



**LA BELLE
EPOQUE**
COCKTAILS



12€

À LA FRAÎCHE *loc. adv.*

1. À l'heure où il fait frais (le matin, et surtout, le soir) *On n'est pas bien là, à la fraîche ?!* (J. Pierre)
2. Cocktail végétal, frais et floral.

INGRÉDIENTS Gin français, liqueur de fleur de sureau, jus de citron bio, concombre pressé, menthe fraîche, cordial bio fait maison.



12€

L'APACHE *n.m.*

1. Voyou parisien du début du XXe s., tiré du nom propre Apache, une tribu indienne des États Unis.
2. Cocktail exotique, rond et zesté.

INGRÉDIENTS Tequila, liqueur de banane, triple sec, jus de citron vert, cordial de fève tonka fait maison, tincture de curcuma fait maison.



12€

LE BÉGUIN *n.m.*

1. Amour non véral, considéré comme un manquement grave aux règles du milieu.
2. Cocktail gourmand, fruité et acidulé.

INGRÉDIENTS Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot, triple sec, bitter, jus de citron vert, cordial de cannelle fait maison.



12€

L'AMERLOQUE *adj. et n.m.*

1. Américain des États-Unis : *Il avait des cheveux dorés légèrement bouclés, un peu amerloque sur les bords* (O. Orban).
2. Cocktail gourmand, herbacé et charpenté.

INGRÉDIENTS Bourbon, Amaretto, jus de citron vert, bitters, cordial de romarin fait maison.



12€

LE VELOURS *n.m.*

1. Profit, argent gagné, en particulier au jeu : *Sans doute les filles pouvaient se faire un peu de velours* (Boudard).
2. Cocktail profond, fruité et acidulé.

INGRÉDIENTS Vodka française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine fait maison.



12€

LE OLD FASHIONED *n.m.*

1. Un classique parmi les classiques, créé au XIXe s. Aussi simple de composition, qu'exigeant d'exécution.
2. Cocktail doux, puissant et aromatique.

INGRÉDIENTS Bourbon, bitters, sucre bio français.



14€

LA MEZCAL MARGARITA *n.f.*

1. Merci à Margaret «Margarita» Sames, qui en 1948 régale tout ses convives avec ce cocktail maison.
2. Cocktail acidulé, fumé et frais.

INGRÉDIENTS Mezcal, triple sec, jus de citron vert, cordial bio fait maison.



Carte des apéritifs

Roc'Cocktail (Poiré, crème de pêche) 12 cl	5.00 €
Roc'Spritz (Aperol, Crémant d'Anjou) 14 cl	8.00 €
Americano Maison 14 cl	7.00 €
Cocktail sans alcool 20 cl	6.00 €
Pom'Cherry « Constant Chatel » 6 cl	5.50 €
Pommeau 6 cl « Manoir de Durcet »	5.50 €
Poirissimo 6 cl « Ferme Les Martellières »	5.50 €
Kir vin blanc 12 cl	3.80 €
Kir Pétillant Crémant d'Anjou « Domaine Denechaud» 12 cl	6.80 €
Coupe de champagne La Vallée - Brut tradition « Maison Prevoteau - Perrier »	12.00 €
Kir Royal Champagne La Vallée « Maison Prevoteau - Perrier 12 cl	13.00 €
Ricard 2 cl	4.90 €
Vodka 4cl	3.90 €
Vodka orange 20 cl	6.50 €
Suze 4 cl	4.50 €
Martini Rouge ou Blanc 10 cl	4.90 €
Porto Rouge ou Blanc 4 cl	4.50 €

Nos Whiskies

<u>Whisky Château du Breuil</u> 4cl - Normand	
(Single malt, notes vanille et fruits à noyaux)	12.00 €
<u>Whisky Campbell</u> 4 cl	5.00 €
<u>The Irishman Founder Réserve</u> 4cl 40° - Irlande	
(Single Malt, notes cacao/caramel)	7.00 €
<u>G.Rozelieures Origine</u> 4cl 40° - France Lorraine	
(Single malt, style gras, droit et fruité, fumé)	7.00 €
<u>Woodford Réserve</u> 4cl 44,2° - USA Kentucky	
(Bourbon, épicé, boisé, notes vanillées et florales)	8.00 €
<u>Nikka Coffey Grain</u> 4cl 45° - Japon	
(Single grain, relevé et épicé)	9.00 €
<u>Penderyn Madeira Fisnish</u> 4cl 46° - Pays de Galles	
(Single Malt, doux)	9.00 €

