

Notre sélection Local

Tardet-Pradère,
vignoble d'Oléron
L'innovation au service de la qualité

David Pradère a fait le choix de l'agriculture biologique et de l'agro-foresterie. Cette méthode de production agricole qui se caractérise par l'absence d'usage de la chimie de synthèse, vise à mieux respecter le vivant et les cycles naturels. Le domaine produit des vins originaux "riches de personnalité, de grande qualité"

Pineau Blanc ou rouge 8cl	3,50€	Verre	75cl
Olérange (liqueur d'orange, pétillant) 12cl	7,00€	4,50€	16,00€
Le Cotinard rosé		4,50€	17,50€
YW6, Vin rouge vieilli en fût de chêne		7,00€	
Liqueur Caramel, 24% volume, 4cl	7,00€	7,00€	
Liqueur de Menthe, 24% volume, 4cl	8,50€	8,50€	
Vieux Cognac, vieilli en fût de chêne, 10 ans, 4cl			

Sophie et Olivier Nadeau, récoltant indépendant, vous propose une petite production à échelle humaine en tout humilité ; leur passion est à chaque bouteille, bien fait et agréable à boire.

Pineau Blanc ou rouge 8cl	3,50€	Verre	75cl
Fol' Île, pineau pétillant 12cl	6,50€	4,00€	14,00€
Le Blanc de Sophie, Colombard		4,00€	14,00€
Rosé			
Cognac, VS, 4cl	6,50€		



	Bière Île & Elle 33 cl	Bullerie d'oléron 33 cl		
	Blanche	5,50€	Nature	5,50€
	Blonde	5,50€	Cola	5,50€
	Ambrée	5,50€	Pêche Blanche	5,50€

Nos Champagnes

Joseph Perrier, cuvée royale, Brut	Verre 12cl	Verre 20cl	75cl
Deutz Classic; Brut, 91/100	8,50€	13,50€	49,90€
	10,50€	17,50€	60,00€

Eaux Minérales

Vittel, sans bulle	50cl	100cl
San Pellegrino, gazeuse	3,50€	6,90€
	3,50€	6,90€

Alcools	cl	Whiskys	2cl	4cl
Ricard	2cl 3,50€	Whisky	2,50€	3,50€
Martini	5cl 3,50€	Jack Daniels	4,00€	8,00€
Kir	12cl 5,50€	Lagavulin	6,00€	12,00€
Kir royal	12cl 9,00€	Islay Single Malt, 16 ans		
Malibu & jus	12cl 6,50€	The Matsui	6,00€	12,00€
Vodka	4cl 6,50€	Single Malt, Fût de Mizunara		
Gin Bombay	4cl 4,50€	Auchentoshan	4,50€	9,00€
G'vine	4cl 6,50€	Single Malt, Ecosais		

Chouffe, 33cl 5,50€

Bière d'Abbaye	25cl	50cl
Pression, Pater Linus	4,00€	8,00€

Cave Sélection

Le V0; Domaine des Matines; Verdelho; moelleux	Verre 14 cl	75cl
Un cépage originaire de Madère, un vin moelleux à découvrir!	5,50€	19,50€
Le Clos Riel; Domaine des Matines; Chenin; Saumur	6,50€	21,00€
Plusieurs fois nommé dans les guides, coup de coeur pour un vin fruité et délicat		
Les Sorcières; Clos des fées; Grenache blanc, Vermentino; 90/100	8,00€	35,50€
Côtes de Roussillon, incontournable pour les connaisseurs, une petite pépite signée Hervé Bizeul		
Cuvée Blanc de Blanche; Domaine des Matines; Chenin; Saumur	9,00€	44,00€
Cette cuvée est vieillie en fût de chêne, récoltée en 2016, une merveille pour accompagner nos produits de la mer		
Vieilles vignes; Clos des fées; Grenache blanc et gris ; 92/100		49,50€
Je vous invite à le découvrir avec notre poisson du chef et nos fruits de mer, un grand plaisir vous attend !		
La Pommeraie de Brown; Pessac Léognan; Sémillon & sauvignon		59,00€
Un grand château bordelais qui produit des grands vins, parfait accord avec les produits de la mer, un régal		
Chablis 1er cru; Bourgogne; Drouhin; Chardonnay; 91/100		79,50€
Très élégant et typé, ce grand vin émerveillera vos convives, pas de doute un chablis de renom !		
Uby n°6; Côtes de Gascogne; Cabernet sauvignon, merlot, syrah	4,50€	17,50€
Arôme de fruits rouges, un rosé gourmand et connu		
L'apprentie Sorcières; Clos des fées; grenache noir, mourvèdre	6,50€	25,50€
Plus qu'un coup de coeur, un incontournable		
La vie en rose; Provence; Grenache, cinsault, syrah 87/100	6,50€	30,50€
Second de Château Roubine (grand cru classé), bien connu des amateurs de côtes de provence		
Vieilles vignes; Saumur Puy notre Dame; Cabernet franc; 2018	6,50€	21,00€
Un coup de coeur au guide hachette, plusieurs médailles d'or, un joli vin léger et fruité.		
Modeste; Clos des fées; Grenache noir, syrah, cinsault; 2020	7,00€	25,50€
Servi frais, ce vin est un succès, fruité et léger, il accompagnera nos produits de la mer avec finesse		
Les Sorcières; Clos des fées; Syrah, grenache, carignan; 2020		35,50€
Un fruité explosif, des tanins soyeux, un vin à boire jeune, emblématique des côtes du Roussillon		
La Pommeraie de Brown; Pessac Léognan; Cabernet sauvignon, merlot; 2015		55,00€
Un Grand Château, un second vin qui n'a rien à envier du grand, magnifique sur nos viandes		
Aloxe Corton; Drouhin; Bourgogne; Pinot noir; 2015; 89/100		79,00€
millésime et vin exceptionnel		

Jus artisanal Patrick Font		
Jus de pommes	25cl	3,50€
Jus d'oranges	25cl	3,50€
Nectar Framboise	25cl	4,50€
Nectar Passion	25cl	4,50€
Jus Ananas	25cl	4,50€
Jus tomate granini	25cl	4,50€
Sirop Monin	25cl	1,80€
Diabolo	25cl	2,50€
Pêche, citron bar, grenadine, fraise, menthe		