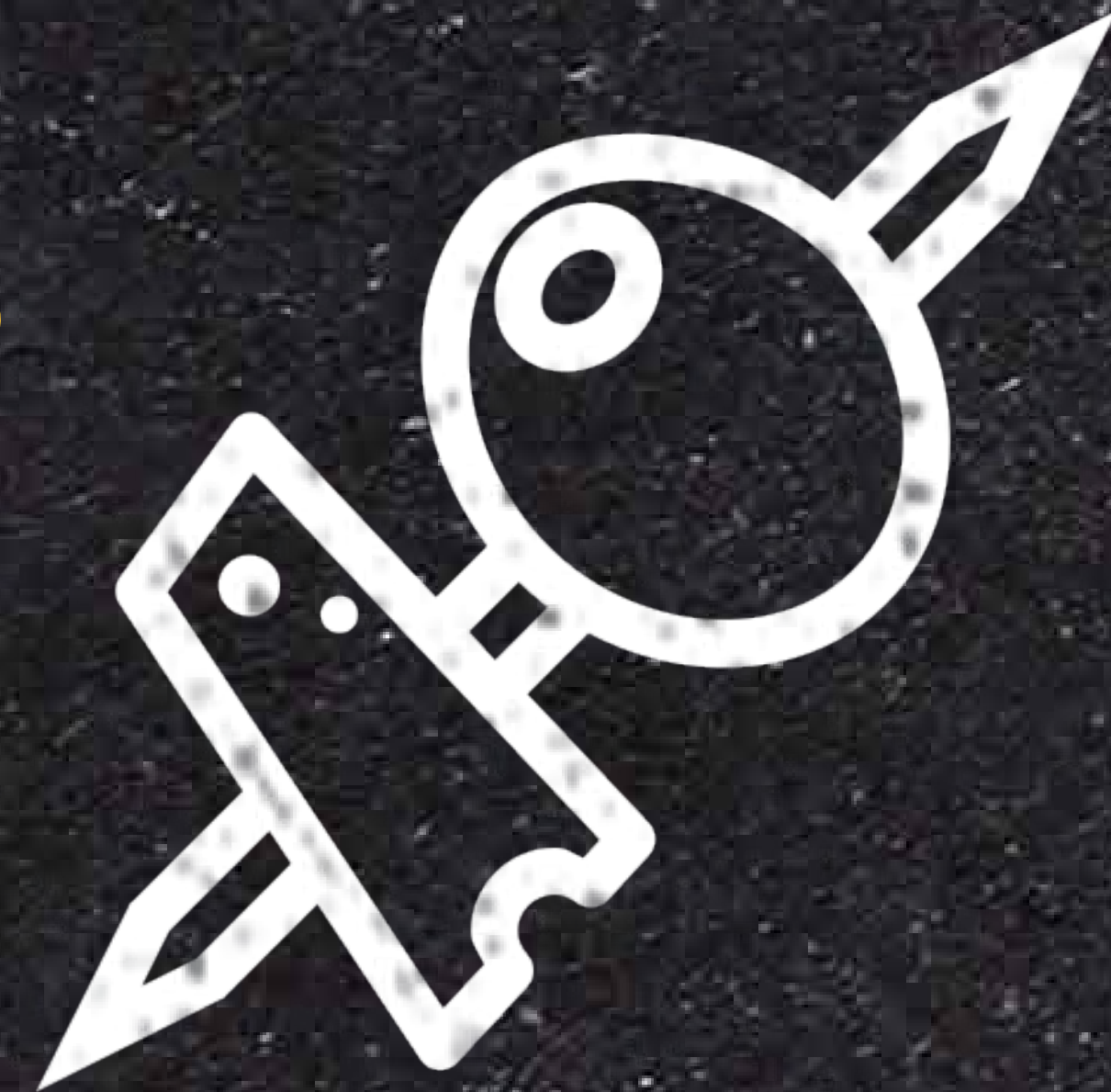


Tapas



- Œufs mayonnaise du Saint G's, julienne de chorizo 6€
- Pan con tomate & jambon Serrano 8€
- Mozzarella di Buffala sur son carpaccio de tomates 10€
- Wrap chèvre, ricotta & tomates séchées 10€
- Assiette de foie gras maison, confit d'oignon 13€
- Saumon fumé & ses toasts, crème à l'aneth 14€
- Salade de crevettes façon thaï 10€