Nos prix sont taxes et services inclus

Carte des vins blancs **37.5 cl** **75 cl**

NORMANDIE

2015 Auxerrois « Les Arpents du Soleil » **50 cl** **32 €**

ALSACE

2019 Riesling « Domaine Kientz » AOC **19 €** **28 €**

2018 Gewurztraminer « Domaine Kientz » AOC
21 € **33 €**

2019 Pinot Gris « Domaine Kientz » AOC
21 € **33 €**

BORDEAUX

2016 Sauternes Château des Rochers « Domaine Bon »
AOC **Verre 10 €** **45 €**

BOURGOGNE

2020 Chablis domaine du Colombier « Domaine
Mothe » AOC **23 €** **36 €**

2017 Pouilly Fuissé La Jeanne « Domaine de la Chèvre
Bleue » AOC **Verre 10 €** **60 €**

2017 Bourgogne Aligoté vieilles vignes « Domaine
Davenne » AOP **Verre 7 €** **35 €**

VAL DE LOIRE

2020 Gouttes d'Or cuvée des Rateaux LGOR 20
« Domaine Denechaud » **Verre 5 €** **26 €**

2020 Sauvignon « Domaine Denechaud » **5 €** **24 €**

2021 Sancerre « Domaine Les Chaumes » AOC **33 €**

2020 Pouilly Fumé « Les Chaumes » AOC **HVE** **33 €**

COTES CATALANES

2018 Legacy « Domaine Rety » IGP **5 €** **28 €**

VALLEE DU RHONE

2019 Muscat de Beaumes de Venise « Domaine
Mathiflo » AOP **Verre 8 €** **40 €**

Carte des vins rosés **37.5 cl** **75 cl**

COTES DE PROVENCE

2021 Côtes de Provence « Domaine de L'Estan » **HVE**
22 €

VAL DE LOIRE

2020 Arpège – Touraine Azay Le Rideau « Domaine
Nicolas PAGET » AOC **Bio** **Verre 5 €** **25 €**

2019 Cabernet d'Anjou « Dom. Denechaud » AOC **19 €**

2020 Saumur Champigny « Dom.Sanzay » **Bio** **28 €**

2021 St Nicolas de Bourgueil « Dom.Dussé » **Bio** **25 €**

Carte des vins rouges **37.5 cl** **75 cl**

NORMANDIE

2018 Pinot Noir « Les Arpents du Soleil **50cl** **32 €**

ALSACE - AOC

2019 Pinot Noir « Domaine Kientz » **21 €** **31 €**

BEAUJOLAIS

2017 Côte de Brouilly vieilles vignes « Domaine Piret »
AOC **29 €**

2020 Moulin à vent « Domaine de la Chèvre bleue »
AOP **Verre 7€** **40 €**

BOURGOGNE

2018 Irancy « Domaine Davenne » AOP **11 €** **60 €**

VAL DE LOIRE

2019 Anjou Rouge « Domaine Denechaud » **19 €**

2019 St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes « Domaine
Drussé » AOC **Bio** **17 €** **26 €**

2019 St Nicolas de Bourgueil « Domaine Drussé
AOC **sans Sulfites ajoutées** **35 €**

2020 Chinon Les 4 Ferrures « Nicolas Paget »
AOP **Bio** **32 €**

Carte des vins rouges suite **37.5 cl** **75 cl**

2021 Saumur Champigny « Domaine des Sanzay » AOC
Bio **16 €** **30 €**

2020 Sancerre « Les Chaumes » AOC **HVE** **37 €**

2020 Pinot Noir « Chemin de la Patte de Chat »
Domaine « Alpha Loire » VDF **22 €**

2019 Cherverny « Enclos du Petit Chien »
« Domaine Alpha Loire » **HVE** **29 €**

BORDEAUX

2019 Côtes de Blaye « Château Les Margagnis » AOC
Verre 5 € **27 €**

2016 Ch. Haut L'Abeille Premium Vieilles Vignes
« Vignobles Chevalier » AOC **25 €**

2016 Lalande De Pomerol « Ch Lafleur de Viaud » AOC
24 € **40 €**

2016 Saint Emilion Grand Cru « Chevalier Lescours »
AOC **29 €** **45 €**

VALLEE DU RHONE

2019 Beaumes de Venise Cuvée Fernand « Domaine
Mathiflo » AOP **42 €**

2016 Châteauneuf du Pape « Domaine Mathiflo » AOP
75 €

***Tous nos vins sont achetés exclusivement à la
propriété et ont été rigoureusement
sélectionnés***



Carte des softs

