

L'ATLANTIQUE



Carte
des vins
et boissons

Apéritifs

Kir Blanc (12cl) - 4.00€

Kir Pétillant (12cl) - 5.00€

Kir Royal (12cl) - 9.00€

Crèmes de fruits: cassis, framboise, mûre, pêche

Coupe de Champagne Brut AOP (12cl) - 9.00€

Pastis, Pastis rosé (2cl) - 4.00€

Martini Rosso, Martini Bianco (5cl) - 4.00€

Noilly Prat, Campari (5cl) - 4.00€

Porto blanc, porto rouge AOP (5cl) - 4.00€

Pineau des Charentes AOP (6cl) - 4.00€

Apéritifs bretons

Kir Breton (12cl) - 5.00€

Brastis (2cl) - 4.00€

Pommeau de Bretagne AOP (6cl) - 4.00€

Chouchen (6cl) - 4.00€

Verre de Cidre (25cl) - 3.00€

Gin Seizh (4cl) - 6.50€

Vodka Eor (4cl) - 6.50€

Whisky Eddu (4cl) - 8.00€



Toutes nos références sont en Appellation d'Origine Protégée, sauf indication contraire.

Bières

Pressions - Brasserie Lancelot (56)

	25cl	33cl	50cl
Lancelot	3.50€	5.00€	7.00€
Armoria Pale Ale	4.80€	6.50€	9.50€
Saint Erwan Triple	4.50€	6.00€	9.00€

En bouteille

Blanche Hermine (33cl) - 5.50€

Desperados (33cl) - 5.00€

Heineken sans Alcool (33cl) - 4.00€

Morgane Bio (33cl) - 5.50€

Telenn Du / Blé noir (33cl) - 5.50€



Cocktails avec alcool

15cl - 8.00€

Spritz - *Apérol, Perrier, Crémant de Loire AOP*

Américano Maison - *Martini rouge, Campari, Noilly Prat*

Gin tonic - *Gin, citron, Schweppes tonic*

Bellini - *Jus de pêche, crème de pêche, Champagne AOP*

Zu - *vodka, cidre brut, sirop de sucre de canne*

Passion Cuba - *Passoa, citron vert, menthe, sirop de sucre*

Black Currant Tequila - *Tequila, crème cassis, jus de citron*

Mojito - *menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, Rhum Angostura*

Mojito Champagne - 9.90€

Cocktails sans alcool

15cl - 6.00€

Virgin Mojito - *menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade*

Douceur des îles - *Ananas, passion, pomme*

Bali - *Passion, sirop banane verte, limonade*

Spiritueux 4cl

Whiskies

Hatozaki (*Japon*) - 8.00€

Four Roses Small Bach (*USA*) - 8.00€

Jameson Select Reserve (*Irlande*) - 7.00€

FlatNöse (*Écosse*) - 6.00€

MossBurn (*Écosse*) - 8.00€

Chivas 12 ans (*Écosse*) - 8.00€

Couvreur "Clearach" (*France*) - 8.00€

Vodka

Vodka Eor - 6.50€

Vodka Zubrowka - 6.00€

Rhum

Rhum Diplomatico - 8.00€

Rhum Connexion Jamaïque, Distillerie du Golfe - 7.00€

Toutes nos références sont en Appellation d'Origine Protégée, sauf indication contraire.



Eaux minérales

	33cl	50cl	75cl
Evian, Plancoët intense	3.00€	—	—
Plancoët Plate	—	4.00€	5.00€
Eau microfiltrée loz	—	2.50€	3.50€

Sodas et Softs

- Jus de Fruits (25cl) - 3.50€
Orange, pêche, ananas, tomate, fraise
- Jus de Pommes Artisanal Sorte (33cl) - 4.00€
- Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33cl) - 4.00€
- Fuze Tea (25cl) - 4.00€
- Schorle Orange et Rhubarbe "les filles de l'Ouest" (25cl) - 5.00€
- Tonic Ginger Ale ,"Artonic", (20cl) - 4.00€
- Limonade, Diabolo (25cl) - 3.50€
- Sirop à l'eau (25cl) - 2.50€
Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, kiwi, banane

Boissons chaudes

- Expresso, ristretto - 2.00€
- Déca, café crème - 2.20€
- Double expresso - 4.00€
- Cappuccino - 4.00€
- Café viennois - 4.00€
- Chocolat - 3.00€
- Chocolat viennois - 4.00€
- Thés ou Infusion - 3.50€
Thé vert Gunpowder, thé noir Darjeeling, thé earl grey, thé 4 fruits rouges, verveine, rooibos
- Irish coffee - 7.50€
- Whisky, café, crème fouettée
- French coffee - 7.50€
- Cognac, café, crème fouettée
- After Eight - 7.50€
- Get27, chocolat chaud, crème fouettée

Vins du moment

Les blancs



12cl



75cl

-
-
-

Les rouges



12cl



75cl

-
-
-

Vins blancs



Alsace

Alsace "Auxerrois", Famille Backert, 2017 (demi-sec)

