



RESTAURANT

L'haliotis

Le Chef Exécutif Jean-François Coudert et son équipe proposent une cuisine locale et de saison, mettant à l'honneur des produits frais et gourmands, et des créations végétariennes riches en saveurs.

ROZ MARINE

~
02 57 63 00 43

58 Bd Thalassa, 22700 Perros-Guirec



RESTAURANT

Haliotis

BUFFET PETIT-DÉJEUNER : 24 €

de 7h à 10h

DÉJEUNER

à partir de 12h

DÎNER

à partir de 19h

Happy Hour

en terrasse et au Ker Lounge

sur les cocktails, les mocktails
et la bière pression 50cl

du lundi au vendredi

17h00 à 19h00



MENU

enfants ~ children

JUSQU'À 10 ANS
FORMULE : 12 €

Plats

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché
Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes

Dessert

Salade de fruits

Boisson

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)

MENU

sur le pouce

AU CHOIX

SUGGESTION DU JOUR OU SALADE

+ DESSERT DU JOUR

24 €

DE 12H00 À 14H00
DU LUNDI AU SAMEDI

Tous les jeudis soir : SOIRÉE DE LA MER

42 €

Assiette Pleine Mer : huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux et langoustines
Filet de bar, salade de pousses d'épinards au beurre noisette, coulis de piperade, fenouil à l'huile d'olive
Tarte feuilletée, crèmeux citron aux algues, gel de lime, guimauve à la crème de fraise

Tous les dimanches midi : BRUNCH

à partir de 11h30 jusqu'à 14h00

45 € : adultes
19.00 € : enfants
jusqu'à 12 ans

C A R T E

du midi

à déguster

Planche de fromages

Cheese plate

13 €

Planche de charcuterie

Charcuterie plate

15 €

Planche mixte : charcuterie et fromages

Charcuterie and cheese plate

19 €

salades

DE 12H00 À 14H00

DU LUNDI AU SAMEDI

"Salade Roz Marine" : salade romaine, croustilles de galette, mimosa d'œuf, avocat, tomate grappe, parmesan, gravlax de saumon à l'aneth

Romaine salad, galette chips, egg mimosa, avocado, grape tomato, parmesan, salmon gravlax with dill

17 €

"Salade de l'Argoat" : poitrine fumée, pommes de terre, mimosa d'œuf, croûtons, filets de poulet, crème au sarrasin

Smoked bacon, potatoes, egg mimosa, croutons, chicken fillets, buckwheat cream

17 €

MENU

sur le pouce

SUGGESTION DU JOUR

OU SALADE

+ DESSERT

24 €

DE 12H00 À 14H00

DU LUNDI AU SAMEDI

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre au four, de la crème ciboulette et de la salade verte.
All our dishes are served with baked potatoes, chive sour cream and green salad.

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

C A R T E

les petites faims

DE 14H00 À 18H00

à déguster

Planche de fromages 13 €
Cheese plate

Planche de charcuterie 15 €
Charcuterie plate

Planche mixte : charcuterie et fromages 19 €
Charcuterie and cheese plate

Huîtres de Paimpol, vinaigre à l'échalote et citron
Oysters from Paimpol, shallot and lemon vinegar

6 huîtres 15 €

9 huîtres 21 €

12 huîtres 26 €

nos gaufres

MAISONS

Gaufre sucre 4 €
Waffle with sugar

Gaufre caramel au beurre salé 5 €
Waffle with salted butter caramel

Gaufre nutella 5 €
Waffle with nutella

Supplément chantilly : 1.50€
Extra whipped cream

nos grandes salades

"Salade Roz Marine" : salade romaine, croustilles de galette, mimosa d'œuf, avocat, tomate grappe, parmesan, gravlax de saumon à l'aneth 17 €
Romaine salad, galette chips, egg mimosa, avocado, grape tomato, parmesan, salmon gravlax with dill

