

# Les sans alcools.....

## Les cocktails....

Cocktail de fruits sans alcool (jus de fruits exotiques, grenadine)	5.70€
Virgin Mojito (citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier)	6.70€

## Les softs....



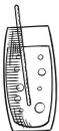
Coca ou Coca zéro 33 cl..	3.60€
1/4 Vittel	3.50€
Fanta orange 33 cl	3.60€
Orangina & Oasis	3.60€
Jus de fruits Pampryl 25 cl (orange, pomme, ananas, tomate)	3.60€
Jus de fruits artisanal "Papillon" (poire, pêche, framboise, pomme, abricot)	4.90€
Schweppes 25 cl (Tonic, Agrum)	3.80€
Fuze Tea 20 cl	3.80€
Sirop à l'eau "Frigolet" 25 cl	2.90€
Diabolo 25 cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	2.95€
Limonade traditionnelle 25 cl	2.90€
Supplément sirop	0.40€

## Nos boissons chaudes.....

Café ou décaféiné expresso	1.90€	Petit crème	2.10€
Double expresso	2.95€	Grand crème	3.10€
Cappuccino	3.30€	Café viennois	4€
Irish coffee	8€	Chocolat chaud	3.20€
Chocolat viennois	4.50€	Thé ou infusion aux choix "Dammann frères"	3.80€
Café Flottille (Café Caramel beurre salé, chantilly, amandes grillées)	4.70€		
Chocolat Flottille (Chocolat, Caramel beurre salé, chantilly, amandes grillées)	4.70€		



## Les eaux.....



Evian	50cl : 3.30€	100cl : 3.95€
Badoit	50cl : 3.30€	100cl : 3.95€
San Pellegrino	50cl : 3.70€	100cl : 4.40€
Perrier	33cl : 3.20€	tranche : 3.60€

# Les alcools.....

## Les cocktails.....

Punch (rhum blanc, jus de fruits exotiques, grenadine)	7.90€
Mojito (citron vert, menthe, rhum blanc, eau gazeuse, sucre de canne)	7.90€
Flottille Rosito (citron vert, menthe, rosé, sucre de canne)	7.90€
La Perle (Cointreau, citron, sucre de canne et la perle vin pétillant)	7.90€
Spritz (apérol, vin pétillant la Perle, orange, eau gazeuse)	7.50€

## A partager.....

Saucisson: fuet espagnol sur planche	6.50€
--------------------------------------	-------

## Nos bières en bouteille....

Edelweiss 5° (blanche) 33 cl	5.10€
Desperados 5.9° 33 cl	5.20€
Heineken 0° (sans alcool) 33 cl	4.50€

## Nos bières locales BIO De Saint Brevin " Brewen "



Estuaire blonde 4° (33cl)	5.20€
Imperlay ambrée 5.8° (33cl)	5.50€
Riptide IPA 6.2° (33cl)	5.80€

## Nos bières pression.....

	25cl	33cl	50cl
Heineken	3.20€	4.20€	6.20€
Affligem	3.70€	4.80€	6.80€
Gallia (non filtré)	3.70€	4.80€	6.80€
Panaché	3.60€	4.70€	6.40€
Monaco	3.60€	4.70€	6.40€



## Les apéritifs.....

Coupe de champagne Laurent Perrier 10cl	10€	Suze 5 cl	4.20€
Kir pétillant 10 cl	4.80€	Porto blanc ou rouge 5 cl	4.20€
Kir muscadet 10 cl	4.20€	Américano	7.30€
Kir Breton "Kerisac"	4.70€	<b>Whiskys 4cl:</b>	
Kir Royal	10,50€	Cardhu 12ans	9€
Coupe méthode traditionnelle	7€	Grants 4cl	6.20€
Martini rouge / blanc 5 cl	4.20€	Glenfiddich 12ans	7€
Gin Tonic	8€	Aberlour 12ans	8€
Pastis / Ricard 2 cl	3.90€	Gentleman Jack	7€