- Planche de charcuterie 12€/20€
Petite/Grande
- Planche de fromages 15€/24€
Petite/Grande
- Planche mixte 15€/24€
Petite/Grande
- Fondant de mozzarella, sauce pesto 7€
- Samoussa de poulet au curry, sauce thaï 7€
- Nuggets de poulet, sauce BBQ 8€
- Croque truffe & coppa 12€
- Brick de Curé Nantais & mâche Nantaise 12€
- Panier de frites, mayonnaise, ail & piment d'Espelette 3€
- Bol de salade mêlée 3€
- Assiette Gourmande 25€



Tous nos produits
sont frais et travaillés
par notre Chef.

Les Vins Blancs

- | | 12cl | 75cl |
|---|-------|------|
| Sud Ouest | | |
| IGP Côtes de Gascogne blanc XVIII Saint Luc | 4€ | 24€ |
| Bordeaux | | |
| Graves - AOP Château Brondelle | 5,60€ | 33€ |
| Val de Loire | | |
| Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Domaine de la Grenaudière | 3€ | 18€ |
| Fil de Fer - AOP Muscadet Sauvion | 3€ | 18€ |
| Coteaux du Layon - AOP Domaine des Saulaies | 5,60€ | 33€ |
| Cheverny - AOP Domaine du Petit Chambord | 5,60€ | 33€ |
| Quincy - AOP Domaine Jacques Rouzé | 6,20€ | 36€ |
| Menetou Salon - AOP Joseph Mellot « Les Thureaux » | 7€ | 42€ |
| Pouilly Fumé - AOP Tronsec - Joseph Mellot | 7€ | 42€ |
| Pays d'Oc | | |
| Zodiak - IGP Muscat Viognier Biodynamie | 3,80€ | 22€ |
| Naturalys « Sauvignon » - IGP Gérard Bertrand | 4€ | 24€ |
| Naturalys « Chardonnay » - IGP Gérard Bertrand | 4€ | 24€ |
| Bourgogne | | |
| Aligoté - AOP André Ducal | 4,60€ | 28€ |
| Chablis - AOP M de Ligny | 5,60€ | 33€ |

Les Vins Rosés

- | | 12cl | 75cl |
|----------------------------------|-------|------|
| Pays d'Oc | | |
| Gris Blanc - IGP Gérard Bertrand | 4,50€ | 25€ |
| Côtes de Provence | | |
| M Minuty - AOP Minuty | 7€ | 42€ |

Les Vins Rouges

- | | 12cl | 75cl |
|--|-------|------|
| Bordeaux | | |
| Graves - AOP Les Galets de Bonnat | 4,60€ | 28€ |
| Lalande de Pomerol - AOP Château Laborde 1628 | 7€ | 42€ |
| Bordeaux Supérieur Bio AOP - Château Lauretan | 4€ | 24€ |
| Beaujolais | | |
| Le Vin des Copains AOP Côteaux du Lyonnais, Jean Lbron | 4,60€ | 27€ |
| Brouilly - AOP Chapelle de Venenge | 5,60€ | 33€ |
| Val de Loire | | |
| St Nicolas de Bourgueil BIO AOP Domaine de la Cabernelle | 5,20€ | 30€ |
| Les Roches Cachées AOP Chinon - Sauvion | 4,60€ | 27€ |
| Menetou Salon - AOP Alain Assadet | 7€ | 42€ |
| Languedoc Roussillon | | |
| Pic Saint Loup - AOP Gérard Bertrand | 5,60€ | 33€ |
| Syrah - AOP Les Jamelles | 3,80€ | 22€ |
| Bourgogne | | |
| Pinot Noir - AOP André Ducal | 5,60€ | 33€ |
| Hautes Côtes de Beaunes AOP - « Roche aux moines » Pierre Ponnelle | 6,80€ | 40€ |
| Vallée du Rhône | | |
| Beaumes de Venise - AOP Domaine de la Brune | 5,60€ | 33€ |
| Crozes Hermitage - AOP Calunas | 7€ | 42€ |

