



# Auberge Saint Thégonnec

*Hôtel - Restaurant - Bien-être*

*Merci à Nos Partenaires :*

*Caroline Vin Champagne, Morlaix*

*France Boissons, Landerneau*

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, tous nos tarifs sont exprimés en TTC, service compris.

# Nos Apéritifs

**A Base de Champagne** (12cl) **11 €**

**Royal** Champagne et crème au choix

**Impérial maison** Champagne & Chambord

**Coupe de Champagne Blanc ou Rosé** Jean Despret

**Nos Grands Classiques** (12cl) **10 €**

**Mont d'Arrée** Cidre, Fine de Bretagne, Miel

**Celtique** Cidre, Chouchen, Crème de cassis

**Ty Breizh** Chouchen, Crème de cassis

**Américano** martini rouge, noilly prat, campari

**Pommeau de bretagne** Jus de pomme et eau de vie de Cidre

**Nos Kirs** (12cl) **6 €**

**Vin Blanc et crème :** Cassis, Framboise, Griottes, Mûres et Pêches

**Breton** Cidre, Crème de cassis

**Cardinal** Vin rouge, Crème de cassis

**Médocain** Vin rosé sec, Crème de cassis

**Soleil** Vin blanc moelleux, Sirop de pamplemousse

**Nos Classiques** **5 €**

**Muscat de Rivesaltes** Vin Doux Naturel (8cl)

**Martini blanc/rouge** (8cl)

**Pineau des Charentes** (8cl)

**Porto blanc/rouge** (8cl)

**Lillet blanc** (8cl)

**Ricard/Pastis** (4cl)

**Suze** (8cl)

**Nos Spiritueux** **8 €**

**Gin** Bombay Saphir (4cl)

**Vodka Russe** Pyccknn Ctahoap (4cl)

**Rhum Blanc/Ambré** Havana Club 3 ans (4cl)

# Nos Bières

## Nos Bières de Saint Thégonnec (33cl)

5 €

**Brasserie Da Gousket** Blonde, Blanche, Fruits rouges et IPA

## Nos Pressions

**Affligem** Blonde

**Affligem** Blanche

25 cl 33cl 50cl

4 € 5 € 7 €

4 € 5 € 7 €

## Nos différentes Bières (25cl)

4.70 €

**Picon** pression Blonde et Picon

**Twist** pression Blonde et sirop de citron

**Tango** pression Blonde et sirop de grenadine

**Valse** pression Blonde et sirop de menthe

**Monaco** pression Blonde, limonade et sirop de grenadine

**Panaché** pression Blonde et limonade

# Nos Whiskies

## Nos différents Whiskies (4cl)

**Lagavulin 16 ans** Fleuron de la Gamme des Classiques Malts d'Ecosse 43 %

12 €

**Nikka** Single Casks : Fûts simples, Whisky fabriqué au Japon 45 %

12 €

**Bale** whisky de Maïs Breton à GOUESNOU 46 %

10 €

**Cardu 12 ans** Single Malt, whisky Ecosse 40 %

10 €

**Bullet** Kentucky Straight Bourbon 45 %

10 €

**Eddu Silver** ED blé, DU noir, double distillation en fût de chêne Breton 40 %

9 €

**Jameson** Whiskey Irlandais 40 %

9 €



# Nos *Cocktails* "avec alcool"

à 12 € (12 cl)

## Cocktail *Madame*



Martini rouge, extrait de vanille,  
sirop de grenadine, champagne

## Cocktail *Monsieur*



Cointreau, curaçao bleu,  
sirop de sucre, champagne

---

à 10 € (20 cl)



### **Blue Hawaii**

Rhum blanc, curaçao bleu  
jus d'ananas, liqueur de coco  
sirop de passion, pulco



### **Providence Island**

Vodka, Curaçao bleu,  
jus d'ananas, Pulco citron,  
sirop de grenadine

### **Fun at the beach**

Vodka, chambord,  
jus ananas & pamplemousse

### **Maï Taiï**

Rhum blanc & ambré, cointreau  
miel, sirop de sucre et jus de citron

# Nos *Cocktails* "sans alcool"

à 8 € (20 cl)

