

Les COCKTAILS

GIN TONIC

15 €

Composez votre gin tonic selon vos goûts :

LES GINS BIO (4cl)

Gin B.SAP (hibiscus)
Gin BULKELEY
Gin AGRUMES

LES TONICS BIO (20cl)

Artonic Ginger Beer
Artonic Ginger Ale
Artonic Cucumber
Artonic Lavender
Artonic Indian Tonic

LES ASSAISONNEMENTS

Poivre Sichuan
Poivre Timut
Poivre Blanc
Cardamone
Baie de genièvre

SPRITZ

12 €

5cl liqueur amer des Achards, 8cl de Saumur pétillant, 1cl de vermouth rouge Vrignaud, eau pétillante

SPRITZ SUREAU

12 €

5cl liqueur de sureau Giffard, 8cl de Saumur pétillant, 1cl de vermouth rouge Vrignaud, eau pétillante

MOSCOW MULE

12 €

4cl vodka lady céleste des Achards, 6cl artonic ginger beer, 1/2 citron vert

NEGRONI

10 €

2.5cl de gin BSAP des Achards, 2.5cl liqueur amer des Achards, 2.5cl de vermouth rouge Vrignaud

PLANTEUR

10 €

4cl rhum Varadero, 20cl jus d'orange, de mangue, d'ananas et de passion, 1 trait de sirop grenadine

Les COCKTAILS sans alcool

FRAISE

8 €

12.5cl jus de pomme, 10cl artonic lavender, 2cl purée fraise

ABRICOT

8 €

12.5cl jus de pomme et abricot, 10cl artonic ginger ale, 2cl purée pêche

RHUBARBE

8 €

20cl jus de pomme et rhubarbe, 2cl purée pêche, 2cl sirop amandes

EXOTIQUE

8 €

20cl jus d'orange, de mangue, d'ananas et de passion, 1 trait de sirop grenadine

Les VERRES DE VIN

LES BLANCS

IGP URFÉ VIOGNIER Le clos de Chozieux (12CL)	8 €
AOP LANGUEDOC Mas Granier - Les marnes (12CL)	9 €
AOP QUINCY Domaine Tatin - Cuvée Sucellus 2020 (12CL)	12 €
AOP VIRÉ CLESSÉ Jean-Pierre Michel - Quintaine (12CL)	14 €

LES MOELLEUX

AOP COTEAUX DE L'AUBANCE Bois Mozé - Elégance (12CL)	8 €
AOP MONTRAVEL Château Calabre - Moelleux (12CL)	7 €

LES ROSÉS

AOP FIEFS VENDEENS PISSOTTE Domaine Coirier - La Petite Groie (12CL)	5 €
IGP COTEAUX D'ENSERUNE "GRENACHE" Chai César - Divin (12CL)	6 €
IGP ALPES HAUTES PROVENCE Château de Rousset - Les bambines (12CL)	8 €

LES ROUGES

AOP ANJOU VILLAGES Domaine Sauveroy - Cuvée andécaves (12CL)	8 €
AOP CÔTE DE BROUILLY Nicolas Boudeau - L'héronde (12CL)	10 €
AOP CAIRANNE Brusset - Les travers rouge (12CL)	10 €
AOP LANGUEDOC SOMMIÈRES Mas Grannier - Les grès (12CL)	11 €

Les APÉRITIFS

PASTIS DES ACHARDS (2CL)	4 €
VERMOUTH BLANC VRIGNAUD (5CL)	4.50 €
VERMOUTH ROUGE VRIGNAUD (5CL)	4.50 €
TROUSPINETTE EPINES NOIRES (6CL)	4.50 €
GENTIANE DE LURE DDP (5CL)	5 €
PORTO QUINTA DO INFANTADO BLANC (6CL)	6 €
PORTO QUINTA DO INFANTADO LBV 2018 ROUGE (6CL)	10 €
PINEAU DES CHARENTES AOP NORMANDIN-MERCIER (6CL)	6 €
KIR VIN BLANC (12CL)	5 €
Crème au choix : cassis, mûre, pêche ou framboise	
KIR PÉTILLANT (12CL)	7 €
Crème au choix : cassis, mûre, pêche ou framboise	
KIR ROYAL (12CL)	18 €
Crème au choix : cassis, mûre, pêche ou framboise	
COUPE DE SAUMUR PÉTILLANT AOP (12CL)	7 €
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT AOP BRICE (12CL)	18 €