28.00€

Bourgogne

Chablis "Sainte Claire", Domaine Brocard

7.00€

38.00€

Chassagne-Montrachet, Domaine Fontaine-Gagnard

68.00€

Saint Romain, Domaine Alain Gras

42.00€

Saint-Veran, Château de la Greffière, 2020

32.00€

Vallée du Rhône

VDF "Viognier" Le Paradou, Château Pesquié

4.70€

24.00€

Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Habrard, 2018

39.50€

Hermitage "Laurus", Domaine Gabriel Meffre, 2016

65.00€

Provence / Corse Languedoc

Côtes de Roussillon "Augusta", Domaine Rière Cadène, 2018

30.00€

Loire

Pays Nantais

Gros-Plant "La part du Colibri", Domaine Le Fay d'Homme

21.00€

Muscadet Sèvre et Maine sur lie "Les Bonnets Blancs",
Domaine Bonnet-Huteau

4.70€

24.00€

Anjou / Saumurois

Anjou "Terre de Haut", Domaine de Bois Mozé, 2014

4.50€

25.00€

Anjou "Clair de Terre", Domaine de Bois Mozé, 2019

26.50€

Liquoreux du Layon

Côteaux de l'Aubance "Elégance" Domaine de Bois Mozé

5.00€

28.00€

Centre

Menetou-Salon "Morogues", Domaines Minchin

34.00€

Quincy, Domaine du Tremblay

6.00€

33.00€

Sancerre "La Moussière", Alphonse Mellot

38.00€

Vins rouges



Alsace

Alsace Pinot Noir "Les Racines", Famille Backert 2018 29.00€

Bourgogne et Beaujolais

Bourgogne "Pinot Noir", Château de Bois	4.70€	32.50€
Pommard Domaine St Marc		60.00€
Chassagne-Montrachet, Domaine Fontaine-Gagnard		68.00€
Côteaux Bourguignons "Le Renard", Domaine Devillard 2017		26.00€
Morgon "Grand Cras", Domaine Laurent Gauthier		31.00€

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Habrard, 2020		36.00€
Côte Rôtie "les schistes", Domaine Clusel Roch		67.00€
VDF "Bonju", Domaine de la Graveirette	5.00€	25.00€
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Graveirette		51.00€

Provence / Corse

Côtes de Provence "Les Terrasses", Domaine Villa Vallombrosa, 2007		42.00€
Côteaux Varois en Provence "Champs de la Truffière", Domaine du Deffends, 2015		29.00€

Languedoc-Roussillon Sud-Ouest

Montpeyroux "La Balade", Aurélie Vic, 2016		23.00€
Côtes de Roussillon "Augusta", Domaine Rière Cadène, 2018		30.00€
Cahors "Tradition", Château Haut-Monplaisir		28.00€
Cahors "L'envie", Château Haut-Monplaisir		28.00€
Minervois "Carretal", Domaine Caihol Gautran		38.00€
Pic Saint-Loup "Carra", Château Lascaux		30.00€
Madiran "19.10", Domaine Laougué		28.00€

Bordelais

Pessac Léognan, Château Bardins		41.00€
Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet, 2008		60.00€
Saint-Estèphe, La Dame de Montrose, 2009		100.00€

Vins rouges



Bordelais

Saint-Emilion Grand Cru, Château Mondot, 2005	65.00€
Lalande de Pomerol, Le Pavillon de Saint Jacques, 2014	35.00€

Loire

Anjou "Les Terres Rouges", Domaine de Bois Mozé	4.50€	23.00€
VDF Pinot East Side Domaine de Bois Mozé		24.00€
Anjou Domaine de Bois Mozé "So'Nat"		24.00€
St Nicolas de Bourgueil Maison Audebert et fils		28.00€
Touraine Pinot Noir "Les vieux Moines", Domaine Octavie 2015		25.00€
Touraine Côt "La Closerie" Domaine Octavie 2015		23.00€
Menetou-Salon "Pommerais" La Tour Saint-Martin Domaines Minchin 2015		36.50€
Valençay Le Claux Delorme, Domaines Minchin		29.00€
Saumur "Podiensi" Château d'Eternes	4.70€	

Vins rosés

Rosé de Loire "Rose Emoi" Domaine de bois Mozé	4.50€	21.00€
IGP Île de Beauté Domaine de Terra Vecchia	5.00€	24.50€

Champagne

Champagne brut "Tradition", Rémy Massin	9.00€	65.00€
Champagne brut Billecart Salmon		78.00€
Champagne brut Ruinart, <i>Magnum 150cl</i>		156.00€
Champagne brut Ruinart Blanc des Blancs, <i>Magnum 150cl</i>		220.00€

Bulles

Crémant de Loire "Tradition", Domaine de Bois Mozé	4.50€	23.00€
--	-------	--------

Toutes nos références sont en Appellation d'Origine Protégée, sauf indication contraire.