Ty Punch 5.50€

Cognac D. Bouju 8€

Hydromels (8cl):

Miel, prune, pomme,
mûre sauvage

5€

Saucissons secs (env 160g) 7€

Nature ou recette selon
disponibilité

Boissons Sans Alcool

Jus de fruits:

Récolt (100% naturel, 0 conservateur, 0 colorant): 25cl 4.90€

Pomme, Ananas, Pomme Rhubarbe, Pomme Fraise, ACE, Tomate, abricot-pomme

Emile Vergeois: 25cl 3.90€

Orange

Sodas & Sirops

Perrier	33cl	3.40€	Orangina	25cl	3.200€
Limonade	33cl	3.20€	Ice tea	25cl	3.50€
Diabolo	33cl	3.20€	Breizh cola	33cl	3.10€
Sirop a L'eau	25cl	1.80€	Breizh cola zéro	33cl	3.10€

Sirops

(Kivi, Pêche, Menthe Vert, Passion, Fraise, Banane vert, citron, grenadine)

Cidres & Bières

Bières pression artisanales: (25cl) - (50cl)
I.P.A ou panaché 3.90 € 7.50 €

Bières bouteilles (selon disponibilité): (33cl) (75cl)
5.20 € 11 €

Cidre bouteille (33cl):

Ti - lo BRUT 5€

Ti - lo I.P.A 5€

Cidre bouteille Sebédic brut (75cl): 11€

Eau Plancoët: plate ou pétillante 50cl 2€ 1l 3€

Tonic: 20cl 3.50€
(voir la sélection en boutique)

Café: 1.60€ Double café: 3€ Café crème: 1.80€

Thé: Vert Jasmin, vert menthe, Black Earl Grey 2.70€

L'apéro - les Entrées

<i>Rillettes de St Jacques :</i>	<i>Sur tartines toastées à l'ail</i>	<i>6,90€</i>
<i>Ardoise charcuteries :</i>	<i>Pâté campagne, rillettes, lard rôti, andouille, cornichons</i>	<i>7,90€</i>
<i>Ardoise apéro terroir (duo) :</i>	<i>5 charcuteries fines, 3 fromages & noix</i>	<i>12€</i>
<i>Toasts du fromager :</i>	<i>Parmesan fondu et Gaspacho</i>	<i>6,50€</i>
	<i>+ Chèvre frais, figues au miel & fleurs des champs</i>	
	<i>+ Brillat-Savarin, confiture olive - gingembre</i>	

la carte repas

Plats froids

<i>Petite salade verte assaisonnement maison</i>		<i>2 €</i>
<i>Salade du Jour:</i>	<i>cf tableau.</i>	<i>12,90 €</i>
<i>La terrine persillée :</i>	<i>Jambon de Bourgogne persillé, chèvre, salade, concombre, tomates, oignons marinés, graines, assaisonnement.</i>	<i>12,90 €</i>

Plats chauds

<i>Tartine Provençale :</i>	<i>Huile d'olive, ail, gaspacho, jambon cru, mozzarella, salade.</i>	
<i>Tartine de la mer :</i>	<i>Chèvre frais, truite fumée, citron, salade, aneth.</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Tartine Paysanne :</i>	<i>Raclette, andouille de lard, confit d'oignons maison, graines, salade.</i>	
<i>Bocaux cuisinés (330g) :</i>	<i>par Laurent Baquer (étoile Michelin 2012)</i>	<i>12,90 €</i>
	<i>Les recettes du moment proposées par le chef</i>	
	<i>cf tableau (Plat accompagné d'une petite salade verte)</i>	
<i>Plancha Repas :</i>	<i>7 charcuteries + 4 fromages assortis de noix et fruits secs, tartinafle végétal + petite salade verte</i>	<i>22 €/pers</i>

Desserts

Assiette de fromages desserts : Assortiment de 5 fromages & noix 8.90€

Tarte du jour : cf tableau

ou fondant chocolat avec sa boule de glace et coulis chocolat 6.90€

ou Pommes rôties au caramel au beurre salé avec sa boule de glace pomme et coulis caramel beurre salé

2 boules de glaces 4.90€

Supplément coulis chocolat ou caramel beurre salé 1€

Parfums des glaces : vanille, fraise, caramel beurre salé, pomme, poire

Vin au verre ou au pichet

Vin Isatis (Tarn) - rouge / rosé / blanc 12cl 3.40€ 25cl 6.50€ 50cl 12.50

Le vin du jour - Blanc / Rouge / bulle 12cl 4.60€ 25cl 8.90€ 50cl 17.50€

Notre sélection du moment

Blanc
Argali Blanc
AOP Bugey



22 €

Dégustation :

Floral, citronné et minéral.
Un vin frais, tout en finesse
avec une finale légèrement
saline.

