

## BIERES

A la pression nous proposons toujours une bière blonde et une bière spéciale.

Sur nos deux becs, l'un est réservé à la brasserie Vestibule (Mesquer) : la Watson (blonde), la Folcoche (IPA) ou la Cosette (blanche), l'autre à la brasserie NAO : blonde 5°, West Coast IPA, Kveik, Smash,

A la bouteille, retrouvez la gamme complète de la brasserie Vestibule et la Nao 9 (bière de haute fermentation 9°)

## VINS BLANCS AU VERRE

Chardonnay, dom de l'Épinay

3 - 11,5 - 17€

Muscadet, dom. Bedouet

3,5 - 13 - 19€

Chenin du moment

5€

Xbulles (90 chardonnay, 10 côté), V. Caillé, VdF, méthode trad.

5€

Vins du moment (surprise) entre 4€ et 7€ le verre

## VINS ROSE AU VERRE

Rosé, dom. St Octime, cinsault 3,5, 13 - 19€

## VINS ROUGES AU VERRE

3 vins au choix : un vin léger, un vin moins léger, un vin avec plus de corps

Verre de 4 à 7€ (voir les affichages au bar)

## VINS ROUGES A LA BOUTEILLE

### LÉGERS

**Brain de folie**, dom. du Mortier, grolleau, 22€ cabernet franc, VdF, 2023

**Rosa**, Dom. Gaubourg, grolleau/cab. 24€ Franc, VdF, 2023

**Vin des cousins** (gamay) Montgilet, VdF, 18€ 2023

**Loustic**, E.Haget, 40% pineau d'Aunis, 25€ 60% cabernet franc, VdF, 2023

### UN PEU MOINS LÉGER

**Les graviers**, dom. du Mortier, cab. 25€ franc, AOP St Nicolas de Bourgueil, 2021

**Palabres**, E.Haget, pineau d'Aunis, VdF, 27€ 2023

**Vigneaux**, Folle Berthe, cab. franc, VdF 25€

**Chinon**, RAB, cab. Franc, AOC Chinon, 21€ 2023

**L'Enjouée**, domaine Ogereau, cab franc, 23€ 2022

**Faites entrer la cuvée**, T.Stéphan, 24€ cab.franc, VdF, 2022

### ENCORE UN PEU MOINS

**Dionysos** dom. du Mortier, cab. franc, 28€ AOP St Nicolas de Bourgueil, 2020

**Clos Messémé**, E.Haget, cab.franc, AOC 28€ Puy Notre Dame, 2022

**Jour de soif**, dom. Du Bel-air AOC 28€ Bourgueil, cab. Franc, 2022

**Repenti**, T.Stéphan, cab.franc, VdF, 29€ 2019

**Chant du monde** E.Haget, cab. franc, 32€ AOC Puy-Notre-Dame, 2018

**Clos de la gaucherie**, dom. Amirault, 32€ cab. franc, AOC Bourgueil, 2022

**Chinon libre 2022**, RAB, cab. franc, 25€ AOC Chinon

*Tous nos vins sont également disponibles à emporter sans le droit de bouchon de 9€.*

*Ex : Brain de folie, dom. du Mortier, grolleau, cab. franc, VdF 22€, à emporter 22-9 = 13€)*