## *Cocktail Madame*



### **Honey Moon**

Jus d'orange & de pomme,  
pulco citron, miel

## *Cocktail Monsieur*



### **Siren Song**

Jus d'ananas, pulco citron  
sirop de menthe



### **Délice fruité**

Jus de poire & d'ananas, pulco citron  
cocktail fruit rouge, sirop de fraise

à 7 € (20 cl)



### **Fruits en Folie**

Cocktail de jus de fruits  
Sirop de grenadine



## Nos Softs



<b>Breizh Cola</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Breizh Cola Zéro</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Fuze Tea</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Breizh Limonade</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Schweppes</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Orangina</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Perrier</b> (33 cl)	<b>3.90 €</b>
<b>Jus Charles Papillon</b> : (25cl) Tomate, abricot, framboise, poire, orange, pêche	<b>4.50€</b>
<b>Lait/Eau sirop*, diablo*</b> (33 cl)	<b>4.10 €</b>
<b>Jus de Pomme "kerné"</b> (25 cl)	<b>3 €</b>

\* nos sirops : menthe, fraise, citron, grenadine, pamplemousse, banane-kiwi, pêche et cassis

## Nos Eaux Minérales

### Eaux minérales litre

**Plancoët, Plancoët fines bulles, San Pellegrino** **4.2 €**

### Eaux minérales 1/2 litre

**Plancoët, Plancoët fines bulles, San Pellegrino** **2.9 €**

## Nos Bulles (75cl)



<b>Cidre Kerné Brut</b>	<b>4,5 € (25 cl)</b>	<b>14 €</b>
<b>Crémant d'Alsace, Charles Frey</b>		<b>45 €</b>
<b>Champagne Jean Despret, Brut Nature Blanc</b>		<b>65 €</b>
<b>Champagne Jean Despret, Rosé</b>		<b>70 €</b>



# Nos Vins Blancs par Régions

## Alsace

37.50 cl 50 cl 75 cl



### **Pinot Blanc, Rayon de Lune « AOP » Domaine Charles Frey**

**31 €**

*Un vin élégant, d'une belle intensité aromatique. Les notes de fruits à chair blanche et de fleur blanche viennent se mêler à une structure très équilibrée. Tout en fraîcheur.*

### **Riesling, Signature « AOP » Wolfberger**

**31 €**

*Nez intense de fruits frais, développe des notes d'agrumes, de poire avec une pointe de fleurs blanches. L'attaque en bouche est fraîche, dotée d'une belle acidité et avec une belle présence des notes d'agrumes en fin de bouche.*

### **Gewurztraminer « AOP » Wolberger**

**22 €**

*Beau jaune or, marqué par un nez expressif, développe des notes florales et de fruits exotiques. L'attaque en bouche est riche et ronde avec une belle présence aromatique fruitée en finale.*

## Languedoc Roussillon



### **L'Addition, St Guilhem Le Desert « IGP » Domaine Les Déesses Muettes**

**25 €**

*Nez intense avec des notes de citron vert, de pamplemousse. Attaque en bouche craquante, assez vive, équilibrée par une bonne sucrosité et du volume. Finale longue et fruitée*

### **Viognier, Pays d'Oc « IGP » Les Jamelles**

**30 €**

*Attaque franche, quelques notes de grillé vient se mêler aux arômes de poires William. Un vin très long en bouche avec beaucoup de gras et de rondeur et d'intensité*



### **Cotes de Roussillon Essential « AOP » Domaine des Schistes**

**32 €**

*Cette cuvée est marquée par une belle expression florale et fruitière provenant du soleil méditerranéen. Elle est sublimée par une fraîcheur et une tension remarquable, rappelant les vins de Loire.*



### **Faugères, Les Champs perdus « AOP » Domaine L'Ancienne Mercerie**

**45 €**

*Ce vin est très expressif au nez. La bouche joliment équilibrée : l'attaque est assez riche, expressive et fruitée.*

## Bourgogne

### **Bourgogne Aligoté « AOP », Domaine J.Moreau&Fils**

**20 €**

*Doté d'une robe d'or aux reflets argentés, nez intense sur les fruits à chair blanche, une touche de minéralité*