"Salade de l'Argoat" : poitrine fumée, pommes de terre, mimosa d'œuf, croûtons, filets de poulet, crème au sarrasin 17 €
Smoked bacon, potatoes, egg mimosa, croutons, chicken fillets, buckwheat cream

desserts

Crème brûlée selon l'inspiration 9 €
Crème brûlée according to inspiration

Assortiment gourmand 10 €
Different mini pastries

Suggestion du jour aux fruits 12 €
Fruit dessert of the day

Suggestion du jour au chocolat 12 €
Chocolate dessert of the day

Glaces et sorbets
Ice creams and sorbets
Parfums : vanille, chocolat, kouign-amann, caramel au beurre salé, fraise, framboise, citron jaune, mandarine

1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	8 €

C A R T E

Haliotis

SUPPLÉMENT
MENU DU JOUR

entrées

Foie gras mi-cuit de Bretagne, compotée fraise et rhubarbe, gelée à l'estragon
Half-cooked foie gras from Brittany, strawberry and rhubarb compote, tarragon jelly

24 € 10 €

Assiette de 6 huîtres de Paimpol, vinaigre aux échalotes, citron
Plate of 6 Paimpol oysters, shallot vinegar, lemon

15 € 4 €

plats

Filet de bœuf BZH, crémeux aux olives et aux anchois, polenta
aux herbes frites
Brittany beef fillet, olive and anchovy cream, herb-fried polenta

32 € 12 €

Langoustines rôties, risotto de riz vénéré aux poivrons, tomates
et basilic, artichauts frits
Roasted langoustines, black rice risotto with peppers, tomatoes and basil,
fried artichokes

29 € 8 €

desserts

Makis de crêpes à la framboise, crémeux à la pistache
Crêpe maki rolls with raspberries, pistachio cream

13 € 4 €

Demi-sphère au chocolat façon forêt-noire, confit de griottes, crumble
au cacao, sauce chocolat au guignolet
Half chocolate sphere "Black Forest" style, morello cherry compote, cocoa crumble,
chocolate and guignolet sauce

14 € 4 €

M E N U

enfants -12 ans

plat, dessert, boisson :

12 €

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)

Water syrup (strawberry, grenadine, mint)

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché

Fish of the day, chicken breast or minced steak

Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes

Pasta, fried potatoes or vegetables

Salade de fruits ou glace 2 boules

Fruit salad or 2 scoops ice cream

Parfums au choix : vanille, chocolat, kouign-amann, caramel
au beurre salé, fraise, framboise, citron jaune, mandarine.

Available fragrances : vanilla, chocolate, kouign-amann, salted
butter caramel, strawberry, raspberry, lemon, mandarin.

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Tzatzíki de concombre à la menthe, crevettes à l'aneth, huile d'olive aux crustacés
Cucumber and mint tzatziki, dill shrimp, shellfish-infused olive oil

Œuf parfait servi tiède, crémeux de carottes aux notes subtiles de cumin, 
julienne d'endive, suprêmes d'orange et jeunes pousses
Perfect egg served warm, spring carrot purée with subtle cumin notes, julienne of endive,
orange segments and baby greens

Rémoulade de céleri et Granny Smith, croustillant de galette de blé noir, vierge d'herbes et noix 
Celery and Granny Smith apple remoulade, crisp buckwheat tuile, sauce vierge with herbs and walnuts

plats

Pavé de saumon, brocolis rôtis, vinaigrette thaï à l'huile de sésame
Salmon filet, roasted broccoli, Thai sesame oil vinaigrette

Suprême de volaille à l'estragon, fregola sarda, crème de mozzarella, aubergines et tomates confites
Tarragon chicken supreme, fregola sarda, mozzarella cream, eggplant and sun-dried tomatoes

Riz pilaw aux herbes et citron confit, salade de courgettes au balsamique blanc 
et copeaux d'avocat
Herb and preserved lemon pilaw, zucchini salad with white balsamic and avocado shavings

desserts

Île flottante, purée de fraises au lait de coco, fruits rouges, chips de fraises
Floating island, strawberry with coconut milk, red berries, strawberry crisps

Ganaches trois chocolats, tuile de galette croustillante, génoise au kirsch
Triple chocolate ganaches, crisp galette tuile, kirsch sponge cake