V  
I  
N

E  
T

CENTRA

CAFFÈ

B  
I  
È  
R  
E

## VINS BLANCS A LA BOUTEILLE

<b>Hors série</b> , dom. Brégeon, melon b.,	19:
<b>Denis</b> , vins de la Vie, melon B., VdF, 2022	20:
<b>Françoise</b> , vins de Lavie, chardo/melon b., VdF, 2022	21:
<b>Ippoglosso</b> , T.Stéphan, chenin, VdF, 2023	22:
<b>Coup de grisou</b> , La grange aux belles, grolleau gris, VdF, 2023	22:
<b>Brain de folie</b> , dom. du Mortier, sauvignon/grolleau gris, VdF, 2023	23:
<b>Pierre Frite</b> , Pas Saint Martin, chenin, AOP Saumur, 2023	23:
<b>Les moyens du bord</b> , La grange aux Belles, chenin, VdF, 2023	23:
<b>Argonette</b> , P.Chauvin, chenin, VdF, 2023	23:
<b>Coteaux du giennois</b> , dom. Villargeau, sauvignon, AOC côteaux du giennois, 2022	23:
<b>Brain de Folie</b> , dom. du Mortier, chenin, VdF, 2023	24:
<b>Amandiers</b> , Folle Berthe, chenin, VdF	25:
<b>Malvoisie révélation 2021</b> , Landron-chartier, côteaux d'Ancenis,	25:
<b>Cheverny</b> , dom. Tessier, sauvignon /orbois/chardonnay, AOC Cheverny, 2023	26:
<b>Fragile</b> , La grange aux Belles, chenin, VdF, 2022	27:
<b>Radicalement blanc</b> , les vignes du Fresche, chenin, AOC Anjou, 2023	27:
<b>Les Caillottes</b> , dom. Dauny, sauvignon, AOP Sancerre, 2022	28:

V  
I  
N

<b>Anitya</b> , E.Haget, chenin, VdF, 2020	32€
<b>Monnières saint Fiacre</b> , vins de Lavie, AOP Monnières saint Fiacre, 2021	33€
<b>Pouilly Fumé</b> , dom. Berthier, sauvignon, AOP Pouilly Fumé, 2021	33€
<b>Menetou Salon</b> , B.Fleuriet, sauvignon, AOC Menetou-Salon, 2023	33€
<b>Sables et schistes</b> , Loic Mahé, chenin, AOP Savennières, 2021	35€

<b>Bulles</b>	
<b>Folles bulles</b> , dom. Folle Berthe, chenin, VdF	23€
<b>Brain de folie (bulles)</b> , dom. du Mortier, chenin, VdF, 2023	24€

### Autres

<b>I've got the blouge</b> , La grange aux Belles, chardonnay, vin de macération (orange), VdF, 2022	27€
<b>Gueule d'amour</b> , Rosé de saignée, RAB, cab.franc	21€

Tous nos vins sont également disponibles à emporter sans le droit de bouchon de 9€.

Ex : **Brain de folie**, dom. du Mortier, grolleau, cab. franc, VdF 22€, à emporter 22-9 = 13€)

E  
T  
C  
A  
F  
F  
E  
B  
I  
E  
R  
E

## COCKTAILS

7,5€

CAÏPIRINHA (supp. 0,5€ + MARACUJA) 6,5€

MOJITO menthe, citron vert, sucre de canne, rhum HSE blanc

MOSCOW/LONDON/JAMAÏCAN MULE : vodka/gin/rhum, citron vert, ginger beer

VESTIMULE, vodka, citron vert, sucre de canne, bière « Candide » (au concombre)

MEZQUERIO, salicorne, mezcal, citron vert, sucre de canne

BASIL SMASH, gin (Bombay dry), citron jaune, basilic, sucre de canne

GIN BASIL PAMP, gin Bombay dry, sirop de basilic, jus de pamplemousse, eau pétillante

PASSION CURCUMA, citron vert, curcuma, gingembre, maracuja, rhum blanc

PISCO SOUR, pisco, citron vert, sucre de canne, lait ou blanc d'œuf

AUTRES COCKTAILS CLASSIQUES SUR DEMANDE : COSMO, BLOODY MARY ? WHITE RUSSIAN, DRY MARTINI, etc...