### **Chablis « AOP », Per Aspera, Domaine Charly Nicolle**

**23 €**

*Jolie robe aux nuances d'or jaune, un caractère iodé, parfum de fleurs d'été et fruité*



### **Bourgogne Aligoté « AOP » Clotilde Davenne**

**39 €**

*Joli nez vif, sur les agrumes et une note légère qui évoque les fruits blancs. Bien équilibrée avec une acidité qui tonifie un final fruité. Un vin désaltérant dans le meilleur sens du terme, assez gourmand et rafraîchissant.*

### **Chablis « AOP », Vieilles Vignes, Domaine Charly Nicolle**

**43 €**

*Un vin aromatique aux notes florales et exotiques. Expressif, frais et harmonieux*



### **Macon Villages, les Tilles « AOP » Jean Marie Chaland**

**45 €**

*Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert, ce blanc d'appellation Chablis exprime un nez très frais, vif et minéral. On retrouve du silex, de la pomme verte, du citron*



### **Viré Clessé, Chazelles « AOP » Jean Marie Chaland**

**50 €**

*Le nez développe des arômes de pêche, d'abricot, d'amande et de poivre. La bouche est structurée, ample, équilibrée, la finale est ciselée avec des notes de poivre blanc.*

### **Saint Véran, Chantevigne « AOP » Domaine Cheveau**

**60 €**

*Au palais, un vin sec et rond, souvent minéral (silex, pierre à feu), vif en ardeur dès l'attaque. L'acidité et le gras se complètent ensuite en allant crescendo : une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.*

### **Pouilly Fuissé, Les vignes du Hameau « AOP » Domaine Cheveau**

**60 €**

*Ce vin présente une couleur jaune dorée avec un nez très floral et très complexe. Au nez ce vin présente des notes d'agrumes, de fruits à chair jaune. En bouche ce pouilly présente une belle minéralité et une finale sur la fraîcheur.*

37.50 cl 50 cl 75 cl

## Sud-Ouest

### **Gaillac, Cuvée Clémence « AOP » Domaine Vaysette 30 €**

*Attaque franche. Quelques notes de grillé vient se mêler aux arômes de poires William. Un vin très long en bouche avec beaucoup de gras, de rondeur et d'intensité*



### **L'île aux lièvres « VDF » Domaine Dame Bertrande 32 €**

*Nez très aromatique où dominant les agrumes et fruits exotiques. La bouche est équilibrée, beaucoup de fraîcheur et belle longueur.*



### **Côtes de Gascogne, Biodynamie « IGP » Domaine de Targuerie 32 €**

*Un blanc sec et aromatique qui, grâce à sa fraîcheur et sa vivacité, inspire la joie si caractéristique des Gascons ! Finesse et complexité : notes florales et minéralité, arômes tendus d'agrumes et de fruits exotiques.*

## Val de Loire

### **Muscadet Sèvre et Maine « AOP », Carete d'or 18 €**

*Nez Floral de pêche blanche, pamplemousse avec une évolution sur le minéral. Attaque fraîche et désaltérante*

### **Sauvignon Blanc « IGP » Domaine Clos du Beugnon 30 €**

*Vin sec aromatique d'une robe jaune pale. Le nez est floral -fleur jaune- l'attaque en bouche est vive puis ronde*



### **Muscadet Sèvres & Maine « AOP », Josselin Bouet 32 €**

*Nez Floral de pêche blanche, pamplemousse avec une évolution sur le minéral. Attaque fraîche et désaltérante*



### **Menetou Salon, Le prieuré de Saint Céols « AOP » Domaine Pierre JACOLIN. 43 €**

*Offre des notes florales et d'agrumes avec une touche de minéralité. Attaque fraîche*



### **Pouilly Fumé « AOP » J.Pabiot et Fils, Domaine Fines Caillottes 23€ 45 €**

*Le nez révèle des arômes d'agrumes et de pêches blanches. L'attaque est fraîche et ronde*