Cidres et Poirés Bio

			75 cl
Cidre brut « Maison Breton Manoir de Durcet »			11.00 €
Cidre doux « Maison Breton Manoir de Durcet »			11.00 €
Cidre Rosé « Maison Breton Manoir de Durcet »			12.00 €
Poiré Normandie « Maison Breton Manoir de Durcet » (<u>verre</u>)	3.50 €		14.00 €
Cidre L'extra Brut 5% « Adrien Sallard » Nouveau			15.00 €
Cidre Le Triple 7,5% (33 cl) « Adrien Sallard » Nouveau	7.50 €		

Bières

	25 cl	50 cl	33 cl
Bière locale (artisanale Lonlay L'Abbaye) consulter la carte			7.50 €
Bière Pression Leffe	4.50 €	8.50 €	

Eaux

	50 cl		100 cl
Pétillante : Plancoët	4.00 €		5.50 €
Plate : Plancoët	3.50 €		5.00 €
Cristalline			2.00 €
Cristalline Pétillante			2.60 €

Boissons non alcoolisées

	28 cl	25 cl	33 cl
Jus locaux pomme, poire « Maison BRETON »	4.50 € Bio		
Tomate		4.00 €	
Coca cola / Coca zéro			4.00 €
Perrier			4.50 €



Carte des Grands Vins au Verre et spiritueux

Premium Wines by the Glass and
spirits



Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite grâce à la dVine. Votre verre vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

Enjoy today a perfect tasting with a dVine. Your glass is served in the perfect serving conditions: ideal temperature and an aeration which equals to a 3 hours decantation.

dVine



0.00 €

5 cl.

GWALARN CELTIC WHISKY BLEND

Celtic Whisky Distillerie **AT**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Franc & équilibré

Direct & balanced

RÉGION

LOCATION

Bretagne



Le whisky Gwalarn dévoile une belle aromatique, portée par des notes de beurre de cacahuète et de tourbe. La bouche est onctueuse, on y retrouve de la compote de pomme ainsi qu'une pointe iodée. Un whisky franc et équilibré.

Gwalarn Whisky delivers strong aromatics, driven by notes of peanut butter and peat. The mouthfeel is creamy, with hints of apple sauce and a slightly iodized note. A direct, balanced whisky awaits you.

Service avec la D-Vine

D-Vine service



17°C



3 H



0.00 €

5 cl.

GIN AUTOMNE BIO

Distillerie du Viaduc **AB**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Puissant & aromatique

Powerful & aromatic

RÉGION

LOCATION

Paris



Un gin puissant caractérisé par une belle fraîcheur et une complexité aromatique. Il vous dévoile au nez des arômes de sauge et de genièvre. La bouche, elle, révèle des notes d'eucalyptus, sur une pointe saline.

This powerful gin is delightfully fresh and aromatically complex. Its nose delivers aromas of sage and juniper while, on the palate, it features notes of eucalyptus with just a hint of the sea.

Service avec la D-Vine

D-Vine service



11°C



3 H

AT Agriculture traditionnelle / Traditional agriculture

AB Agriculture Biologique / Organic

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



15.00 €

5 cl.

AOC COGNAC FINS BOIS LORIGNAC 2011

La Guilde du Cognac **AT**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Fin & voluptueux

Delicate & voluptuous

RÉGION

LOCATION

Cognac



Le Cognac Fin Bois Lorignac est représentatif de son terroir : fin et voluptueux. Retrouvez au nez des notes de coco et de thé vert. En bouche, ce sont des notes d'herbe coupée et d'orgeat qui accompagneront votre dégustation.

