

VINS

ROUGES

	12 cl	70 cl
Saumur Champigny AOP BIO "Le Blason de Parnay" 2023	6,00	32,00
La passion et l'excellence de la famille Vincenot dans le Saumur		
Anjou Village Brissac AOP BIO Château Princé 2017	7,50	42,00
Élevé avec amour et rigueur par la famille Vincenot		
Chinon AOP Les terroirs rabelaisiens 2019	5,00	26,00
Vin élégant et friand, frais et souple où se distingue l'arôme de violette		
Montagne Saint-Emilion "Chateau Treytins" 2016	6,00	31,00
Une histoire sur 4 générations, exigeantes sur les valeurs environnementales		
Bourgogne AOP Hautes-Côtes de Nuit	9,00	49,00
De chez Michel PICARD entre la Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune		

BLANCS

	12 cl	70 cl
Saumur AOP BIO « Chemin des Murs » Château de Parnay 2020	7,00	36,00
Vin sec complexe alliant notes minérales, florales et fruitées		
Muscadet AOP « Générations » Château de la Bourdinière 2020	5,00	28,00
Le berceau du Muscadet depuis 1816		
Côteaux du Layon AOP BIO "La Roulerie"	7,00	36,00
Regis Vincenot vous le conseille en début de repas et à partager.		

ROSÉS

	12 cl	70 cl
Rosé de Loire, Château de Parnay 2023	6,00	30,00
Les arômes d'agrumes confortent le tonic et la jeunesse de ce vin		
Côte de Provence AOP "UP" Ultimate Provence	7,00	37,00
Pour un instant frais, fruité et intense		

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito 25cl	11,00
Rhum Impérial Blanc Saint James, cassonade, menthe fraîche,citron vert, Purezza gazeuse	
Apérol Spritz 25cl	11,00
Apérol, prosecco treviso, tonic	
French Gin Tonic 25cl	8,50
Gin Bombay Saphire, «la French» tonic bio de La Baule	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 25 cl	6,50
Cassonade, menthe fraîche,citron vert et Purezza gazeuse	
Mocktail "BORA BORA" 25cl	7,50
Jus ananas, jus orange, pulco citron, grenadine	

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
Coreff Blonde Bio	4,50	8,00
Nao IPA	4,50	8,00
Affligem Ambrée	5,50	9,00
Heineken Blonde	3,90	7,50

BOUTEILLE 33cl

Affligem	6,50
Pelforth Brune	6,50
Mort subite	7,00
Desperados	7,00
Heineken 0.0	5,50

BIÈRES LOCALES En bouteille de 33cl

La Morgane Bio Blonde	7,50
Duchesse Anne triple	8,50
Blanche Hermine	7,50
NAO Origin Ale	7,50

CIDRE

Cidre Kerisac 25cl	5,50
--------------------	------

BULLES & CHAMPAGNE

CRÉMANTS

Nous vous les conseillons vivement. De plus, les Vincenot sont des amis.

	12 cl	75 cl
Crémant de Loire Blanc J. Delmare AOP BIO brut	8,00	39,00
Crémant de Loire Rosé J. Delmare AOP BIO brut	8,00	39,00

CHAMPAGNE

Champagne De Castellane Brut	10,00	75,00
------------------------------	-------	-------

APÉRITIFS

Muscadet AOP & crème liqueur Carton	12 cl	6,50
Lillet frais	6 cl	5,00
Avec un zeste d'orange		
Porto Graham's Fine Tawny Rouge	6 cl	5,00
Porto Graham's Fine White	6 cl	5,00
Martini Rosso ou Bianco	6 cl	5,00
Campari	6 cl	5,00
On vous le conseille tonic ou orange		
Guignolet	6 cl	5,00
Suze	6 cl	5,00
Cinzano	6 cl	5,00
Saint Raphaël	6 cl	4,00
Ricard ou Pastis	2 cl	4,00
Pastis Henri Bardouin	2 cl	5,00
Un Pastis d'exception, c'est les Marseillais qui le disent		



DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Cointreau	4cl	5,00
Armagnac Château de Laubade	2cl	5,00
VSOP Calvados Christian Drouin	2cl	5,00
Cognac Hennessy VS	2cl	5,00
Get 27, Get 31, Menthe Pastille	4cl	5,00
Jagermeister	4cl	5,00
Eau de vie de Poire William	2cl	6,50
Baileys Irish Cream	4cl	6,50
Tequila Olmeca Altos Blanco	4cl	8,00
Vodka Absolut	4cl	6,50

RHUMS

Rhum Impérial Blanc Saint James 4cl	5,00
Rhum Ambrée Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	9,00
Rhum Ambré Havana 7 ans d'âge 4cl	6,50
Rhum Ambré Don Papa Baroko 4cl	9,00
Rhum Blanc Havana 3ans d'âge 4cl	6,00
Rhum Ti arrangé 4cl	7,00
Faites votre choix parmi notre sélection	

GINs

Gin Gibson's London	4cl	6,00
Gin Bombay Sapphire	4cl	6,50
Gin Générous	4cl	7,50
Tous les ingrédients entrant dans la composition du Gin Generous sont issus de l'agriculture biologique		
Gin Tanqueray Ten	4cl	6,00
Gin Hendrick's	4cl	8,50
Ce gin d'exception est réalisé artisanalement		

WHISKIES, BOURBONS, MALTS

Jack Daniel's 4cl	6,00
William Lawson's 4cl	6,00
Scotch Whisky	
Four Roses 4cl	6,00
Bourbon whiskey	
Bulleit Bourbon 4cl	7,00
Bushmills 10 ans 4cl	7,00
Single malt mise en bouteille à Wort	
Chivas Regal 12 ans 4cl	8,50
Blended scotch deluxe	
Aberlour 10 ans 4cl	8,50
Single malt	
Knockando 12 ans 4cl	8,50
Scotch Single Malt	
Galaad Origin 4cl	11,00
Scotch single malt tourbé	
Oban 14 ans 4cl	13,00
Higtlandsv Single Malt	
Un magnifique endroit en face de L'Ile de Mull	
Nikka 4cl	11,00
Pur malt red - Japon	

LONG DRINK

Allongez vos alcools avec du jus de fruits ou soda	3,00
--	------



BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné local	2,10
Café Double local	3,90
Café Crème	2,50
Café Latté, Cappuccino	3,50
Chocolat chaud	3,00
Chocolat ou Café Viennois	3,50
Thé	3,50
Infusion	3,50
(supplément lait végétal)	0,50



BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl	4,10
Orangina, Fanta, Sprite 25 cl	4,10
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 25cl	4,10
Jus ou Nectar de fruit Granini 25cl	4,10
Diabolo avec Sirop Monin 33cl	4,10
Fuze Tea Pêche 25 cl	4,10
Limonade 1905 Breizh 33 cl	3,50

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'orange frais pressé 20cl	5,00
--------------------------------	------



EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel		3,50	4,90
San Pellegrino		3,50	4,90
Perrier	4,10		
Perrier tranche	4,30		
		35 cl	75 cl
Eau purifiée Purezza		1,00	1,90
Plate ou gazeuse			

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande



LES PETITES FAIMS

Terrine de confit de foie de porc breton (35	6,00
Salade de mâche  Tomates séchées, noix et toast de chèvre frais bio le bec fin (56)	16,00
Tagliatelles fraîches bio, du moment	17,00
Pizza du moment	16,00

À PARTAGER (OU PAS)

Planche de charcuteries Mortadelle de Bologne IGP, Spianata piccante, jambon de Vendée IGP, saucisson sec de montagne.	19,00
Planche fromagère Curé Nantais, Valençay au lait cru AOP, Tomme de vache au lait cru, Le petit Lorientais BIO Le Bec Fin	19,00
Saucisson sec 200g Nature ou noisette	7,00

DOUCEURS

Brioche façon "pain perdu" crème d'Isigny	8,50
Moelleux au chocolat Cœur fondant (surgelé game encas)	7,00
Crumble rhubarbe sablé breton Glace vanille	7,00
Salade de fruits	4,00
Yaourt Malo Nature ou aux fruits	1,50
Riz au Lait au Caramel Beurre Salé	6,50



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

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant

agit pour une hospitalité positive.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.

AOP : Appellation d'Origine Protégée



DUSK
BAR & RESTAURANT

BOISSONS