Carpaccio d'ananas mariné à la mangue, copeaux et gel de noix de coco
Pineapple carpaccio marinated with mango, coconut shavings and coconut gel

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Côtelettes de saumon marinées aux herbes, réduction d'orange et segments d'agrumes
Herb-marinated salmon cutlets, orange reduction and citrus segments

Tataki de poire de bœuf, pesto de coriandre, légumes croquants et ricotta rôtie
Beef pear tataki, coriander pesto, crunchy vegetables, and roasted ricotta

Courgettes farcies au caviar d'aubergines fumées, tuile de parmesan, coulis de piperade 
Zucchini stuffed with smoked eggplant caviar, parmesan tuile and piperade sauce

plats

Tentacules d'encornet, risotto vénéré mangue et coriandre, tuile de parmesan, pesto ail et coriandre
Squid tentacles, black rice risotto with mango and coriander, parmesan tuile, garlic and coriander pesto

Filet mignon de cochon, jus au foie gras, pommes de terre grenailles
Pork tenderloin, foie gras jus, new potatoes

Légumes de saison, bouillon monté à l'huile d'olive et aux algues 
Seasonal vegetables, broth finished with olive oil and seaweed

desserts

Tarte financière à la framboise, gelée de menthe, gelée de lait ribot, sorbet framboise
Raspberry financier tart, mint and buttermilk jellies, raspberry sorbet

Chou tout chocolat, crémeux au chocolat Valrhona, sauce chocolat Ivoire
All-chocolate chou bun, Valrhona chocolate cream, white chocolate sauce

Salade de pastèque et de melon, liée au sirop de grenade, menthe chocolat
Watermelon and melon salad, pomegranate syrup, chocolate mint

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Soupe de poisson au Ty Jaune, garniture traditionnelle

Fish soup with Ty Jaune (Breton spirit), traditional garnish

Terrine de lapin aux fruits, chutney d'abricots au romarin

Rabbit terrine with fruits, apricot and rosemary chutney

Salade de quinoa, copeaux de fenouil, vierge d'agrumes 

Quinoa salad, fennel shavings, citrus vinaigrette

plats

Filet de merlu, crémeux de chou-fleur, huile vierge d'olive et tomates

Hake filet, cauliflower cream, olive oil and tomatoes

Onglet de bœuf, confit d'échalotes au porto blanc, champignons au chorizo

Beef hanger steak, white port shallot confit, mushrooms with chorizo

Carottes rôties au miel, graines de sarrasin, crème de haricots blancs au lait de coco 

Honey-roasted carrots, buckwheat seeds, white bean cream with coconut milk

desserts

Poire confite, diplomate au miel, tuile de crêpe

Candied pear, honey diplomat cream, crêpe tuile

Parfait glacé au chocolat noir, griottes confites, meringue fondante

Dark chocolate frozen parfait, candied morello cherries, melting meringue

Pressé de pommes, granité au cidre, gelée de Granny Smith

Pressed apple, cider granita, Granny Smith jelly

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Carpaccio de thon, mayonnaise au chorizo, crumble au parmesan, roquette
Tuna carpaccio, chorizo mayonnaise, parmesan crumble, arugula

Salade César
Caesar salad

Tartare de tomates au balsamique blanc, carpaccio de tomates ananas au basilic, 
poudre de mozzarella
Tomato tartare with white balsamic, pineapple tomato carpaccio with basil, mozzarella powder

plats

Cabillaud, haricots blancs à la poitrine fumée, julienne de navet daïkon
Cod with white beans, smoked bacon, daikon turnip julienne

Épaule d'agneau confite 12h, caviar d'aubergines fumées, salade de courgettes au thym
12-hour slow-cooked lamb shoulder, smoked eggplant caviar, zucchini salad with thyme

Orecchiettes, crème de champignons, copeaux de champignons crus et julienne de navet daïkon 
Orecchiettes with mushroom cream, shaved raw mushrooms and daikon turnip julienne

desserts

Feuilleté au confit de bananes, ganache au rhum, gelée de mangue et gelée de coco
Puff pastry with banana confit, rum ganache, mango jelly, and coconut jelly