Lorignac Fins Bois Cognac is an excellent representative of its terroir: delicate and voluptuous. Inhale its bouquet of coconut and green tea, and then savour notes of freshly cut grass and orgeat on your palate.

Service avec la D-Vine

D-Vine service



16°C



3 H



15.00 €

5 cl.

RHUM EL PASADOR DE ORO XO

Les Bienheureux **AT**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Doux & gourmand

Sweet & rich

PAYS

COUNTRY

Guatemala



Le Rhum El Pasador de Oro XO, en finition cognac, saura vous faire voyager par ses arômes de vanille et de caramel. La bouche souligne sa gourmandise, avec de douces notes d'abricot et d'écorce d'orange.

Finished in cognac casks, El Pasador de Oro XO Rum will take you on an exotic voyage with its aromas of vanilla and caramel. This richness extends to the palate, with sweet notes of apricot and orange peel.

Service avec la D-Vine

D-Vine service



18°C



3 H

AT Agriculture traditionnelle / Traditional agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



11.00 €

10 cl.

PORTUGAL, IGP TEJO 2021 **AT**

Terra Silvestre

CÉPAGES
GRAPES

Arinto

RÉGION
LOCATION

Tejo



Voyagez au cœur de l'appellation portugaise Tejo, avec un beau millésime du domaine Terra Silvestre. Un vin blanc aux arômes de fleurs blanches et de poire, qui vous fera profiter de toute sa fraîcheur.

Take your taste buds on a trip to the heart of Portugal's Tejo PGI with a lovely vintage from Terra Silvestre. Savour all the freshness of this white wine, with its aromas of white flowers and pear.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



12°C



3 H



13.00 €

10 cl.

AOP MERCUREY 2021 **AR**

Les Doués, Château du Cray

CÉPAGES
GRAPES

Chardonnay

RÉGION
LOCATION

Bourgogne



Sur le millésime 2021, le Mercurey Les Doués vous offre un vin à la trame fruitée et florale. La garantie d'une dégustation élégante, à la finale acidulée.

The 2021 vintage of Les Doués Mercurey is built on a structure of fruit and flowers. A nice, tart finish wraps up this wine's elegant tasting experience.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



12°C



3 H

AT Agriculture traditionnelle / Traditional agriculture

AR Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



17.50 €

10 cl.

AOP CÔTE RÔTIE 2020 **AR**

Champon's Domaine Pichat

CÉPAGES
GRAPES

Syrah

RÉGION
LOCATION

Rhône



Sur ce vin rouge charpenté, les notes de cassis, de mûre, de violette et d'épices côtoient de jolis tanins pour un résultat tout en élégance.

This robust red wine delivers an elegant combination of blackcurrant, blackberry, violet and spiced notes and lovely tannins.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



18°C



3 H



18.50 €

10 cl.

AOP GEVREY CHAMBERTIN
2017 **AT**

Maison André Goichot

CÉPAGES
GRAPES

Pinot Noir

RÉGION
LOCATION

Bourgogne



Un vin tout en délicatesse, aux belles notes fruitées de fraise des bois et de kirsch. Ce Gevrey-Chambertin est un vin élégant, qui vous offrira fraîcheur et finesse.

This Gevrey-Chambertin is extra delicate. With beautifully fruity notes of wild strawberry and cherries in kirsch, it's an elegant wine that boasts freshness and finesse.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



17°C



3 H

AR Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



14.50 €

10 cl.

AOP MARGAUX 2017 **AB**

Château La Gurgue

CÉPAGES
GRAPES

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot*

RÉGION
LOCATION

Bordeaux



Un vin aux notes harmonieuses de cerise burlat et de pivoine. Sa texture charnue et ses tanins lui offrent une belle persistance qui en fait un vin de gastronomie.

This wine has harmonious notes of sweet cherry and peony. Its fleshy texture and tannins give it great length, making it an excellent food wine.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



18°C



3 H



15.00 €

10 cl.