Les BIÈRES

TOUTES NOS BIÈRES SONT BIO ET ÉLABORÉES À 1.5KM DU RESTAURANT
PAR MARJORIE ET LUDOVIC TROUSSARD À LA BRASSERIE LA PERCHÉE AUX ACHARDS

BIÈRE BLONDE (33CL) 5°	8 €
Bière de caractère, ronde aux notes florales et fruitées	
BIÈRE BLANCHE (33CL) 5°	8 €
Association de fleurs de sureau, d'épices et de malt fumé	
BIÈRE IPA (33CL) 5°	8 €
Fort teneur en houblons, bel équilibre entre l'amertume et les arômes	
BIÈRE AMBRÉE (33CL) 5°	8 €
Bière légère aux saveurs caramélisées, boisées et fumées	

Les WHISKY

- NICARTRIE BLEND MARSALA CASK FINISHED (4CL)** 10 €
Distillerie des Achards (à 5 kms du restaurant), c'est une palette aromatique délicate, caractérisée par ses notes fruitées et ses subtilités provenant du vieillissement en fûts de sherry Marsala
- NICARTRIE BLEND ISLAY CASK FINISHED (4CL)** 10 €
Distillerie des Achards (à 5 kms du restaurant), c'est le parfait équilibre entre la puissance de la tourbe écossaise et la subtilité d'un whisky à la française
- GALAAD SINGLE MALT FINISH FÛT DE RHUM (4CL)** 10 €
Notes de rhum mauricien, de noisettes grillées, de caramel et de tabac blond
- MICHEL COUVREUR'S SINGLE MALT (4CL)** 11 €
Elevé en fûts de très vieux Xérès en Bourgogne, arômes d'amande, de fruits secs et note herbacée
- GLEN MORAY 12 ANS SINGLE MALT (4CL)** 8 €
Vieilli dans les meilleurs fûts de chêne américain, notes de fruits d'été et de vanille douce
- MOSSBURN BLENDED MALT (4CL)** 10 €
Assemblage de single malts vieilli en fût de chêne américains, arômes de noix de muscade et de cannelle, notes de raisins secs caramélisés, pointe de fumée, peu tourbé
- KILCHOMAN MACHIR BAY SINGLE MALT (4CL)** 12 €
Elevés en fûts de bourbon puis en fûts de xérès, bel équilibre entre la vanille, le fumé, la noisette et le fruit. Whisky fortement tourbé et bien équilibré. Note finale subtile de réglisse et d'iode

Les RHUMS

- RIVIÈRE DU MAT GRANDE RÉSERVE (4CL)** 8 €
Assemblage harmonieux de rhums vieux affinés patiemment en fûts de chêne en climat tropical, arômes de fruits secs, de miel et de notes épicées
- ARMATEURS DE RHUM RETOUR DE MARIE GALANTE (4CL)** 8 €
Assemblage élégant de plusieurs rhums des Dom-Tom, notes vanillées, réglissées et très gourmandes autour de la banane flambée caramélisée
- IZALCO 10 ANS AMERIQUE CENTRALE (4CL)** 12 €
Vieilli pendant 10 ans en fûts de bourbon, notes toastées de bois, de noix grillées et de tabac doux
- LES ARRANGÉS MAISON (4CL)** 7,50 €
Rhum vanille / Fruits exotiques / Caramel beurre salé / Café du Pérou

Les GINS

TOUS NOS GINS SONT BIO ET DISTILLÉS PAR BENJAMIN ET QUENTIN
À LA DISTILLERIE DES ACHARDS À 5 KMS DU RESTAURANT

- GIN B.SAP (4CL)** 10 €
Douceur subtilement florale, où la fleur rouge de l'hibiscus ajoute une note raffinée et gourmand
- GIN BULKELEY (4CL)** 10 €
Notes puissantes et épicées, renforcées par la présence du gingembre
- GIN AGRUMES (4CL)** 10 €
Saveurs d'agrumes : clémentine, mandarine, orange sanguine, pamplemousse, légèrement poivré, note de citronnelle