Étrangers

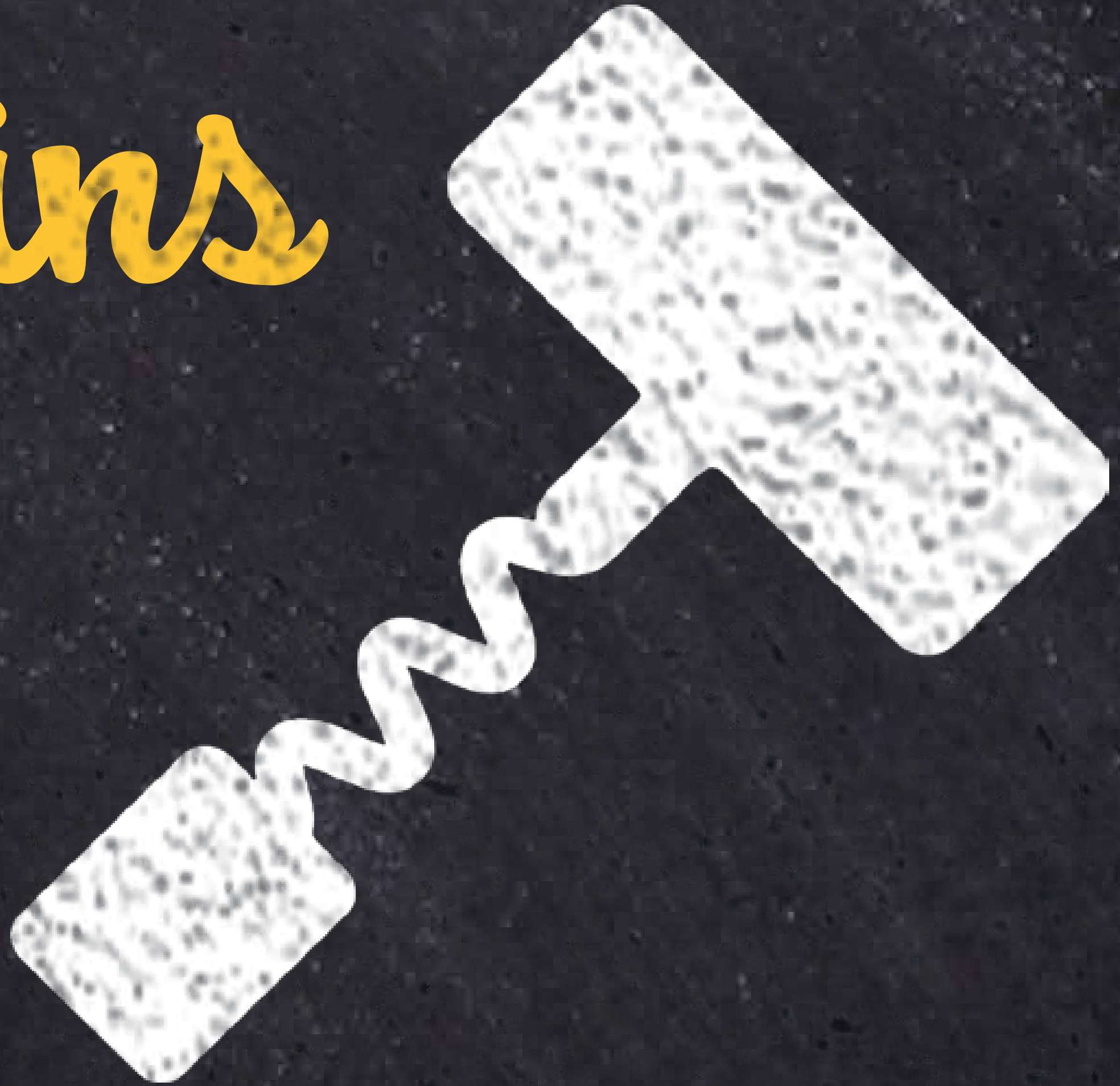
- Rioja Espagne - Marqués de Caceres 4,50€ 25€
- Nero d'Avola Sicile 4€ 24€

Ça Pétille

- | | 12cl | Bouteille |
|------------------------|-------|-----------|
| Montmousseau | 6€ | 36€ |
| Mumm | 9,50€ | 70€ |
| Deutz | | 80€ |
| Ruinart Brut | | 95€ |
| Ruinart Rosé | | 120€ |
| Ruinart Blanc de Blanc | | 120€ |

En plus de notre carte, découvrez
notre sélection de vins :
8 Vins Premiums à votre
disposition à l'entrée du bar

Vins



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