### **Quincy, « AOP » Domaine J.Rouzé 23€ 45 €**

*Le Nez est expressif et puissant, marqué par des notes de genêts et d'agrumes. L'équilibre en bouche est particulièrement harmonieux, sur des arômes de fruits exotiques.*



# Nos Vins Rouges par régions

37.50 cl 50 cl 75 cl

## Alsace



**Pinot Noir, Harmonie « AOP », Domaine Charles Frey 23 €**

## Bordeaux



**Côtes de Bourg « AOP » Château Moulin des Blais 35 €**

*Ample, charnue, fruitée et vanillée, tout en rondeurs suaves, la bouche monte en puissance, dévoilant une trame tannique déjà fondue*

**Graves, Grand Vin « AOP » Château des Gravières 22 € 37 €**

*Bien équilibré, laisse deviner une certaine complexité aromatique, offrant et mêlant les notes de fruits rouges mûrs à celles du boisé. Le palais procure une impression de force maîtrisée et de douceur par ses tannins enrobés.*



**Puisseguin Saint Emilion « AOP » Château du Vieux Moulin Noir 42 €**

*Nez boisé grillé sur fond floral et de fruits noirs mûrs. En bouche, le fruit domine agréablement avec une trame tannique veloutée. Un vin généreux, doté d'une texture soyeuse.*

**Saint Emilion, Cuvée Prestige « AOP » Château Le Destrier 24 € 44 €**

*Évoque les fruits noirs confiturés (cerise) et la vanille. Ample, il offre une belle matière en bouche, parfaitement soutenue par des tanins mûrs. Les notes épicées s'harmonisent jusqu'à la longue finale évocatrice de fruits noirs.*

**Pessac Léognan « AOP » Château Haut Lagrange 30 € 55 €**

*Robe sombre, nez intense de cassis. Tanins denses, serrés. Avec un très joli fruit bien mûr, des notes d'épices douces et de fleurs suaves, que l'on retrouve dans une bouche dense, charnue, harmonieuse et très fraîche.*



**Pomerol, « AOP » le seuil de Mazeyres 65€**

*Robe pourpre violacé, notes de griottes confites et d'épices douces au nez, bouche fruité, onctueux et souple, on retrouve des notes de fruits noirs et une note de torréfiée.*

**Moulis-en-Médoc « AOP », Château Chasse-Spleen 85€**

*Habillé d'une robe grenat très prononcé, ce Chasse-Spleen vous offre un nez aux notes de fruits mûres, de framboise et de pruneaux. En bouche un tanin fin, des fruits rouges présents.*

## Bourgogne

**Côtes d'Auxerre « AOP » Clotilde Davenne 43 €**

*Nez ouvert sur les fruits rouge, la cerise confite, Pointe chaude qui se fond dans le caractère. Attaque souple, de l'équilibre. Bouche sur le fruit, du plein. De la minéralité. Finale franche, de la persistance, de la sapidité.*

**Irançy « AOP » Clotilde Davenne 49 €**

*Au nez, effluves de petits fruits rouges telles que la framboise et la griotte et noirs telle que la mûre rehaussées de notes de réglisse et de sous-bois. Tannins élégants laissant au palais un sentiment fruité.*

**Santenay « AOP » Domaine Bonnardot 55 €**

*Des arômes bien détachés de fruits rouges, des tanins fermes et élégants en fin de bouche*

**Mercurey Vieilles Vignes « AOP » Domaine Raquillet 32€ 59 €**

*Un vin friand, gourmand aux notes de fruits frais, avec une texture suave, onctueuse. Le vin s'ouvre dès sa 1ère année, l'élevage ne le marque pas pour rester élégant. C'est un vin de plaisir qui peut se déguster les premières années.*



**Nuit Saint Georges, les Longecourts « AOP » Nicolas Morin 70 €**

*Nez puissant et complexe, cerise, cassis et épices poivrées. Plutôt rond, aux tanins affirmés mais délicats, qui s'assoupliront avec le temps. Une finale longue et épicée légèrement astringente*

