À PARTAGER

LA PLANCHE APÉRITIVE : 13€

Planche gourmande composée de plusieurs mignardises salées telles que des tartinables, du fromage, de la charcuterie et d'autres choses, selon les envies du chef.
Conseillée pour 2 personnes

LES COCKTAILS CRÉATIONS 9€

LE GARDEN SPRITZ

Apérol, liqueur "Mandarine Napoléon", sirop de jasmin, Montlouis pétillant et eau pétillante - (14cl.)

LE RUBY

Gin Distiloire, sirop limonade, sirop basilic, purée de cerise et eau pétillante - (16cl.)

L'AMAZONE

Rhum épicé Distiloire, curaçao bleu, sirop de vanille, purée de passion et jus d'ananas - (16cl.)

L'ENCHANTEUR

Hydromel (Saumur), cidre, sirop de cannelle et jus de citron - (17cl.)

LES CLASSIQUES SONT TOUJOURS LÀ :
MOJITO, PINA COLADA, MONTLOUIS SPRITZ

8€

LES "VIRGIN" 7€

Sans alcool, la fête est plus folle !

VIRGIN RUBY

Sirop de limonade, sirop de basilic, purée de cerise et eau pétillante - (14cl.)

VIRGIN AMAZONE

Sirop de rhum, sirop de curaçao, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert et jus d'ananas - (16cl.)

THÉS ET LIMONADES 4€

THÉ GLACÉ

Citron + Épices d'hiver / Pêche + Mandarine

LIMONADE

Citron + Passion / Citron + Cerise

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

	12cl.	75cl.

LES VINS ROUGES

AOP SAUMUR-CHAMPIGNY BAY ROUGE - DOMAINE DU VAL BRUN BIO Vin fruité, frais, harmonieux, suave et gouleyant.	4,20	22€
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL PIRATE DE LOIRE - DOMAINE BOIS MAYAUD Si le vin est perlant, c'est normal il reste du gaz carbonique naturellement présent dans le vin, ce qui favorise sa garde, il suffit juste de bien l'oxygéner ; Vin sans sulfites ajoutés !		29€
AOP CHINON - DOMAINE DE LA MARINIÈRE BIO Vin de copains, facile à boire et pouvant se marier avec toutes les cuisines.	4,20€	22€
TOURAINE CÔT - DOMAINE LE PIGEONNIER Sa robe est rouge rubis aux reflets violacées. Ce vin fin et élégant aux senteurs de baies noires, mûres en passant par des odeurs de violette.	4€	21€
AOP BOURGUEIL PETIT MONT - DOMAINE DU PETIT BONDIEU Sa robe grenat, raffiné au nez et démonstrative en bouche, avec des arômes frais de baies rouges et des tanins soyeux.		27€

LES VINS BLANCS

AOP MONTLOUIS MOELLEUX - DOMAINE LE PIGEONNIER Sa robe est dorée aux reflets brillants. Il offre une riche longueur en bouche et une belle fraicheur en finale.	4,50€	24€
AOP MONTLOUIS CHENIN SEC - DOMAINE LE PIGEONNIER Sa robe est or pâle. Il offre une agréable acidité et une persistante fraicheur en bouche.	3,80€	20€
AOC TOURAINE SAUVIGNON - DOMAINE LA RENAUDIE Robe jaune or. Nez d'arômes de fleurs blanches. Bouche avec une attaque franche, il devient souple, gras avec une belle longueur.	3,80€	20€

LES VINS ROSÉS

VDF ROSÉ DEMI-SEC - DOMAINE LE PIGEONNIER	3,50€	19€
AOP TOURAINE NOBLE-JOUÉ Rosé léger et fruité, doté d'une belle longueur en bouche et d'une belle fraicheur	3,80€	20€

PÉTILLANT

AOP MONTLOUIS BRUT - DOMAINE LE PIGEONNIER	4€	20€

CHAMPAGNE

AOP CHAMPAGNE BRUT JACQUART MOSAÏQUE		49€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA (33CL)	3,50€
COCA COLA ZÉRO (33CL)	3,50€
ORANGINA (25CL)	3,50€
SIROP À L'EAU (25CL)	2,80€
DIABOLO (25CL)	3,20€
PERRIER (33CL)	3,50€
JUS DE FRUITS "VERGER DE LA MANSE" (20CL) Pomme, ananas, orange, pomme-mangue	4,50€
SUPPLÉMENT SIROP	1€
SUPPLÉMENT TRANCHE	0,80€

BIÈRES LOCALES (33CL) 6€

P'TITE MAIZ (TOURS) - THIS IS NOT A PILS (4,7°) - BLONDE
ART IS AN ALE (AMBOISE) - IRIDESCENT IPA (6,9°) - BLONDE
ART IS AN ALE- ABSTRACT AMBER (5,5°) - AMBRÉE
ROSERUBY (RIVARENNES) - CLIO NOCTIS (6,8°) - BRUNE

BIÈRE PRESSION

	25cl.	50cl.
METEOR WENDELINUS (6,8°) Bière blonde d'abbaye qui accompagnera à merveille votre repas.	3,80€	6,50€
MONACO	4,50€	7€
PICON	4,50€	7€

EAUX (75CL)

THONON (PLATE)	3,90€
VALS (PÉTILLANTE)	3,90€

APÉRITIFS

KIR PLAT pêche, mûre ou cassis - 12cl	4,90€
KIR PÉTILLANT - 12cl	4,90€
KIR CHAMBORD Liqueur de framboise - 12cl	5,80€
VERMOUTH BIO Rouge ou blanc - 8cl	5,20€
PORTO Rouge ou blanc - 8cl	4,90€
PASTIS DISTILOIRE BIO (45°) - 3cl	5,20€
RICARD (45°) - 3cl	4,20€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

WHISKIES (4CL)

WHYTE MACKEY 40° (BLEND)	5,90€
JACK DANIEL'S 40° (BOURBON)	6,50€
BELLEVOYE BLEU 40° (MALT)	6,50€
NIKKA FROM BARREL 51,4° (MALT)	6,90€

VODKAS (4CL)

COQLICORNE 43° (LE MANS)	6,50€
GRANDS DOMAINES BIO 40°	5,90€

DIGESTIFS (4CL)

COGNAC ABK6 VSOP (40°)	6,50€
RHUM DON PAPA BAROKO (40°)	6,50€
RHUM AMBRÉ ÉPICÉ DISTILOIRE BIO (40°)	6,50€
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS (40°)	4,50€
MENTHE PASTILLE (24°)	4,90€
GET 27 (24°)	4,50€
BAILEY'S (17°)	5,50€

SUPPLÉMENT SOFT	1,60€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS