

## VIN ROUGE

75cl

• <b>AOC Côtes du Rhône «Fruits Rouges »</b> Domaine Gramiller 	Grenache / Syrah	<b>23.80€</b>
• <b>AOC Castillon Côtes de Bordeaux « la Fleur d'Alienor »</b> Château Roquevielle	Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc	<b>25.20€</b>
• <b>IGP Val de Loire « Julien »</b> Domaine Cogné	Pinot noir	<b>22.50€</b>
• <b>AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay</b> Domaine de la Barbinière	Cabernet franc / Pinot noir / Negrette	<b>21.50€</b>
• <b>IGP Val de Loire « Clos des Chataigniers » Chaillé-sous-les-Ormeaux</b> Domaine des Jumeaux 	Pinot noir / Cabernet Franc / Negrette	<b>27.50€</b>
• <b>IGP « Grenouillère »</b> Domaine Mourat 	Negrette	<b>34.50€</b>
• <b>AOC Saumur Champigny « Terre Rouge »</b> Arnaud Lambert 	Cabernet Franc	<b>31.80€</b>
• <b>AOC Grés de Montpellier « Grand terroir »</b> Gérard Bertrand	Syrah / Grenache	<b>29.90€</b>
• <b>IGT Moncardo « San Giverse »</b> 	San Giverse	<b>26.80€</b>
• <b>AOC Côte Roanaise « La Rochette »</b> Domaine la Rochette 	Gamay	<b>26.50€</b>
• <b>AOC Fitou « Château la Grange »</b> Gérard Bertrand 	Grenache / Mourvèdre / Syrah	<b>27.80€</b>
• <b>IGP des Collines Rhodaniennes « Les Monestiers »</b> Domaine des Bruyères 	Syrah	<b>31.90€</b>
• <b>AOC Cahors « Tradition »</b> Château Coustarelle	Malbec / Tannat	<b>33.80€</b>
• <b>AOC Sancerre « Belle Vigne »</b> Domaine Fournier	Pinot noir	<b>37.80€</b>
• <b>AOC Rasteau « Marcell »</b> Domaine Gramiller 	Grenache / Mourvèdre	<b>32.50€</b>
• <b>AOC Irancy « Domaine Verret »</b>	Pinot noir	<b>36.50€</b>
• <b>AOC Haut Medoc « Château Saint Ahnon »</b>	Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet franc / Petit verdot	<b>35.80€</b>

## VIN BLANC

75cl

• <b>IGP Val de Loire « Sauvignon »</b> Domaine Cogné	Sauvignon	<b>21.50€</b>
• <b>VDF « Viognier »</b> Domaine Malidain	Viognier	<b>24.20€</b>
• <b>AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay</b> Domaine de la Barbinière	Chenin / chardonnay	<b>21.50€</b>
• <b>AOC Côtes de Gascogne « Envie »</b> Domaine de Joy	Ugni blanc / Gros manseng / Colombar	<b>22.90€</b>
• <b>AOC Saumur « Saint-Cyr-En-Bourg »</b> Domaine Arnaud Lambert	Chenin	<b>27.50€</b>
• <b>AOC Côteaux de l'Aubance « Les Rochelles »</b> Lebreton 	Chenin	<b>27.50€</b>
• <b>IGP Val de Loire « Les Cailloux » Chaillé-sous-les-Ormeaux</b> Domaine des Jumeaux 	Chenin/ Chardonnay	<b>29.90€</b>
• <b>AOC Macon Uchizy « Le Moulin de L'Oeuvre »</b> Domaine Giroud	Chardonnay	<b>28.50€</b>
• <b>DOC Suento « Vermentino »</b>	Vermentino	<b>31.90€</b>
• <b>AOC Fiefs Vendéens «Clos Saint André » Mareuil</b> Domaine Mourat 	Chenin/ Chardonnay	<b>33.80€</b>
• <b>AOC Muscadet Sèvre et Maine « Chateau-Thébaud »</b>	Melon de bourgogne	<b>36.50€</b>
• <b>AOC Fiefs Vendéens « Audace » Brem</b> Domaine des Granges	Chenin Chardonnay	<b>25.50€</b>
• <b>AOC Chinon « Chesnai »</b> Domaine Pascal Lambert 	Chenin	<b>43.50€</b>
• <b>AOC Limoux « Domaine de Aigle »</b> Gérard Bertrand 	Chardonnay	<b>36.50€</b>
• <b>AOC Côtes du Rhône « Plénitude »</b> Domaine Gramillier 	Grenache / Clairette	<b>26.50€</b>

## VIN ROSÉ

75cl

• <b>AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay</b> Domaine de la Barbinière		Pinot Noir / Gamay / Negrette	<b>21.50€</b>
• <b>AOC Languedoc « Château la Sauvagonne »</b> Gérard Bertrand		Grenache / Cinsault / Syrah	<b>39.60€</b>
• <b>AOC Reully</b> Domaine Pascal des roches		Pinot Gris	<b>23.80€</b>
• <b>AOC Côtes de Provence</b> « Chateau de Beaumel Diamant »		Cinsault / Grenache	<b>29.50€</b>

## BÔ FLACONS / GRAND CRU

75cl

### VIN BLANC

• <b>IGP Côtes Catalane « Llum »</b> Domaine Roc des Anges 	2017	Grenache Blanc / Grenache gris / Macabeu	<b>49.50€</b>
• <b>AOC Chablis « Vaudésir » Grand Cru</b> Domaine Tremblay	2014 / 2015	Chardonnay	<b>61.50€</b>
• <b>AOC Sancerre « Vendange D'Hélène »</b> Domaine Fournier	2010	Sauvignon	<b>64.80€</b>
• <b>AOC Saint-Joseph « Emmanuel Darnaud »</b>	2016	Marsanne	<b>59.00€</b>
• <b>AOC Condrieu « Pierre Gaillard »</b>	2018	Viognier	<b>59.00€</b>
• <b>AOC Pouilly-Vinzelles « Les Longeays »</b> Domaine Thibert	2015	Chardonnay	<b>52.70€</b>
• <b>AOC Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> « Les Caillerets » Domaine Sylvain Morey	2017	Chardonnay	<b>94.50€</b>
• <b>AOC Savennière-Roche-aux-Moines</b> Domaine aux Moines 	2015	Chenin	<b>65.00€</b>

### VIN ROUGE

• <b>AOC Fiefs Vendéens « Cuvée jacques » Brem</b> Domaine Saint Nicolas 	2016	Pinot noir	<b>55.00€</b>
• <b>DOCG Barolo « Nebbiolo » (Italie)</b>	2013	Nebbiolo	<b>55.50€</b>
• <b>AOC Corbière Boutenac</b> « Château Villemajou » Gérard Bertrand	2015	Carignan / Syrah / Mourvèdre / Grenache	<b>45.50€</b>
• <b>AOC Morgon</b> Domaine Marcel Lapiere 	2018	Gamay	<b>48.00€</b>
• <b>Domaine Ixsir « Cuvée Altitude » (Liban)</b>	2013	Syrah / Cabernet sauvignon	<b>49.00€</b>
• <b>AOC Chinon « Cuvée Marie »</b> Domaine Pascal Lambert 	2014	Cabernet Franc	<b>48.00€</b>
• <b>AOC Minervois La Livinière « Le Viala »</b> Gérard Bertrand	2017	Syrah / Grenache / Carignan	<b>67.80€</b>
• <b>AOC Gevrey-Chambertin</b> Domaine Marchand-grillot	2016/2017	Pinot Noir	<b>75.00€</b>
• <b>AOC Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon »</b> Ludovic Du Gardin	2017	Pinot noir	<b>59.00€</b>
• <b>AOC Saint Joseph « Les Pierres »</b> Domaine Pierre Gaillard	2012	Syrah	<b>59.00€</b>
• <b>AOC Saint Emilion Grand Cru</b> « Château Piganeau »	2012	Merlot / Cabenert franc	<b>49.50€</b>
• <b>AOC Paulliac</b> « Les Tourelles de Longuevilles »	2014	Cabernet Franc / Cabernet sauvignon / Merlot	<b>78.50€</b>
• <b>AOC Pessac-léognan</b> « Le Petit Haut Lafitte »	2012	Cabernet Sauvignon / Merlot	<b>79.50€</b>
• <b>AOC Saint-Julien</b> « Sarget de Gruaud LaRose »	2015	Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot	<b>65.00€</b>
• <b>AOC Côte de bourg</b> « Château Roc de Cambes »	2011	Merlot / Cabenert franc / Cabernet sauvignon	<b>135.00€</b>
• <b>AOC St Emilion Grand Cru</b> « ChâteauTertre Roteboeuf »	2011	Merlot / Cabenert franc	<b>295.00€</b>
• <b>AOC Saint-Estèphe</b> « Château Haut-Marbuzet »	2010	Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot	<b>115.00€</b>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