**AFRIQUE DU SUD, WO HEMEL-
EN-AARDE VALLEY, WALKER
BAY 2018** **AR**

Hannibal Bouchard Finlayson

CÉPAGES
GRAPES

*Mourvèdre, Syrah, Pinot Noir,
Sangiovese, Nebbiolo,
Barbera*

RÉGION
LOCATION

*Cape South
Coast*



Découvrez ce vin à l'assemblage unique, coup de coeur de notre oenologue. Les notes de cerise, de fraise, de framboise et de garrigue dévoilent une bouche ample, à la belle diversité aromatique.

This wine with its unique blend of varieties is a favourite of our chief wine adviser. Its notes of cherry, strawberry, raspberry and garrigue introduce a full palate with a great panel of aromas.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



18°C



3 H

AB Agriculture Biologique / Organic

AR Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



13.00 €

10 cl.

NOUVELLE-ZÉLANDE
MARLBOROUGH 2021 **AR**

Domaine Greywacke

CÉPAGES
GRAPES

Sauvignon Blanc

RÉGION
LOCATION

Marlborough



Découvrez ce vin néo-zélandais aux notes de pamplemousse, d'ananas et de citron vert typiques des sauvignon. En bouche, savourez un vin alliant fraîcheur, fruits exotiques et citron vert.

Discover this wine from New Zealand with its notes of grapefruit, pineapple and lime, typical of Sauvignon Blancs. On the palate, savour a wine that blends freshness with exotic fruit and lime.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



12°C



3 H



15.50 €

10 cl.

AOP CONDRIEU 2019 **AT**
**Amour de Dieu Domaine Jean-Luc
Colombo**

CÉPAGES
GRAPES

Viognier

RÉGION
LOCATION

Rhône



Ce Condrieu tout en ampleur dévoile des arômes floraux et fruité, allant de l'acacia aux fruits confits, en passant par l'abricot. Dégustez un vin blanc sec tendre à la belle élégance.

This is a deliciously moreish Condrieu combining a round and opulent character with notes of broom, sweet spices, pear and nectarine.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



13°C



3 H

AR Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



17.00 €

10 cl.

AOP MEURSAULT 2019 **AR****Maison André Goichot****CÉPAGES****GRAPES***Chardonnay***RÉGION****LOCATION***Bourgogne*

Parmi les grands vins blancs de Bourgogne, découvrez ce Meursault, élégant et séducteur, qui vous surprendra par sa fraîcheur.

From among the finest Burgundy white wines, we bring you this elegant and enticing Meursault with remarkable freshness.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

13°C



3 H



8.50 €

10 cl.

AOP CÔTES-DE-PROVENCE
2020 **AR****Villa Vallombrosa, Cuvée Prunelle****CÉPAGES****GRAPES***Mourvèdre, Cinsault,
Grenache, Syrah, Rolle***RÉGION****LOCATION***Provence*

Un vin tout en délicatesse qui vous offre une aromatique estivale et fruitée de fraise et pêche fraîches. Des accents du sud qui émerveillent les papilles.

An extremely delicate wine with the fruity aromas of summer like fresh strawberry and peach. Tastes of the South of France to thrill your taste buds.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

11°C



3 H



12.00 €

10 cl.

ESPAGNE, DOC PRIORAT 2019**AE****Clos Figueras, Serras del Priorat****CÉPAGES****GRAPES***Grenache, Carignan, Syrah,
Cabernet Sauvignon***RÉGION****LOCATION***Catalogne*

D'intenses notes de fruits noirs accompagnent un agréable côté mentholé. En bouche ce vin ample et gourmand vous fera voyager.

This wine has intense black fruit notes accompanied by a nice touch of mintiness. On the palate, it is full and rich with an exotic feel.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

18°C



3 H



13.00 €

10 cl.

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
2020 **BD****Domaine de la Graveirette****CÉPAGES****GRAPES***Grenache, Syrah***RÉGION****LOCATION***Rhône*

Découvrez un vin intense aux notes mentholés, de verveine, de cerise et de fraise. En bouche, c'est un vin tout en gourmandise et en souplesse qui se dévoile, avec des notes de menthe poivrée et une belle fraîcheur.

Discover an intense wine with hints of mint, verbena, cherry and strawberry. The palate reveals this wine's rich suppleness with fresh peppermint notes.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

17°C



3 H

AR Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.

AE Agriculture Ecologique / Agrària ecològica

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.