Les JUS DE FRUITS

TOUS NOS JUS DE FRUITS SONT BIO ET PRODUITS EN BRETAGNE

25 CL : 6 €

JUS D'ORANGE ET POMME

JUS DE FRAISE ET POMME

JUS D'ABRICOT ET POMME

JUS DE RHUBARBE ET POMME

JUS DE POMME

JUS D'ANANAS ET POMME

Les SODAS

LEAMO COLA OU THE NOIR PECHE BIO (33CL)

5 €

ARTONIC BIO (20CL)

5 €

Lavender / cucumber / indian tonic / ginger ale / ginger beer

PLANCOËT MINÉRALE PLATE SIROP (33CL)

3 €

Sirop au choix : grenadine, citron, menthe, fraise et pêche

PLANCOËT PÉTILLANTE (33CL)

3,5 €

PLANCOËT PÉTILLANTE SIROP / RONDELLE (33CL)

4 €

Sirop au choix : grenadine, citron, menthe, fraise et pêche

PLANCOËT MINÉRALE PLATE (100CL)

4,50 €

PLANCOËT MINÉRALE PÉTILLANTE (100CL)

5 €

Les MOELLEUX et PÉTILLANTS

AOP CHAMPAGNE BRUT

37,5CL : 48 € 75CL : 81 €

Brice - Cuvée Héritage

AOP CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

99 €

Brice - Grand cru de Bouzy brut (75CL)

AOP CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE OU GRAND ROSÉ

110 €

Maison GOSSET à Epernay (75CL)

AOP CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

170 €

Maison GOSSET à Epernay (75CL)

AOP CHAMPAGNE GRAND MILLÉSIME 2016

190 €

Maison GOSSET à Epernay (75CL)

MOSCATO D'ASTI DOCG IL FALCHETTO

35 €

Tenuta Del Fant (75CL)

AOP SAUMUR PÉTILLANT

28 €

Château d'Eternes Brut (75CL)

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE

36 €

Oedoria - Cuvée diamant (75CL)

AOP COTEAUX DE L'AUBANCE

43 €

Domaine de Bois Mozé - Elégance (75CL)

AOP CÔTES DE MONTRAVEL

32 €

Château Calabre moëlleux (75CL)

Les VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 24 €
Moulin de Serjeux (75CL)

AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL 26 €
Clos des Chaumes - Fabien MURAIL (75CL)

AOP FIEFS VENDÉENS CHANTONNAY SILEX 29 €
Domaine La Barbinière (75CL)

AOP CHEVERNY 33 €
Domaine Le Portail (75CL)

AOP QUINCY 45 €
Domaine des Ballandors (75CL)

AOP SAVENNIÈRES 49 €
Domaine des Forges - Clos du Papillon (75CL)

AOP MONTLOUIS NATURE 56 €
Franck Breton - Coulées des Muids (75CL)

AOP SANCERRE 58 €
Régis Jouan (75CL)

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 59 €
Château de Chasseloire - Fûts de chêne (75CL)

SUD-OUEST

AOP MONTRAVEL 45 €
Puy Servain - Marjolaine (75CL)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP COTEAUX DE BEZIERS 26 €
Alma Cersius - Cersius Viognier (75CL)

IGP PAYS D'OC - BOURDIC "CHARDONNAY" 34 €
Le Prestige (75CL)

IGP PAYS D'OC - BOURDIC "CHARDONNAY" 62 €
Le Prestige (150CL)

AOP COTEAUX DE NARBONNE 39 €
Château Camplazens - La réserve (75CL)

IGP CÔTES DE THONGUE CLOSERIE 41 €
St Georges d'Ibry - Chemin partagé (75CL)

IGP PAYS D'OC - GRAND CHEMIN 43 €
Anthus (75CL)

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CROZES HERMITAGE 57 €
Les hauts chassis - Essentiel (75CL)