Languedoc Roussillon**L'Addition, St Guilhem Le Desert« IGP »** Domaine Les Déesses Muettes **25 €***Friand, fruité et minéral, c'est le vin des amis par excellence, celui que l'on ouvre pour se faire plaisir et que l'on savoure bien frais à l'apéritif au soleil***Minervo, Expression « AOP »** Château La Grave **25 €***Un vin minéral et chaleureux, il dégage des notes de fruits rouges épicés***Mourvèdre, Pays d'Oc « IGP »** Les Jamelles **30 €***Senteurs épicées de pâte d'amande, miel et lavande. Vin savoureux, très fruité, étonnamment long et gras***Saint Chinian, L'Ivresse des Cimes « AOP »** Domaine Terres Falmet **35 €***Un vin rouge sur les fruits et l'élégance. L'Ivresse des Cimes, en bouche, possède une chair fine, des tanins satinés et une grande persistance aromatique. Notes gourmandes de fruits rouges et noirs.***Minervo, Privilège « AOP »** Château La Grave **35 €***Le nez explosif et chaleureux. Quelle palette ! Une attaque souple, ronde et fruitée : la bouche est harmonieuse dévoilant des tanins d'une extrême finesse, longueur et volupté ...***Faugères, Les Petites Mains « AOP »** Domaine L'Ancienne Mercerie **38 €***Un vin de plaisir par excellence. Notes fruitées et fraîches, matière souple et tendre, finale légèrement mentholée... Bref, une buvabilité maximum pour cette jolie bouteille à partager entre amis***Pic Saint Loup, Exception « AOP »** Domaine Les Déesses Muettes **40 €***La robe de ce vin est rouge cerise avec des reflets violacés, le nez est complexe avec des notes d'épices, de groseilles, de tabac et de poivre. La bouche est nette et on retrouve des arômes d'humus, d'épices et de menthe.*Sud-Ouest**Les Pruniers « VDF »** Dame Bertrande **25 € 35 €***Sa robe est rubis et son nez est profond, peu marqué par le bois. En bouche, on goute des fruits rouges et les tanins sont bien présents.*Val De Loire**Chinon, L'Amaranthe « AOP »** Baudry Dutour **23 €***Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits rouges frais avec une pointe de réglisse, tendre et gouleyant.***Fief Vendéen, Mareuil « AOP »** Collection, Jean Mourat **32 €***Le nez livre des arômes élégants de cassis et de réglisse (typique de la Négrette). La bouche, dense et fraîche nous rappelle que nous sommes en Loire, mais en Loire méridionale...***Chinon, Ampoule « AOP »** Bertrand et Vincent Marchesseau **34 €***La robe brillante, couleur rouge grenat s'ouvre sur un nez expressif de fruits rouges et noirs confits, agrémentés de réglisse. La bouche se développe avec harmonie entre les fruits noirs et les tanins ronds.***Bourgueil, Utopie « AOP »** Bertrand et Vincent Marchesseau **36 €***En bouche le gras et la souplesse s'équilibrent avec la légèreté et le fruit. Les tanins assez légers et fondus sont enrobés par un caractère fruité qui persiste dans la finale de ce Bourgueil gourmand et savoureux.***Saumur Champigny « AOP »,** Les Menais Fabien Duveau **38 €***Un vin gourmand, friand et structuré, aux arômes de fruits rouges et noirs, très typique du cabernet franc. La bouche est veloutée et les tannins soyeux. Agréable fraîcheur et jolie finale persistante.***Menetou Salon, Le Prieuré de Saint-Céols « AOP »** Domaine Pierre Jacolin **40 €***Vin gourmand avec des notes de fruits rouges légèrement confiturés. Attaque souple avec une onctuosité et une fraîcheur apportée des tanins présents et structurés*

37.50 cl 50 cl 75 cl

## Côtes Du Rhône

**Côtes du Rhône, Le temps est Venu « AOP » Stéphane Ogier 23 € 40 €**

*Les vieilles vignes de grenache offrent un vin concentré et généreux mais à l'équilibre parfait. Fruits noirs veloutés et structure croquante. A déguster jeune si on le veut mais un peu frais.*



**Crozes Hermitage « AOP » Domaine des Entrefaux 28 €**

*Le Nez se montre à la fois accompli et gourmand et offre des notes confites et fleuries*