## SPIRITUEUX

Gin Bombay original	6€
1924, (Distilloire, Nantes)	9,5€
Oriant (distillerie du Gorvello, Bretagne)	10€
Le GIN (C.Drouin)	9€
Mezcal Beneva	7,5€
Mezcal BRUXO	9€
Fine de Bretagne, distillerie du Gorvello,	12€
Armagnac, Laballe, exode XIV	9€
Baileys, Amaretto, Cognac aux amandes	6,5€
Calvados, Mirabelle	7,5€

## RHUMS

HSE blanc (Martinique)	5,5€
HSE black sheriff (Martinique)	8€
HSE rhum vieux (Martinique)	8€
DAMOISEAU rhum vieux (Guadeloupe)	8€
PÈRE LABAT – L'or (Guadeloupe)	10,5€
La FAVORITE rhum vieux (Martinique)	12€
DON PAPA – Baroko	10€

## WHISKYS

BUFFALO TRACES (Bourbon)	8,5€
BUSHMILLS single malt, Irlande	7€
GWALLARN blend, Celtic whisky distillerie, Bretagne)	8,5€
ARMORIK (ed. Originale) (AB), single malt, Warenghem, Bretagne	9,5€
PORT CHARLOTTE, Islay, single malt	13€
KORNOG (single malt, Celtic whisky distillerie, Bretagne)	15€

## APERITIFS

Muscat, Porto, Suze, Campari, Martini rouge ou blanc	4€
Pastis	2,5€
Meskad, (Distilloire, Nantes)	3,5€
Fenouillette, Gwenranis, (Douceurs des marais- La turballe)	3,5€
Cidre (fermier - AB)	3-9€
Kir	3,5€

A  
V  
E  
C  
A  
L  
C  
O  
L

CENTRA

CAFE

## MOCKTAILS

MOCKTAIL DE LA SEMAINE (à voir sur les affichages)

CAFÉS FRAPPÉS 3€  
(avec lait ou sirop +0,5, avec shot alcool +3€)

BASIL PAMP (sirop de basilic, jus de pamplemousse, eau pétillante) 5€

PASSION-CURCUMA (citron vert, gingembre, curcuma, fruit de la passion, eau plate ou eau pétillante) 5€

VIR'GIN TONIC, Seedlip tonic, citron, romarin 6€

VIRGIN MOSCOW MULE Seedlip spice 94, citron vert, ginger beer (la French), angostura 6€

GIMBISCUS 5€  
citron jaune, jus de canneberge ou hibiscus, jus de pomme, gingembre

## SODAS ET JUS

TONIC/AGRUMES « LA FRENCH » 3,5€  
(25cl)

LIMONADE LORINA (33cl) 3,5€

GINGER BEER « LA FRENCH » (25cl) 3,5€

DIABOLO (25cl) 2,2€

BREIZH COLA/ZERO (33cl) 3,5€

BADOIT (33cl) 3€

PLANCOËT (50cl) 3,5€

JUS AU VERRE (25cl) : POMME, TOMATE, PAMPLEMOUSSE, MANGUE, ORANGE 3€

THÉ GLACÉ / BISSAP « maison » 3€

BIÈRE SANS ALCOOL 4€

## CHAUD

CHOCOLAT CHAUD 3€

ESPRESSO/ALLONGÉ (cafés bio GREEN LIONS) 1,7€

CAFÉ CRÈME/CAPUCCINO 2,3€  
(cafés bio (GREEN LIONS))

3€

## INFUSIONS bio

VERVEINE

ROIBOOS

## TISANES de chez ZEPHYR aromatiques

« TY ZEPH » Sarriette, Menthe, Origan, fleurs de Monarde

« OÙ VA LE VENT » Menthe poivrée, Menthe verte et Mélisse citron

« AUX BEAUX JOURS » Sauge, Menthe, Agastache, Thym

## THÉS BIO

3€

VERT « GUNPOWDER »

VERT JASMIN

NOIR « GOÛT RUSSE »

NOIR « INDIAN BREAKFAST »

CENTRA

LA FRENCH

S  
A  
N  
S  
A  
L  
C  
O  
L