AOP ST PÉRAY 59 €
Domaine Durand (75CL)

AOP ST JOSEPH 66 €
Domaine Durand (75CL)

AOP CROZES HERMITAGE 88 €
Les hauts chassis - Aurora (75CL)

AOP CONDRIEU 89 €
Domaine Duclaux - Les Caillets (75CL)

ALSACE

AOP ALSACE RIESLING 37 €
Domaine Dischler (75CL)

AOP ALSACE PINOT GRIS 38 €
Domaine Dischler (75CL)

AOP ALSACE GEWURZTRAMINER 42 €
Domaine Dischler (75CL)

BOURGOGNE

AOP MÂCON FUISSÉ 52 €
Domaine Cheveau - Les grandes bruyères (75CL)

AOP VIRÉ CLESSÉ 58 €
Jean-Pierre Michel - Quintaine (75CL)

AOP HAUTES CÔTES DE NUITS 65 €
Olivier Jouan - Vieilles vignes (75CL)

AOP GIVRY 66 €
Domaine Besson - Cuvée Amélie (75CL)

AOP POUILLY FUISSE 1ER CRU "POUILLY" 80 €
Domaine Cheveau (75CL)

AOP CHABLIS 1ER CRU 95 €
Vignoble Damp - Les fourneaux (75CL)

AOP NUITS ST GEORGES 114 €
Domaine Gavignet - Les argillats (75CL)

AOP PULIGNY-MONTRACHET 140 €
Domaine Michelot (75CL)

AOP 1ER CRU MEURSAULT "GENEVRIÈRES" 190 €
Domaine Michelot (75CL)

Les VINS ROSÉS

AOP FIEFS VENDEENS PISSOTTE Domaine Coirier - La Petite Groie (75CL)	26 €
IGP CÔTE DE THONGUE La croix belle - La caringole (75CL)	27 €
IGP COTEAUX D'ENSERUNE "GRENACHE" Chai César - Divin (75CL)	29 €
IGP CÔTE DE THONGUE St Georges d'Ibry - Cuvée excellence (75CL)	33 €
IGP ALPES HAUTES PROVENCE Château de Rousset - Les bambines (75CL)	36 €
AOP CÔTES DE PROVENCE La Madrague - Cuvée Charlotte (75CL)	53 €
AOP CÔTES DE PROVENCE La Madrague - Cuvée Charlotte (150CL)	98 €
AOP BANDOL La Suffrene - Tradition (75CL)	55 €

Les MOELLEUX et PÉTILLANTS

AOP CÔTES DE MONTRAVEL Château Calabre moëlleux (75CL)	32 €
AOP COTEAUX DE L'AUBANCE Domaine de Bois Mozé - Élégance (75CL)	43 €
AOP SAUMUR PÉTILLANT Château d'Eternes Brut (75CL)	28 €
MOSCATO D'ASTI DOCG IL FALCHETTO Tenuta Del Fant (75CL)	35 €
AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE Oedoria - Cuvée diamant (75CL)	36 €
AOP CHAMPAGNE BRUT Brice - Cuvée Héritage	37,5CL : 48 € 75CL : 81 €
AOP CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS Brice - Grand cru de Bouzy brut (75CL)	99 €
AOP CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE OU GRAND ROSÉ Maison GOSSET à Epernay (75CL)	110 €
AOP CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Maison GOSSET à Epernay (75CL)	170 €
AOP CHAMPAGNE GRAND MILLÉSIME 2016 Maison GOSSET à Epernay (75CL)	190 €

Les VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

AOP CÔTE ROANNAISE Château de Champagny - Cuvée tradition (75CL)	26 €
AOP FIEFS VENDÉENS CHANTONNAY SILEX Domaine La Barbinière (75CL)	29 €
AOP COTEAUX DU GIÉNNOIS Domaine Bardin (75CL)	34 €
AOP ANJOU VILLAGES Domaine Sauveroy - Cuvée Andécaves (75CL)	39 €
AOP MENETOU SALON Domaine de Champarlan (75CL)	42 €
AOP REUILLY Domaine Tatin (75CL)	45 €
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Maison Cognard - Les Malgagnes (75CL)	49 €
AOP CHINON Domaine Les Chesnaies - La Croix Boisée (75CL)	59 €

