

## La planche apéritive

Planche gourmande composée de plusieurs mignardises salées selon les envies du chef. Nous consulter pour plus d'informations.

7€/pers.

## Cocktails *Signatures* : 9€

### Mojito gaulois (18cl.)

Gauloise verte - Citron vert  
Menthe - Eau pétillante

### Banana Colada (19cl.)

Rhum - Banane - Ananas  
Noix de coco - Citron vert

### Le Garden (18cl.)

Italicus - Lavande  
Montlouis pétillant  
Eau pétillante

### Le Velvet (16cl.)

Vermouth blanc  
Pamplemousse rose  
Eau tonique

## Bar à Spritz

• 16cl.

9€

*Choisissez votre liqueur,  
je m'occupe du reste !*

- Apérol
- Campari
- Amaretto
- Napoléon
- Limoncello
- Gauloise
- St Germain



## Les *Classiques* : 9€

- Mojito
- Piña Colada
- Planteur
- Gin Tonic

*N'hésitez pas à en demander  
d'autres, si nous avons les  
ingrédients, nous le ferons !*

## Les *Virgin* : 6€ (sans alcool)

- Le Mojito yuzu
- Limonade Banane-Kiwi
- Piña Colada
- Punch

## Les *Thés glacés* : 5€

- Oriental (Citron & Menthe)
- Exotique (Mangue & Passion)
- Floral (Framboise & Lavande)
- Estival (Pêche & Abricot)

### “Buvez français !”

Jus “Vergers de la Manse” (25cl.) : 5€

Orange, ananas, pomme, pamplemousse rose

La French Agrumes (25cl.) : 5€

Boisson gazeuse à base de concentrés naturels d'orange, de pamplemousse, de citron et de mandarine.

Le Breizh Cola (ou Breizh Cola Zero (33cl.) : 4€

La vraie alternative française de la boisson américaine mythique !

Perrier (33cl.) : 3,90€

Les Sirops “Monin” à l'eau (25cl.) : 3€ / en Diabolo (25cl.) : 3,50€

Eau plate “Thonon” (75cl.) : 4€

Eau pétillante “Vals” (75cl.) : 4€

Supplément tranche : 0,80€ / Supplément sirop : 1,00€

### Bière pression

Wendelinus - Météor  
Bière blonde d'abbaye (6,8%)

Pression	25cl. : 3,90€	50cl. : 6,50€
Monaco	4,50€	7,00€
Panaché	4,30€	6,80€
Picon	4,50€	7,00€

### Bières locales

• 33cl.

#### Loirette

Ambrée (7,5%) - Céré-la-Ronde

#### Art is an ale

IPA (6,9%) - Amboise

#### Art is an ale

Off White (6,5%) - Amboise

#### P'tite Maiz

This is not a pils (5%) - Tours

6€

## Les apéritifs

---

**Kir plat (12cl.) : 4,90€**

Pêche, mûre ou cassis

**Kir pétillant (12cl.) : 5€**

Pêche, mûre ou cassis

**Kir Chambord (12cl.) : 5,90€**

Liqueur de framboise composée de framboises rouges et de mûres

**Vermouth bio Distiloire (8cl.) : 5,20€**

Rouge ou blanc. Distilerie située à Nantes

**Porto (8cl.) : 4,90€**

**Pastis Distiloire bio (3cl.) - 45° : 5,20€**

**Ricard (3cl.) - 45° : 4,20€**

## Les spiritueux

---

• 4cl.

### Whiskies

Whyte & Mackey (Blend) 40° : 5,90€

Jack Daniel's (Bourbon) 40° : 6,50€

Bellevoys bleu (Malt) 40° : 6,50€

Nikka from Barrel (Malt) 51,4° : 6,90€

### Vodkas

Coqlicorne 43° (Le Mans) : 6,50€

Grands Domaines bio 40° : 5,90€

### Rhums

Don Papa Baroko 40° : 6,50€

Ambré Épicé Distiloire 40° : 6,50€

### Gin

Héritier (Montlouis) 40° : 6,50€

## Les digestifs

---

• 4cl.

Cognac ABK6 VSOP - 40° 6,50€

Eau de vie Poire Williams - 40° 4,50€

Menthe Pastille - 24° 4,90€

Get 27 - 24° 4,50€

Bailey's - 27° 5,50€

Limoncello - 24,5° 4,50€

Amaretto - 28° 4,90€

Napoléon - 38° 4,90€

Cointreau - 40° 4,90€

Gauloise verte - 48° 6,50€



Supplément soft : 1,60€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



## Les vins rouges

### AOP Saumur Champigny - Domaine du Val Brun (bio)

Vin fruité, frais, harmonieux, suave et gouleyant.

12cl.

4,80 €

75cl.

25 €

### AOP Chinon - Domaine de la Marinière (bio)

Vin des copains, facile à boire et se marie avec toutes les cuisines.

4,80 €

25 €

### AOC Bourgueil "Terres brunes" - Domaine du Petit Bondieu

Robe rubis profond aux notes boisées élégantes, toastées et grillées.

5,20 €

29 €

### AOC St 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 !

30 €

## Les vins blancs

### AOP Montlouis Moelleux - Domaine le Pigeonnier

Robe dorée aux reflets brillants, il offre une riche longueur en bouche et une belle fraîcheur.

4,80 €

25 €

### AOP Montlouis Chenin sec - Domaine le Pigeonnier

Robe or pâle, il offre une agréable acidité et une persistante fraîcheur en bouche.

4,50 €

24 €

### AOC Touraine Sauvignon - Domaine La Renaudie

Robe dorée, nez aux arômes de fleurs blanches. Bouche avec une attaque franche, il devient souple, gras et offre une belle longueur.

4,80 €

25 €

### AOC Valençay "Les Terrajots blanc" - Francis Jourdain

Robe dorée, nez aux senteurs de fruits exotiques, bouche caractérisé par des nuances minérales et exotiques. Vin sec, fruité et onctueux.

4,90 €

26 €

## Les vins rosés

### VDF Rosé demi-sec - Domaine Le Pigeonnier

4,20 €

21 €

### AOP Touraine Noble-Joué - Domaine Astraly

Rosé léger et fruité, doté d'une belle longueur en bouche et d'une belle fraîcheur

4,50 €

24 €

## Pétillant

### AOP Montlouis brut - Domaine Le Pigeonnier

4,50 €

24 €

## Champagne

### AOP Champagne brut - Jacquart Mosaïque

49 €