Rosé
Domaine Puech Haut -
Watusi IGP Sables de
Camargue



23€

Dégustation :

Rosé sec sur les fruits rouges
d'été. Bel équilibre et
gourmandise pour accompagner
salades et charcuteries.

Rouge
Château de Pitray
La Prairie - Castillon



25 €

Dégustation :

Nez de fruits noirs, épicé et boisé.
Bouche ample avec de la matière et
des tannins fondus. Finale longue.

Autres vins Blancs - 75cl



Domaine Mardon
AOP - Quincy

24€

Cépage : Sauvignon

Dégustation : Un vin d'un bel équilibre entre le fruité intense et ses notes légères de fruits à coques apportées par l'élevage en fût de chêne. La texture est souple, beaucoup de richesse en bouche. La finale est longue et gourmande.



Domaine De La Benisson-Dieu

26€

Cépage : Chardonnay, Grenache Blanc, clairette VDF

Dégustation : Nez discret, floral aux parfums de fruits à chair blanche. La bouche est complexe et toute en délicatesse. L'assemblage maîtrisé apporte des notes citronnées, de tilleul et de chèvrefeuille. La touche de clairette amène une finale sur la gourmandise. Un vin atypique et de plaisir !



Chateau AD Francos
Blanc A.O.P Franc côtes de bordeaux

35,50€

Cépage: Sauvignon, Sémillon

Dégustation : La couleur est jaune paille claire et brillante. Le premier nez est sur le chêne neuf et les fruits éclatants tels que la pêche blanche, la citronnelle et la mangue fraîche. En bouche, la texture est crémeuse. l'acidité vive du vin apporte un équilibre parfait. Un vin frais et vibrant avec une très belle longueur !



Domaine Paul Jaboulet
Les cassines
AOC Condrieux

48€

Cépage : Viognier

Dégustation : Notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs. En bouche, un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité. Belle acidité qui contrebalance ses arômes miellés. Un vin d'une très belle longueur et d'une complexité remarquable !

Autres vins Rouges - 75cl



Domaine Pluchot - Le Vignoble
Côtes Roannaises

23€

Cépage : Gamay St Romain

Dégustation : Un fruit bien concentré et des tanins discrets, de la fraîcheur et une finale sur les épices. Des arômes de fruits rouges mûrs, cerise et croquants se mêlent dans le verre.

La bouche est ronde, élégante et d'une belle densité. L'harmonie entre les tanins, le fruit profond et de nuances graphites est remarquable !



Maison Bonnard
AOP BUGEY

26€

Cépages : Pinot Noir

Dégustation : Une robe rouge grenat Brillante.

Le nez qui pinotte comme on aime sur avec ses notes de griotte.

Sa bouche est finement charpentée pleine de fruits et d'épices.

Un vin frais qui accompagnera parfaitement fromage et charcuteries !



Chateau De Nages - Domaine Gassier
A.O.P Costières de Nîmes

29€

Cépages : 85% Syrah, 10% Grenache & 5% Mourvèdre

Dégustation : Arômes frais, rehaussés d'une touche d'épices herbacées grâce à l'utilisation de grappes entières, et d'une profondeur et d'une texture merveilleuses. La bouche privilégie l'élégance à la puissance, et le grain des tannins est très fin.

Le bouquet est complexe de fruits noirs aux accents de violette, de poivre et de fumée.



Domaine Aubert et Mathieu
Milo A.O.P Minervois la Livinière

27€

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Dégustation : Ce vin moderne séduit par son nez évoluant vers des arômes de chocolat noir, complétés par des fruits rouges confiturés, des épices et des notes florales de lavande.

Un vin ample & généreux. Très réconfortant, Milo confirme son nez pleins de fruits rouges et floral, les épices sont bien là également avec cette petite touche chocolaté bien suave.

Vins Rosé - 75cl



Domaine Mondange
Ile de Beauté

21€

Cépage : Sciaccarellu, Cinsault, Vermentinu

Dégustation : Primizia est un vin festif, friand, facile à boire, léger, avec une aromatique discrète et florale. Une bouche vive, ronde et harmonieuse. Parfait pour un apéritif dînatoire



Domaine Grand Boise
Sainte Victoire

25€

Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault

Dégustation : Il révèle de belles notes de pêches, de fruits rouges, d'agrumes, de fines épices et de poivre noir.

Ce style allie fraîcheur, tension et profondeur.

Un vin d'apéritif et de repas



*Je suis heureux de vous accueillir, vous conseiller et vous servir
une large gamme de produits artisanaux, locaux ou de pays.
Ces produits sont la fierté des éleveurs et artisans passionnés qui
vous font découvrir leur savoir-faire.*

Très bonne dégustation

Olivier Philippe

Gérant

Gault&Millau

SÉLECTIONNÉ DEPUIS 2022 - TICKETS / CARTE RESTAURANT ACCEPTÉ

*Service toute l'année de 10h à 18h45.
Juin, Juillet & Aout les vendredi et samedi, de 10h à 20h30.*