

## APÉRITIFS

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Pineau rouge ou blanc _____                       | 6 cl  | 3,50 |
| Pineau extra vieux _____                          | 6 cl  | 5,80 |
| Porto 10 ans _____                                | 6 cl  | 6,20 |
| Kir _____   | 12 cl | 3,30 |
| <i>cassis, mûre, framboise, violette ou pêche</i> |       |      |
| Kir breton _____                                  | 12 cl | 3,10 |
| <i>cassis, mûre, framboise, violette ou pêche</i> |       |      |
| Kir royal _____                                   | 12 cl | 9,00 |
| <i>cassis, mûre, framboise, violette ou pêche</i> |       |      |
| Coupe de champagne _____                          | 12 cl | 8,80 |
| Coupe de Crémant _____                            | 12 cl | 5,00 |
| Américano «maison» _____                          |       | 7,90 |
| Punch «maison» _____                              |       | 5,00 |
| Martini, campari, porto, suze _____               | 5 cl  | 3,60 |
| Mojito _____                                      |       | 8,10 |
| Ti punch _____                                    |       | 6,80 |
| Anis : Ricard, Pastis Île de Ré... _____          | 2 cl  | 3,40 |

L'exclusif du moulin à café \_\_\_\_\_ 6,80  
*crémant, crème de violette, cognac*

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Assiette de charcuterie _____         | 8,10 |
| Duo de rillettes saumon et thon _____ | 8,90 |
| Crevettes grises _____                | 9,70 |

## ALCOOLS ET LIQUEURS 4 cl

|   |       |
|---|-------|
| Whiskies, gin, vodka, tequila, rhum... _____                          | 6,00  |
| Whiskies supérieurs Cardhu 12 ans, Aberlour 12 ans, Oban 14 ans _____ | 11,00 |
| Jack Daniel's, eau-de-vie, cognac VSOP Île de Ré... _____             | 7,80  |
| Cognac XO Île de Ré _____   | 10,00 |
| Supplément soda _____   | 1,00  |
| Liqueurs : get, fraise des bois, malibu, baileys, grand marnier _____ | 6,00  |

Carte de cognacs et rhums en dernière page



## SALADES FRAICHEUR

|  | petite | grande |
|--|--------|--------|
| <b>Chèvre</b> _____<br><i>salade, chèvre chaud, miel, jambon cru, tomates, noix</i><br><i>green salad, goat cheese, honey, cured ham, tomatoes, walnuts</i>  | 7,50   | 11,10  |
| <b>Italy</b> _____<br><i>salade, jambon cru, parmesan, tomates confites, poivrons marinés, tomates, oignon, pesto</i><br><i>green salad, cured ham, parmesan cheese, marinated peppers and tomatoes, onion, pesto</i>  | 8,50   | 12,10  |
| <b>Terroir</b> _____<br><i>salade, gésiers de volaille, lardons, roquefort, œuf de caille, oignon rouge, tomates, vinaigre de framboise, noix</i><br><i>green salad, poultry gizzard, bacon, roquefort cheese, quail's egg, red onion, tomatoes, raspberry vinaigar, walnuts</i> | 8,50   | 12,10  |
| <b>Poulette</b> _____<br><i>poulet, pesto, chou blanc, carotte, fenouil, oignon rouge, tomates, pignons de pin</i><br><i>chicken, pesto, white cabbage, carrot, fennel, red onion, tomatoes, pine nuts</i>   | 7,50   | 11,10  |
| <b>Panthère rose</b> _____<br><i>salade, saumon fumé, duo de rillettes (saumon et thon), crevette, tomates</i><br><i>green salad, smoked salmon, rillettes of salmon and tuna, shrimp, tomatoes</i>  | 9,80   | 14,60  |
| <b>Veggie</b> _____<br><i>salade, aubergine, courgette, tomates confites, poivrons marinés, tomates, pignons de pin, cumin</i><br><i>green salad, egg plant, zucchini, marinated tomatoes and peppers, tomatoes, pine nuts, cumin</i>  | 7,40   | 11,10  |
| <b>Moulin à café</b> _____<br><i>salade, foie gras, chèvre chaud, saumon fumé, crevette, tomates, magret de canard</i><br><i>green salad, foie gras, goat cheese, smoked salmon, shrimp, tomatoes, smoked duck breast</i>  | -      | 16,30  |