## LES RHUMS

4cl

- **Trois Rivières** (Martinique) Idéal pour l'élaboration de somptueux cocktails **6.00€**
- **Havana Especial** (Cuba) Des saveurs intenses de canne, de vanille et de cannelle **6.00€**
- **Vieux Clément VO** (Martinique) Notes intenses boisées et d'épices de type cannelle ou vanille. **7.00€**
- **Mount gay** (Barbade) En bouche il est rond, il exprime des notes pâtisseries et de le cacao torréfié **8.00€**
- **Navy** (Jamaïque) La dégustation se déploie sur un fruité gorgé d'alcool, note de banane persistante et délicate. **12.50€**
- **Dictador Cartagena** (Colombie) Notes torréfiées et saveurs de fruits secs, un pur délice !! **10.00€**
- **Botran Réserve 15 ans** (Guatemala) Arômes de fruits secs, d'épices. L'ensemble est moelleux tout en étant puissant **8.00€**

## LES WHISKIES

4cl

- **Nikka days** (Japonais) fruité et doux **8.00€**
- **Armorik** (France) boisé, épicé et fruité **8.50€**
- **Johnny hepp** (France) frais aux notes vanillées **8.50€**
- **Kilchoman** (Ecosse) tourbé **9.50€**
- **Elijah craig** (Etat-Unis) boisé et élégant **9.50€**
- **Tullibardine finition sauterne** (Ecosse) notes d'agrumes, céréales **11.50€**
- **Glenkinchie** (Ecosse) subtil et délicat **9.50€**
- **Mac namara** (Ecosse) souple, caramel, épicé **6.80€**
- **The sexton** (Irlande) note de chêne grillé et de fruits secs **9.00€**
- **Omar** (Taiwan) note de fruits et épices **11.00€**
- Supplément soda **0.90€**

## SPIRITUEUX & DIGESTIFS

4cl

- **Cognac Drouet VS « réserve »** **7.00€**
- **Cognac Tesseron Lot n°90 XO** **13.50€**
- **Eau de vie de poire GE Massenez** **6.50€**
- **Armagnac Domaine Tariquet VSOP** **7.00€**
- **Calvados Chateau du Breuil 15 ans** **7.00€**
- **Vodka Smirnoff** **6.00€**
- **Tequila Acayucan** **6.00€**
- **Gin Gordon** **6.00€**
- **Fine donjon** **5.50€**
- **Mentilla / Délice de caramel VRIGNAUD** **5.50€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les produits English Tea Shop viennent de petits cultivateurs et sont cultivés dans des quantités limitées, sans engrais chimiques ou pesticides. Issus **d'une agriculture biologique, raisonnable et équitable**, ces délicieux thés sauront ravir et rafraîchir vos papilles.

## THÉ ET INFUSIONS « ENGLISH TEA SHOP »

### LES THÉS

- Thé noir menthe
- Thé blanc Coco Fruit de la Passion
- Thé noir Earl Grey
- Thé vert Pêche Gingembre



2.80€

### LES INFUSIONS

- Citronnelle / Gingembre / Agrumes
- Menthe intense
- Super Baies Rouges
- Camomille Lavande



2.80€

## BOISSONS CHAUDES

- |  |       |
|--|-------|
| • Café, déca, italien, allongé           | 1.80€ |
| • Petit crème, déca crème, allongé crème | 1.90€ |
| • Double café                            | 3.30€ |
| • Double crème                           | 3.50€ |
| • Chocolat chaud                         | 3.00€ |
| • Café viennois                          | 3.00€ |
| • Chocolat viennois                      | 4.30€ |
| • Cappuccino                             | 3.00€ |