Crème suprême au chocolat, crumble aux zestes d'oranges, segments d'agrumes
Chocolate supreme cream, orange zest crumble, citrus segments

Nage de fruits rouges au basilic, éclats de meringue
Red fruit soup nage with basil, meringue shards

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Tartare de saumon à la menthe et à la framboise, huile d'olive vierge au citron

Salmon tartare with mint and raspberry, extra virgin olive oil with lemon

Escargots aux pieds de cochon, sauce tartare, jus au gingembre

Snails with pig's trotters, tartar sauce, ginger jus

Tagliatelles de carottes des sables liées à la réduction d'orange, segments d'agrumes, câpres et feuilles de roquette



Sandy carrot tagliatelle with orange reduction, citrus segments, capers, and arugula leaves

plats

Sébaste, coulis de piperade, fenouil aux tomates confites et basilic

Redfish with piperade coulis, fennel with confit tomatoes and basil

Poitrine de cochon cuite à basse température au cidre, pommes rôties, polenta aux herbes

Pork belly slow-cooked in cider, roasted apples, herb polenta

Crémeux de chou-fleur aux fruits secs, pickles de carottes aux herbes



Cauliflower cream with dried fruits, herb carrot pickles

desserts

Tiramisu au Baileys breton et à la chicorée, pops de sarrasin

Breton Baileys and chicory tiramisu, buckwheat pops

Baba au rhum, ganache au chocolat au lait, minestrone mangue-ananas

Rum baba, milk chocolate ganache, mango-pineapple minestrone

Abricots rôtis, gelée de citron au thym, croustillant de brick

Roasted apricots, lemon-thyme jelly, crispy brick pastry

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Sardines confites, crémeux de fenouil, croûtons, mimosa d'œufs, fenouil croquant

Confit sardines, creamy fennel, croutons, egg mimosa, crunchy fennel

Carpaccio cuit de filet mignon, feta au citron confit, feuille de menthe, tuile de pain

Cooked filet mignon carpaccio, feta with preserved lemon, mint leaf, bread tuile

Tarte fine à la fondue d'oignons, olives et tomates confites au thym, huile de basilic 

Thin tart with onion fondue, olives, and thyme-roasted tomatoes, drizzled with basil oil

plats

Pavé de lieu noir, courgettes rôties au thym, beurre safrané aux crevettes et chorizo

Saithe fish, roasted zucchini with thyme, saffron butter with shrimp and chorizo

Magret de canard, pommes de terre écrasées, sauce au poivre, pommes gaufrettes

Duck breast, crushed potatoes, pepper sauce, waffle potatoes

Belle tomate cœur de bœuf à la provençale, caviar d'aubergines 

Beefsteak tomato à la provençale, aubergine caviar

desserts

Blanc-manger, gelée de framboise, fraises à l'estragon

Blanc-manger with raspberry jelly and tarragon strawberries

Mousse aux deux chocolats, crumble et gruê de cacao

Two-chocolate mousse, crumble and cocoa nibs

Panna cotta au lait d'amande et au miel, confit de rhubarbe, fraises fraîches

Almond milk and honey panna cotta, rhubarb compote, fresh strawberries

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

HALIOTIS

carte des boissons

champagnes

À LA COUPE (12 CL)

Haton Brut	15 €
Prosecco	9 €
Kir Royal (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	16 €
VDF Blanc de Blanc Domaine Chavin 0% (pétillant sans alcool)	8 €

BOUTEILLE (75 CL)

Charles Mignon brut 1 ^{er} cru	89 €
Haton Brut	65 €
Comtes de Champagnes Taittinger	259 €

bières pression

St Erwann - Bière d'Abbaye d'origine bretonne
Armoria - Bière bretonne et ligérienne