Prix nets en euro

**ENTRÉE DU JOUR**  
consultez les ardoises

**ENTRÉES**

|   |       |
|---|-------|
| 6 huîtres N°3 Île de Ré <i>oysters</i> _____  | 9,80  |
| 12 huîtres N°3 Île de Ré <i>oysters</i> _____ | 18,70 |
| Bulots <i>assiette</i> _____                  | 9,00  |
| Crevettes grises _____                        | 9,70  |
| Crevettes de Madagascar _____                 | 14,50 |

**ASSIETTE MARINE 19,50**

3 huîtres, bulots, crevettes grises  
et crevettes de Madagascar  
*3 oysters, bulots, shrimps  
from Madagascar*

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Duo de rillettes saumon et thon _____ | 8,90  |
| Assiette de charcuterie _____         | 8,10  |
| Foie gras de canard mi-cuit _____     | 16,50 |

*compote de pommes et figues*

**MOULES FRITES** *selon saison*

|                  |       |
|------------------|-------|
| Marinières _____ | 12,90 |
| Mouclade _____   | 14,30 |
| Roquefort _____  | 14,80 |



**VIANDES**

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Cœur de rumsteck (env. 200 g) _____ | 17,80 |
| Entrecôte XL (environ 350 g) _____  | 22,70 |
| Confit de canard _____              | 16,80 |

*Les viandes sont servies avec frites,  
gratin dauphinois «maison» ou poêlée de légumes  
*served with french fries, potato gratin or vegetables**

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Sauce roquefort ou moutarde _____ | 1,00 |
|-----------------------------------|------|

*roquefort or mustard sauce*

**SUGGESTION DU JOUR SELON MARCHÉ**  
consultez les ardoises

Viandes d'origine France

**NOS PÂTES** *our Pasta*

Linguines

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Sauce Bolognaise _____    | 13,40 |
| Sauce Carbonara _____     | 13,40 |
| Sauce Italienne*... _____ | 13,40 |

*aubergines, courgette, tomates confites, basilic, pesto  
egg plant, zucchini, marinated tomatoes, basil, pesto*

*\*possibilité supplément jambon cru (+ 3,00 €)  
possibility to add cured ham (+ 3,00 €)*

Prix nets en euro



# PIZZAS

**LAMBRUSCO ROUGE OU ROSÉ 75 cl 20,00**  
Le mariage idéal

|   |       |
|---|-------|
| <b>Marguerita</b>   | 10,40 |
| <i>tomate, olives, origan, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, olives, oregano, mozzarella, emmental</i>   |       |
| <b>Roma</b>   | 11,00 |
| <i>tomate, jambon, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, ham, mozzarella, emmental</i>   |       |
| <b>Napolitaine</b>  | 11,30 |
| <i>tomate, oignons, anchois, olives, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, onions, anchovy, olives, mozzarella, emmental</i>                             |       |
| <b>Reine</b>  | 11,30 |
| <i>tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, ham, mushrooms, olives, mozzarella, emmental</i>                           |       |
| <b>Paysanne</b>   | 12,40 |
| <i>tomate, lardons, champignons, oignons, crème fraîche, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, bacon, mushrooms, onions, cream, mozzarella, emmental</i> |       |