**Saint Joseph, Le Passage « AOP » Stéphane Ogier 50 €**

*Un joli tanin poivré, un fruité noir, une bouche corsée mais aux tanins bien gainés, un vin bien dans son appellation.*

**Châteauneuf du Pape « AOP » Le moulin des Saints 60 €**

*Un joli tanin poivré, un fruité noir, une bouche corsée mais aux tanins bien gainés, un vin bien dans son appellation.*

## Beaujolais

**Fleury, « AOP » Domaine des Marrans 30 € 46 €**

*Le gamay dans tous ses états, rond gourmand mais avec du caractère et une belle longueur*



# Nos Vins Rosés par Régions

## Côtes De Provence



**Côtes De Provence « AOP » Château Tour Saint Honoré 30 € 35 €**

*Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémentées d'une pointe d'agrumes. La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique*

## Languedoc Roussillon



**L'Addition, St Guilhem Le Desert « IGP » Domaine Les Déesses Muettes 25 €**

*Friand, fruité et minéral, c'est le vin des amis par excellence, celui que l'on ouvre pour se faire plaisir et que l'on savoure bien frais à l'apéritif au soleil.*

**Tavel « AOP », La Forcadière Domaine Maby 20 €**

*Robe rose, effet rubis. Nez généreux, fraise et fraise des bois. Bouche juteuse mariant puissance et fraîcheur*

## Val de Loire



**Lubrifiant Social « VDF » Bertrand et Vincent Marchesseau 34 €**

*La robe rose orangée s'ouvre sur un nez qui associe les odeurs de pêches, d'agrumes et petits fruits rouges. Attaque souple, équilibrée avec une belle fraîcheur.*

## Corse

**Ile de Beauté, « IGP » Costa Serena 30 €**

*Vin subtil et élégant, la bouche bien équilibrée est vive en attaque avec une pointe d'acidulée en final*

# Nos Verres de Vin



## Nos vins Blancs (12 cl)



**L'Addition, St Guilhem Le Desert « IGP »** Domaine Les Déesses Muettes **5 €**

*Nez intense avec des notes de citron vert, de pamplemousse. Attaque en bouche craquante, assez vive, équilibrée par une bonne sucrosité et du volume. Finale longue et fruité*

**Côteaux d'Ancenis, Malvoisie « AOP »** **5.5 €**

*La longueur en bouche est exceptionnelle. L'ananas et les fruits de la passion offrent une final délicieuse, tout en rondeur.*

**Viognier, Pays d'Oc « IGP »** Les Jamelles **6 €**

*Notes d'abricot et de pêche blanche, vin rond en bouche avec une grande fraîcheur et un équilibre entre richesse et acidité. Finale de nougat*

**Coteaux du Layon, Clos du Beugnon « AOP »** **6.5 €**

*Le nez exprime des notes de fruits secs, ce moelleux offre une palette aromatique puissante*



**Menetou Salon, Le Prieuré de Saint-Céols « AOP »** Domaine Pierre Jacolin **7.5 €**

*Offre des notes florales et d'agrumes avec une touche de minéralité. Attaque fraîche*

**Quincy, « AOP »** Domaine J.Rouzé **7.5 €**

*Le Nez est expressif et puissant, marqué par des notes de genêts et d'agrumes. L'équilibre en bouche est particulièrement harmonieux, sur des arômes de fruits exotiques.*



## Nos vins Rosés (12 cl)



**L'Addition, St Guilhem Le Desert « IGP »** Domaine Les Déesses Muettes **5 €**

*Friand, fruité et minéral, c'est le vin des amis par excellence, celui que l'on ouvre pour se faire plaisir et que l'on savoure bien frais à l'apéritif au soleil*

**Ile de Beauté, « IGP »** Costa Serena. **5.5 €**

*Vin subtil et élégant, la bouche bien équilibrée est vive en attaque avec une pointe d'acidulée en finale*



**Côtes De Provence « AOP »** Château Tour Saint Honoré **6 €**

*Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémentées d'une pointe d'agrumes. La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique*