25 cl	33 cl	50 cl
7 €	9 €	13 €
6 €	8 €	10 €

bières bouteilles

Kanarfol - brasserie locale (33 cl) 	8 €
Tregor Pale Ale, Stout, Blanche	
Desperados (33 cl)	8 €
Heineken - sans alcool (33 cl)	6 €

apéritifs

Cinzano blanc, rouge (7 cl)	6 €
Porto blanc, rouge (9 cl)	7 €
Ty jaune (2 cl)	4 €
Campari, Suze (7 cl)	9 €
Kir vin blanc ou cidre (12 cl) (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	8 €

les eaux

Aquachiara plate (75 cl)	3 €
Eau régionale microfiltrée et affinée sur place	
Aquachiara gazeuse (75 cl)	4 €
Eau régionale microfiltrée et affinée sur place avec injonction de gaz carbonique	
Plancoët plate ou gazeuse (100 cl)	6 €
Plancoët plate ou gazeuse (50 cl)	5 €

cidres

Cidre Sorre Brut (33 cl)	8 €
Cidre Brut de Kernivinen bio (75 cl)	20 €

les rhums 4 cl

Trois Rivières Double Wood (ambrée)	10 €
Trois Rivières Cannes Brûlées (blanc)	11 €
Rhum Zacapa Solera 23 ans	24 €
Rhum Bumbu Epicé	12 €

les alcools 4 cl

Vodka Wyborowa	9 €
Vodka Grey Goose	14 €
Gin Citadelle 	10 €
Gin Hendrick's	14 €
Tequila Jose Cuervo	10 €
Accompagnement soft	+ 4 €

alcools bretons 4 cl

Whisky Armorik Edition Originale 	11 €
Triple sec Warenghem	8 €
Otsh! - Liqueur de menthe naturelle	9 €
Crème de whisky Warenghem	10 €
Menthe givrée Warenghem	8 €

les whiskies 4 cl

PUR & SINGLE MALTS

Aberlour 10 ans	14 €
Glenlivet Founder's Reserve	12 €
Talisker 10 ans	16 €
Currach Kombu	16 €
Kujira Single Grain	18 €

WHISKY OF THE WORLD

Jack Daniel's "Sour Mash"	9 €
Chivas 12 ans	14 €

BOURBON

Maker's Mark	13 €
--------------	------

les digestifs 4 cl

CALVADOS

VSOP Avallen	12 €
--------------	------

COGNAC

VSOP Martell	18 €
--------------	------

EAUX DE VIE

Poire Williams, Mirabelle	10 €
Vieille Prune de Souillac	14 €

LIQUEUR

Amaretto	9 €
Chambord, Grand Marnier	9 €
Limoncello	9 €

les cocktails

AVEC ALCOOL

Original Mojito (12 cl) Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, perrier	11 €	Classique Négroni (9 cl) Campari, cinzano rouge, gin befeater	10 €
Passion Mojito (12 cl) Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, purée de passion, citron vert, perrier	14 €	Aperol Spritz (18 cl) Aperol, prosseco, perrier	10 €
Classique Piña Colada (18 cl) Rhum agricole Saint James, lait de coco, sirop de vanille, jus d'ananas	12 €	Haliospritz (18 cl) Liqueur de sureau, menthe fraîche, citron vert, prosecco, perrier	14 €
Piñaroz (18 cl) Rhum agricole Saint James, jus de fraise, lait de coco, sirop d'orgeat	12 €	Rozaspritz (18 cl) Sarti Rosa, Prosecco, Perrier	12 €
Américano maison (9 cl) Cinzano rouge, campari, martini dry	10 €	London, Moscow Mule (17 cl) Gin ou vodka, citron vert, ginger ale	11 €
		Havana Mule (17 cl) Havana especial, sirop d'ananas, citron vert, ginger ale	14 €

les mocktails

SANS ALCOOL

Apple Virgin Mojito (20 cl) Menthe fraîche, citron vert, sirop de sureau et jus de pomme	8 €	New York Virgin (16 cl) Jus d'ananas, citron, sirop de piment, merlot 0% aux épices	8 €
Virgin Piña Passion (17 cl) Lait de coco, purée de passion, sirop de vanille, jus d'ananas	8 €	Roz Bellini (16 cl) Chavin Blanc de blanc 0%, jus de fraise, sirop d'orgeat	9 €
		Hibiscus Mule (16 cl) Sirop d'hibiscus, citron vert, menthe fraiche, ginger ale	9 €