|   |       |
|---|-------|
| <b>Cachemire</b>  | 13,10 |
| <i>tomate, chèvre, poivrons marinés, tomates séchées, œuf, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, goat cheese, marinated peppers, marinated tomatoes, egg, mozzarella, emmental</i> |       |
| <b>Corrida</b>  | 13,10 |
| <i>tomate, chorizo, poivrons, chèvre, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, chorizo, peppers, goat cheese, mozzarella, emmental</i>  |       |
| <b>Bleu</b>   | 14,10 |
| <i>crème fraîche, roquefort, lardons, pommes de terre, mozzarella, emmental</i><br><i>cream, roquefort cheese, bacon, potatoes, mozzarella, emmental</i>                            |       |
| <b>Quatre fromages</b>  | 13,10 |
| <i>tomate, chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella, emmental</i>                                       |       |
| <b>Pink</b>   | 13,40 |
| <i>crème fraîche, poireaux, saumon fumé, mozzarella, emmental</i><br><i>cream, leeks, smoked salmon, mozzarella, emmental</i>   |       |
| <b>Grand Sud</b>  | 13,40 |
| <i>crème fraîche, tomates fraîches, pesto, jambon cru, mozzarella, emmental</i><br><i>cream, fresh tomatoes, pesto, cured ham, mozzarella, emmental</i>                             |       |
| <b>Américain</b>  | 13,40 |
| <i>sauce bolognaise, poulet, sauce barbecue, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, chopped meat, chicken, barbecue sauce, mozzarella, emmental</i>                                 |       |
| <b>Avalanche</b>  | 13,10 |
| <i>crème fraîche, reblochon, champignons, oignons, jambon cru, mozzarella, emmental</i><br><i>cream, reblochon, mushrooms, onions, cured ham, mozzarella, emmental</i>              |       |
| <b>Fruits de mer (en juillet-août)</b>  | 13,10 |
| <i>tomate, fruits de mer, ail, champignons, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, sea food, garlic, mushrooms, mozzarella, emmental</i>  |       |
| <b>Bambino (moins de 8 ans)</b>   | 6,90  |
| <i>tomate, jambon, mozzarella, emmental</i><br><i>tomato, ham, mozzarella, emmental</i>   |       |
| <b>Supplément ingrédient ou toute modification pizza ou galette</b>   | 1,20  |
| <b>Supplément jambon cru</b>  | 3,00  |
| <i>additional charge for any change : pizza or pancakes or cured ham</i>  |       |

**NOS PIZZAS SONT AUSSI  
À EMPORTER**

Prix nets en euro

# MENU EXPRESS MIDI 13,30

## Galette complète

Jambon, œuf, fromage



Servi uniquement le midi

## Crêpe

confiture, chocolat ou caramel



Verre de cidre doux ou brut 20 cl

Ou Vin de l'Île de Ré 12 cl

blanc, rouge ou rosé

## CIDRE

Kerissac  
doux ou brut

bolée 20 cl 3,40  
pichet 50 cl 8,00  
bout. 75 cl 12,20

Ecusson  
rosé  
bout. 75 cl 17,30

## GALETTES

Complète 8,40

jambon, œuf et fromage  
ham, egg and cheese

Savojarde 11,00

pommes de terre, lardons, reblochon,  
oignons, crème fraîche, emmental  
potatoes, bacon, reblochon cheese, cream, onions, cheese

Yucatan 11,60

viande hachée, oignons, poivrons, épices douces, emmental  
chopped meat, onions, peppers, sweet spices, cheese

Italienne 11,60

mozzarella, jambon cru, tomates confites, pesto  
mozzarella, cured ham, marinated tomatoes, pesto

Caramba 11,00

chèvre, œuf, chorizo, poivrons marinés, emmental  
goat cheese, egg, chorizo, marinated peppers, cheese

Rose 11,60

saumon fumé, crème fraîche, ciboulette  
smoked salmon, cream, chives

Cocotte 11,60

poulet, champignons, crème fraîche, emmental  
chicken, mushrooms, cream, cheese

Fromagère 11,00

chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental, salade verte  
goat cheese, gorgonzola, mozzarella, emmental, green salad

Saint-Jacques 12,80

noix de st-Jacques, crevette, fondue de poireaux,  
sauce au pineau des Charentes  
white flesh of the scallop, shrimp, leeks,  
pineau des Charentes sauce