## Nos vins Rouges (12 cl)



**L'Addition, St Guilhem Le Desert « IGP »** Domaine Les Déesses Muettes **5 €**

*Le vin est en effet gourmand, porté par des saveurs de fruits et relevé en final par des notes de réglisse*

**Mourvèdre, Pays d'Oc « IGP »** Les Jamelles **6 €**

*Senteurs épicées de pâte d'amande, miel et lavande. Vin savoureux, très fruité avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin. Étonnamment long et gras*

**Saint Chinian, L'Ivresse des Cimes « AOP »** Domaine Terres Falmet **6.5 €**

*Un vin rouge sur les fruits et l'élégance. L'Ivresse des Cimes, en bouche, possède une chair fine, des tanins satinés et une grande persistance aromatique. Notes gourmandes de fruits rouges et noirs.*



**Puisseguin Saint Emilion « AOP »** Château du Vieux Moulin Noir **7.5 €**

*Nez boisé grillé sur fond floral et de fruits noirs mûrs. En bouche, le fruit domine agréablement avec une trame tannique veloutée. Un vin généreux, doté d'une texture soyeuse.*



**Menetou Salon, Le Prieuré de Saint-Céols « AOP »** Domaine Pierre Jacolin **7.5 €**

*Vin gourmand avec des notes de fruits rouges légèrement confiturés. Attaque souple avec une onctuosité et une fraîcheur apportée des tanins présents et structurés*



# Nos Boissons Chaudes



<b>Café expresso, Thé..., Infusion verveine-tilleul...</b>	<b>2.5 €</b>
<b>Café allongé, au lait...</b>	<b>2.5 €</b>
<b>Double expresso</b>	<b>3.2 €</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3.5 €</b>
<b>Café ou Chocolat viennois, Cappuccino</b>	<b>3.5 €</b>



# Nos Digestifs (4cl)



<b>Get 27, Get 31</b>	<b>10 €</b>
-----------------------	-------------

*Une robe verte inimitable, un goût unique et incomparable, venez découvrir le monde de la mythique liqueur de menthe GET.*

<b>Bailey's</b>	<b>10 €</b>
-----------------	-------------

*Liqueur irlandaise, qui allie le meilleur whiskey irlandais vieilli avec de la crème fraîche et un soupçon de cacao et de vanille.*

<b>Southern Comfort</b> Liqueur de Whisky Américaine	<b>10 €</b>
--	-------------

*Notes d'agrumes et de chaux rappelant les fruits comme l'abricot ou de pêche avec des notes plus épicées. Laisse un agréable souvenir de cola de bonbons.*

<b>Fine de Bretagne</b>	<b>10 €</b>
-------------------------	-------------

*Eau de Vie de Cidre*

<b>Cognac Rémy MARTIN VSOP</b>	<b>10 €</b>
--------------------------------	-------------

*Sa douceur est appréciée avec des notes de miel, de vanille et de chêne. La bouche est épicée avec la sensation de notes fruitées de nectarine, prune et floral.*

<b>Fine Armagnac</b> Marquis de Montesquiou	<b>10 €</b>
---	-------------

*Très rond et gras en bouche, avec sa robe or cuivrée, une légère saveur naturellement épicée vous envahira.*

## Nos Rhums Vieux

<b>Diplomatico Reserve Exclusiva</b> Vénézuéla	<b>12 €</b>
--	-------------

*Douce, intense et d'une grande diversité aromatique : fruits confits, noix, caramel, vanille, cannelle, et une pointe de fumée. Une finale très longue sur le miellat et le fruit confit*

<b>Diplomatico Mantuano</b> Vénézuéla	<b>12 €</b>
---------------------------------------	-------------

*Arômes de fruits secs et de chêne, complété généreusement par des parfums d'épices. En bouche, ce rhum s'ouvre sur le chêne et les fruits secs, auxquels viennent s'y ajouter la vanille pour le rendre plus gourmand.*

<b>Don Papa Baroko</b> Philippines	<b>12 €</b>
------------------------------------	-------------

*Nez Puissant de vanille, agrumes et chêne. Bouche onctueuse avec des notes de vanille, miel et fruits confits.*