les softs

Coca, Coca Zéro (33 cl)	5 €	JUS DE FRUITS SCHORLE 33 cl	7 €
Limonade 1905, Perrier (33 cl)		Citron Fringant 	
Ice Tea, Orangina (25 cl)		Groseille Chatoyante 	
Schweppes tonic ou agrumes (25 cl)		JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl	5 €
JUS DE FRUITS FRAIS 20 cl	7 €	Tomate, Cranberry, Abricot, Fraise	
Orange, citron		Banane, Pomme, Ananas,	
		Pamplemousse, Orange	

boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3 €	Chocolat chaud	4 €
Double Expresso	5 €	Thé / Infusion	4 €
Double Crème, Cappuccino	5.50 €		

CARTE

des vins

les vins blancs

Au verre
12 cl Bouteille
75 cl

LOIRE

AOC Chinon « Le Clos de la Cure Fabrice » Gasnier BIO 	12 €	60 €
AOC Vouvray « Vigne Blanche » Marc Brédif		55 €
VDF Sauvignon blanc « Le Bouquet » Domaine Laporte		41 €
VDF Loire Chenin Afrique du Sud Marcel Martin	6 €	29 €
AOC Côteaux du Layon, Domaine Michel Blouin 	10 €	49 €

BRETAGNE

VDF Chardonnay Domaine Danthelez 		60 €
--	--	------

BOURGOGNE

AOP Petit Chablis « L'églantière » Domaine Durup		56 €
VDF Chardonnay Héritage du Conseiller Domaine Bouchard Aîné	7 €	35 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Luberon « Ours Blanc »	6 €	31 €
AOC Côtes du Rhône « Signature » Famille Perrin 		41 €
		65 €

PROVENCE

IGP Méditerranée Cadet de la Begude 	7 €	34 €
---	-----	------

BORDEAUX/SUD OUEST

AOC Bordeaux D De Dauzac 		39 €
IGP Côtes de Gascogne Colombard-Sauvignon Nova 	6 €	29 €

LANGUEDOC

IGP Pays D'OC L'Oracle Chardonnay Maison Sieur D'arques	5 €	25 €
IGP Pays D'OC Sauvignon Moulin de Gassac	7 €	32 €

— La cave privée —

AOC 2018 Vouvray Nectar Marc Brédif 37.5 cl	65 €
AOC 2023 Margaux Château Dauzac Rouge 5eme Grand Cru Classé 75 cl  	115 €
AOP 2021 Côte de Blaye « Cuvée Secrète » Secret des Roches 75 cl	99 €
AOC 2018 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes Louis Jadot 75 cl	251 €

les vins rouges

LOIRE

	Au verre 12.5 cl	Bouteille 75 cl
VDF Pineau d'Aunis Domaine D'Octavie	10 €	50 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Les Quarterons Domaine Amirault 		59 €
AOP Saumur Champigny « Les Longes » Domaine Ackerman		39 €

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

VDF Pinot noir Héritage du Conseiller Bouchard	8 €	40 €
AOC Régnié La Roche Louis Latour	11 €	52 €
AOP Hautes Côtes de Beaune « Cerço » Nuiton-Beaunoy 		59 €

BORDEAUX

AOC Margaux Aurore de Dauzac  		80 €
AOC Bordeaux D De Dauzac  		40 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Ventoux Fourmi Rouge Famille Perrin	6 €	31 €
AOC Côtes Du Rhône Les Forots Domaine Jean-Luc Colombo 		42 €

LANGUEDOC

IGP Pays de L'Hérault Albaran Moulin de Gassac 	8 €	39 €
IGP Pays D'oc L'Oracle Merlot Maison Sieur D'arques	5 €	25 €

PROVENCE

IGP Méditerranée Cadet de La Begude 	7 €	34 €
---	-----	------

les vins rosés

IGP Méditerranée Cadet de La Begude 	7 €	34 €
AOP Coteaux D'aix en Provence Jove 		44 €
IGP Var Gris Estandon	6 €	29 €