Supplément par ingrédient ou toute modification 1,20

pizza ou galette

possible extra for pancake or pizza : each ingredient 1.20



## MENU BAMBINO 8,80

jusqu'à 8 ans

Pizza bambino  
ou Steak haché  
ou Galette jambon fromage



Crêpe au sucre  
ou  
Bâtonnet de glace

Prix nets en euro - Tout changement aux menus sera facturé au prix de la carte  
Supplément de 2.00 € par personne partageant un repas  
any changes to the menus will be charged at the price a la carte  
supplement 2.00 € per person sharing a meal

# CRÊPES

Chantilly et sauce chocolat maison

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Sucre _____<br><i>sugar</i>  | 3,50 | Banane, chocolat _____<br><i>banana, chocolate</i>  | 6,60 |
| Beurre, sucre _____<br><i>butter and sugar</i>   | 3,60 | Noix de coco, chocolat _____<br><i>coconut, chocolate</i>   | 6,20 |
| Beurre, sucre, cannelle _____<br><i>butter, sugar, cinnamon</i>  | 3,90 | Amandes, chocolat _____<br><i>almonds, chocolate</i>  | 6,20 |
| Chantilly _____<br><i>whipped cream</i>  | 4,30 | Caramandes _____<br><i>sauce caramel, amandes, chantilly<br/>caramel sauce, almonds, whipped cream</i>  | 7,20 |
| Confiture _____<br><i>fraise - abricot - myrtille - framboise<br/>strawberry - apricot - blueberry - raspberry</i>                                   | 4,90 | Grand marnier _____   | 7,50 |
| Chocolat maison _____<br><i>chocolate (home-made)</i>  | 5,40 | Normande _____<br><i>pommes caramélisées, flambage au calvados,<br/>glace caramel beurre salé<br/>caramelized apple, calvados, caramel ice cream</i>                                      | 9,10 |
| Nutella _____<br><i>nutella (chocolate-hazelnuts)</i>  | 5,40 | Moulin à Café _____<br><i>sauce chocolat, glace espresso croquant,<br/>liqueur de café, chantilly<br/>chocolate sauce, espresso croquant ice cream,<br/>coffee liqueur, whipped cream</i> | 9,10 |
| Miel _____<br><i>honey</i>   | 5,10 | Macumba _____<br><i>nutella, coco râpé, boule de glace vanille,<br/>chantilly<br/>nutella, coconut, vanilla ice cream,<br/>whipped cream</i>  | 8,80 |
| Citron _____<br><i>lemon</i>   | 4,60 |   |      |
| Citron, sucre _____<br><i>lemon, sugar</i>   | 4,80 |   |      |
| Citron, miel _____<br><i>lemon, honey</i>  | 5,40 |   |      |
| Sirop d'érable _____<br><i>maple syrup</i>   | 5,60 |   |      |
| Caramel beurre salé _____<br><i>salted caramel</i>   | 5,70 |   |      |
| Pommes caramélisées,<br>nappée de caramel _____<br><i>caramelized apples with caramel sauce</i>  | 7,20 |   |      |
| Bounty _____<br><i>glace coco, noix de coco râpée,<br/>sauce chocolat, chantilly<br/>coconut, grated coconut,<br/>chocolate sauce, whipped cream</i> | 8,80 |   |      |

|   |      |
|---|------|
| Supplément boule de glace _____<br><i>extra scoop of ice cream</i>          | 2,00 |
| Supplément chantilly "maison" _____<br><i>extra home-made whipped cream</i> | 1,20 |



## DESSERTS

|   |      |  |   |
|---|------|--|---|
| Assiette de fromage _____<br><i>cheese plate</i>  | 7,70 |  |   |
| Crème brûlée _____  |      |  | 7,10  |
| Mousse au chocolat <i>chocolate mousse</i> _____  |      |  | 7,10  |
| Panna cotta <i>avec son coulis aux fruits ou caramel beurre salé</i> _____<br><i>Panna cotta with a fruit coulis or caramel sauce</i> |      |  | 7,10  |
| Faisselle avec son coulis _____<br><i>soft white cheese with a fruit coulis</i>   |      |  | 6,10  |
| Tarte Tatin, glace caramel _____<br><i>upside-down apple</i>  |      |  | 7,70  |
| Millefeuille <i>pancake, fruits de saison, chantilly</i> _____<br><i>millefeuille pancake, season fruit, whipped cream</i>            |      |  | 7,70  |
| Fraises selon saison _____ sucre 6,50 chantilly 7,70 melba _____  |      |  | 8,20  |
|   |      |  | <i>strawberries in season : sugar - whipped cream - melba</i> |