SUD-OUEST

AOP CÔTES DE DURAS Domaine de Truchasson (75CL)	24 €
AOP MADIRAN Domaine Sergent - Les Noyers (75CL)	43 €
AOP CAHORS Domaine du Prince - Chêne du Prince (75CL)	47 €
AOP MONTRAVEL Domaine Puy Servain - Vieilles vignes (75CL)	48 €
AOP PÉCHARMANT Château Beauportail - Quintessance (75CL)	59 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CAIRANNE Domaine Brusset - Les travers (75CL)	45 €
AOP VACQUEYRAS Le colombier - Vieilles vignes (75CL)	52 €
AOP CROZES HERMITAGE Les Hauts Chassis - Esquisse (75CL)	53 €
AOP GIGONDAS "TRADITION" Brusset - GD Montmirail (75CL)	65 €
AOP SAINT JOSEPH Domaine Durand - Les Côteaux (75CL)	66 €
AOP CORNAS Domaine Durand - Confiance (75CL)	170 €
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE Chante Cigale - Extrait (75CL)	188 €
AOP CÔTE RÔTIE Domaine Duclaux - Coteau de Tupin (75CL)	235 €

BORDEAUX

AOP GRAVES

Château Trébiac (75CL)

32 €

AOP CÔTES DE BOURG

Château Plaisance (75CL)

38 €

AOP SAINT EMILION GRAND CRU

Château La Fleur Cravignac (75CL)

62 €

AOP MARGAUX

Château Le Coteau (75CL)

74 €

AOP PESSAC LÉOGNAN

Domaine de Chevalier - Esprit de Chevalier (75CL)

85 €

AOP SAINT ESTEPHE

Château Lafon Rochet (75CL)

120 €

AOP MARGAUX - 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ

Château Marquis de Terme (75CL)

185 €

AOP POMEROL

Château Clinet (75CL)

230 €

AOP PAUILLAC - 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ

Château Pontet Canet (75CL)

245 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP COTEAUX DE NARBONNE

Château Camplazens - Authenticité (75CL)

26 €

AOP TERRASSES DU LARZAC

L'Impudent (75CL)

28 €

AOP LA CLAPE

Château Camplazens - Premium (75CL)

49 €

AOP LA CLAPE

Château Camplazens - Premium (150CL)

95 €

AOP FAUGÈRES

Domaine Ollier Taillefer - Grande réserve (75CL)

43 €

AOP CABARDÈS

Château Jouclary - Cuvée Guillaume (75CL)

44 €

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Domaine Poudroux - La Tour de grès (75CL)

48 €

AOP PIC ST LOUP

Domaine Saint Daumary - Asphodèle (75CL)

55 €

AOP CÔTES DE THONGUE

St Georges d'Ibry - Cuvée 1860 (75CL)

57 €

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

AOP JULIÉNAS

Château Moulin Favre - Vieilles vignes (75CL)

38 €

AOP ST AMOUR

Château Moulin Favre - Vieilles vignes (75CL)

39 €

AOP RULLY

Domaine Renaissance - La Barre (75CL)

59 €

AOP MERCUREY

Domaine Raquillet - Les Chazeaux (75CL)

75 €

AOP GIVRY 1ER CRU

Domaine Besson - Les Grands Pétans (75CL)

75 €

AOP HAUTES CÔTES DE NUITS

Domaine Gavignet - La Montagne (75CL)

79 €

AOP SANTENAY 1ER CRU

Domaine Michelot - La Comme (75CL)

112 €

AOP NUITS ST GEORGES 1ER CRU "LES CHABOEUFs"

Domaine Gavignet (75CL)

120 €

AOP MOREY SAINT DENIS 1ER CRU "LES RUCHOTS"

Domaine Olivier Jouan (75CL)

140 €

AOP GEVREY CHAMBERTIN

Domaine Olivier Jouan (75CL)

150 €

AOP CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

Domaine Olivier Jouan (75CL)

260 €