Prix nets en euro

**LES GOURMANDS**  
**CAFÉ 7.90 OU THÉ 8.90**  
*café ou déca ou thé et 3 mignardises*  
*coffee or decaffeinated coffee or tea and 3 sweets*

# GLACES ARTISANALES

## CLASSIQUES

|   |      |
|---|------|
| Café ou Chocolat Liégeois _____   | 7,70 |
| <i>glace vanille, glace café ou chocolat, sauce mokka ou chocolat, chantilly vanilla ice cream, coffee or chocolate ice cream, mokka or chocolate sauce, whipped cream</i>  |      |
| Dame Blanche _____  | 7,70 |
| <i>glace vanille, sauce chocolat, chantilly vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>   |      |
| Banana Split _____  | 8,10 |
| <i>glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly vanilla ice cream, chocolate and strawberry, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream</i> |      |



## AVEC ALCOOL

|   |      |
|---|------|
| Colonel _____   | 7,70 |
| <i>sorbet citron, vodka lemon sorbet with vodka</i>   |      |
| Dijonnaise _____  | 8,00 |
| <i>glace vanille, sorbet cassis, crème de cassis, chantilly vanilla ice cream, blackcurrant sorbet, blackcurrant cream, whipped cream</i>         |      |
| Brésilienne _____   | 8,00 |
| <i>glace café et rhum-raisin, rhum blanc, chantilly coffee and rum-grape ice cream, white rum, chantilly</i>                                      |      |
| Gourmande _____   | 8,00 |
| <i>glace caramel au beurre salé et café, liqueur de café, chantilly salted butter caramel ice cream and coffee, coffee liqueur, whipped cream</i> |      |
| Mojito _____  | 8,00 |
| <i>sorbet citron vert, sucre de canne, menthe, rhum blanc lime sorbet, cane sugar, mint, white rum</i>  |      |



## NOS CRÉATIONS

|  |      |
|--|------|
| Olympe _____   | 7,90 |
| <i>glace fraise et pistache, coulis de fruits rouges, chantilly strawberry and pistachio ice cream, red fruit coulis, whipped cream</i>    |      |
| Anglaise _____   | 7,90 |
| <i>glace chocolat et menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly chocolate and mint-chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly</i>     |      |
| Copacabana _____   | 7,90 |
| <i>sorbet passion et citron, glace noix de coco, coulis de fruits rouges sorbet passion and lemon, coconut ice cream, red fruit coulis</i> |      |
| Chocolatissimo _____   | 7,90 |
| <i>glace chocolat et stracciatella, sauce chocolat, chantilly chocolate and stracciatella ice cream, chocolate sauce, chantilly</i>        |      |

### COUPE CUPIDON 2 PERS 19.00

*sorbets macaron, citron vert, cassis et passion, champagne, 2 macarons*

## COMPOSEZ VOUS-MÊME

### VOTRE COUPE

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 1 boule (scoop) _____ | 2,00 |
| 2 boules _____        | 4,00 |
| 3 boules _____        | 6,00 |

### SUPPLÉMENT

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Chantilly maison _____            | 1,20 |
| <i>whipped cream</i>              |      |
| Sauce chocolat chaud maison _____ | 1,50 |
| <i>chocolate sauce</i>            |      |
| Amandes effilées _____            | 1,20 |
| <i>flaked almonds</i>             |      |

### CRÈMES GLACÉES ARTISANALES

*Café 100% arabica, fraise, noix de coco et coco râpée, caramel beurre salé au sel de Guérande, rhum-raisin au rhum Saint-James, chocolat au cacao et cœur de Guanaja Valrhona, menthe chocolat menthe forte verte et copeaux de chocolat noir suisse, pistache de Sicile, éclats de pistache, stracciatella au lait et copeaux de chocolat noir suisse, vanille à la vanille Bourbon, au beurre d'echiré et œufs*

### SORBETS ARTISANAUX

*Cassis noir de Bourgogne 49% de fruits, citron vert 27% de fruits, passion 41% de fruits*

Prix nets en euro

# VINS DE RÉGIONS ET DE PROPRIÉTÉS

Millésimes consultez votre serveurur

## BLANCS

|   | 12 cl | 25 cl | 50 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|-------|-------|
| Île de Ré, Royal de Ré, vin de pays charentais  | 3,90  | 6,70  | 12,20 | 17,00 |
| Chardonnay                                      | 4,70  | 8,30  | 15,40 | 22,00 |
| Bourgogne Aligoté, Domaine Bonnardot, AOC       | 6,60  | 12,10 | 23,00 | 34,00 |
| Chablis, Domaine Vocoret, AOC                   | 6,60  | 12,10 | 23,00 | 34,00 |
| Bordeaux Dourthe N° 1 Sauvignon AOC             | 5,00  | 9,00  | 17,00 | 25,00 |
| Quincy Vieilles Vignes Domaine du Tremblay AOC  | 6,60  | 12,10 | 23,00 | 34,00 |
| Menetou Salon Saint Céol AOC                    | 7,00  | 13,50 | 26,00 | 39,00 |
| St Croix du Mont, Château Pavillon AOC moelleux | 7,00  | 13,50 | 26,00 | 39,00 |
| Beaujolais Villages, Domaine des Nugues AOC     | 6,00  | 10,90 | 20,60 | 30,00 |
| Gold Mountain (Afrique du Sud)                  | 4,30  | 7,60  | 14,00 | 19,00 |

## ROSÉS

|   |      |       |       |       |
|---|------|-------|-------|-------|
| Île de Ré, Rosé des Dunes, vin de pays charentais | 3,90 | 6,70  | 12,20 | 17,00 |
| Mareuil, Fiefs Vendéens AOC                       | 5,00 | 9,00  | 17,00 | 25,00 |
| Anjou, demi-sec AOP                               | 4,40 | 7,70  | 14,20 | 20,00 |
| Beaujolais Village, Domaine des Nugues AOC        | 5,50 | 10,00 | 19,00 | 28,00 |
| Peyrassol, Cinsault VPM                           | 5,00 | 9,00  | 17,00 | 25,00 |
| Bordeaux, Dourthe N°1 AOC                         | 5,00 | 9,00  | 17,00 | 25,00 |
| Lou Peyrassol, Côtes de Provence, AOP             | 5,00 | 9,00  | 17,00 | 25,00 |
| Château Peyrassol, Provence AOC                   |      |       |       | 39,00 |
| Lambrusco Italie                                  |      |       |       | 20,00 |



## COGNACS 4 cl

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| XO Ile de Ré                     | 10,00 |
| Hennessy XO                      | 12,00 |
| Hennessy Private Réserve         | 20,00 |
| Hennessy Paradis                 | 45,00 |
| l'Or de Martell (nous consulter) |       |
| Couprrie Hors d'âge              | 20,00 |

## COGNACS CAMUS ÎLE DE RÉ

|                  |       |
|------------------|-------|
| Fine island      | 10,00 |
| Double matured   | 14,00 |
| Cliffside Cellar | 20,00 |



## RHUMS 4 cl

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Havana Club spécial Cuba           | 9.40  |
| Vieux St James Martinique          | 10.00 |
| Reimonenq Hors d'âge               |       |
| Guadeloupe                         | 10.00 |
| Diplomatico Venezuela              | 10.00 |
| Don Papa 7 ans Philippines         | 10.00 |
| Centenario 20 ans Costa-rica       | 12.00 |
| Angostura 1919 Caraïbes            | 10.00 |
| El Dorado Spécial Réserve 15 ans   |       |
| Guyane                             | 13.00 |
| Matusalem Gran Réserve 23 ans      |       |
| Rép. Dominicaine                   | 18.00 |
| Présidente 15 ans Rép. Dominicaine | 12.00 |
| Ophimus 15 ans Rép. Dominicaine    | 13.00 |
| Ryoma 7 ans Japon                  | 13.00 |
| Bally Héritage XO Martinique       | 18.00 |
| Dictator 12 ans Colombie           | 10.00 |
| Mendis 18 ans Sri-lankas           | 13.00 |

Prix nets en euro- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# VINS DE RÉGIONS ET DE PROPRIÉTÉS

Millésimes consultez votre serveurur

## ROUGES

|   | 12 cl | 25 cl | 50 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|-------|-------|
| Île de Ré, Soif d'Evasion, Merlot, vin de pays charentais, IGP      | 4,40  | 7,70  | 14,20 | 20,00 |
| Saumur Champigny, Les Sables, AOC                                   | 5,00  | 8,60  | 16,00 | 23,00 |
| Mareuil, Fiefs vendéens AOC   | 5,00  | 8,60  | 16,00 | 23,00 |
| Chinon, Vieilles Vignes, Domaine de la Commanderie                  | 5,00  | 8,60  | 16,00 | 23,00 |
| Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, Cadillac, AOC                    | 6,00  | 10,90 | 20,60 | 30,00 |
| Graves, Château la Garance, AOC                                     | 6,00  | 10,90 | 20,60 | 30,00 |
| Crozes Hermitage Etienne Pochon, AOC                                | 7,00  | 13,50 | 26,00 | 39,00 |
| Haut-Médoc, Diane de Belgrave, AOC                                  | 7,50  | 14,00 | 27,00 | 40,00 |
| Menetou Salon, Le Prieuré de Saint Céols AOC                        | 7,50  | 14,00 | 27,00 | 40,00 |
| Bordeaux, Dourthe N°1 AOC   | 5,50  | 10,00 | 19,00 | 28,00 |
| Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune                                   |       |       |       | 42,00 |
| St Emilion Grand Cru, Château Grand Barrail, AOC                    |       |       |       | 49,00 |
| St Emilion Grand Cru, Château Musset Chevalier, AOC                 |       |       |       | 51,00 |
| Pessac Léognan, Château Carbonnieux, Grand Cru classé de Graves AOC |       |       |       | 90,00 |
| Morgon, Domaine des Nugues AOC                                      |       |       |       | 35,00 |
| Lambrusco Italie  |       |       |       | 20,00 |

## MAGNUM ROSÉ ET ROUGE

150 cl

|  |       |
|--|-------|
| Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, AOP | 50,00 |
| Lou Peyrassol, Côtes de Provence, AOP  | 44,00 |



## CHAMPAGNES 75 cl

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Thienot brut          | 65,00  |
| Ruinart brut          | 75,00  |
| Ruinart Rosé          | 98,00  |
| Roederer Brut premier | 75,00  |
| Roederer Cristal      | 240,00 |
| Moët & Chandon        |        |
| Cuvée Dom Pérignon    | 220,00 |

## EAUX MINÉRALES

|                      | 50 cl | 100 cl |
|----------------------|-------|--------|
| Evian                | 4,70  | 5,70   |
| San Pellegrino       | 4,70  | 5,70   |
| Perrier Fines Bulles | 4,70  | 5,70   |

## VIN PÉTILLANT

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Crémant de Loire Brut | 27,00 |
|-----------------------|-------|

### INFORMATION ALLERGÈNES

Chers clients, merci de nous mentionner un allergène ou une intolérance, nous ferons le maximum pour modifier votre plat ou garniture susceptibles de contenir l'un des allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales. crustacés et produits à base de crustacés. / Œufs et produits à base d'œufs / Poissons et produits à base de poissons / arachides et produits à base d'arachides / soja et produits à base de soja / Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits) / céleri et produits à base de céleri / moutarde et produits à base de moutarde / graines de sésame et produits à base de graines de sésame / anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de so2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant / Lupin et produits à base de lupin ou mollusques et produits à base de mollusques.

Prix nets en euro- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.