# Les coupes glacées



Fabriquées en Bretagne, lait français

## Chocolat ou café liégeois

Glaces chocolat ou café, sauce chocolat et chantilly

8.30€

## Dame Blanche

Glaces vanille, sauce chocolat maison et chantilly

8.30€

## La Moussaillon

Glaces vanille, fraise et caramel beurre salé, chantilly et caramel  
beurre salé maison

8.30€

## La cappuccino

Glaces vanille, café et chocolat, chantilly et sauce chocolat  
maison

8.30€

## La coupe sorbet fraicheur

Sorbets citron vert, cassis et passion, coulis de fruits rouges

8.30€

## La brésilienne

Glaces rhum-raisin, vanille et noix de coco, chantilly

8.30€

## Coupe colonel

2 boules de sorbet citron vert , vodka (4cl)

8.90€

## A composer



1 boule 2,90€

2 boules 4,95€

3 Boules 7,30€

supplément chantilly 1,90€

### Les crèmes glacées

Chocolat, vanille intense, cœur de fraise, menthe-chocolat, rhum-raisin, noix de coco, caramel  
beurre salé, café, pistache et smarties

### Les sorbets

Citron vert, cassis, framboise et passion.

# Les crêpes sucrées



Sucre	3.20€
Beurre Sucre	3.40€
Confiture (Fraise, abricot ou myrtille)	3.40€
Nutella	4.30€
Chocolat maison	4.40€
Citron « Frais », beurre, sucre	4.40€
Miel amandes grillées	4.95€
Chocolat amandes grillées	4.95€
Chocolat Banane	5.50€
Caramel beurre salé maison	4.95€

## Les spéciales:

Crêpe Poire Tatin (Poires, caramel beurre salé, chantilly, glace vanille)	8.20€
Bounty (Meringues, noix de coco, sauce chocolat, chantilly, glace vanille)	8.20€
Façon Belle Hélène (Poires, chocolat, glace vanille, chantilly)	8.20€
La Flottille (Amandes grillées, caramel beurre salé, chantilly, galette St Michel, glace caramel beurre salé)	8.20€
Supplément chantilly	1.90€



## Nos cidres...

Kerisac Brut 75cl	10€
Kerissac doux 75cl	10€

Nous avons accordé la plus grande importance à la sélection des vins.  
 La plupart sont HVE ou Bio, dans le plus grand respect de la nature.  
 Le vin, c'est aussi l'humain, l'échange, le partage, l'émotion.  
 Nous connaissons nos viticulteurs, certains sont nos amis depuis plus de 20 ans.  
 C'est aussi ça la Vie -Frédéric-

## Nos vins...

### Blancs

	12cl	37.5cl	75cl
<b>Coteaux du Layon "Les Valaises" HVE Domaine Cochard</b> Moelleux élégant, fraîcheur exotique, Aubigné sur Layon	7€		34€
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP – Famille Barreau HVE</b> Élégant, équilibre minéral et fruité. Domaine de la Cornulière – Gorges	4.50€	17€	24€
 <b>Anjou blanc Quid Novi Vino : Domaine Cochard HVE</b> Fraîcheur d'agrumes exotiques, bouche compotée. AOP Aubigné sur Layon	6€		31€
 <b>Les Rochettes : Couleurs-Du-Breuil BIO AOP Anjou blanc</b> Vin sec d'Anjou, croquant et fruité	4.80€		22€
<b>Savennières AOP – Château-Du-Breuil BIO – David Vigan</b> Nez de citron et jasmin. Belle fraîcheur. Beaulieu sur Layon			38€
<b>La Folle Blanche HVE – Maison Lieubeau (depuis 1816)</b> lodé, minéral, avec puissance de citron – gros plan – recommandé fruits de mer	4.80€		26€
<b>Sancerre AOP– HVE domaine Reverdy Ducrous</b> Robe jaune or, nez fruits blancs, citrons, bergamote		19€	36€
<b>Pouilly Fumé AOP – Gilles Blanchet</b> Fins, léger et fruité, notes de pierre à fusil et aromes d'épices – Saint-Andelain		19€	29€
<b>Quincy AOP – HVE Jean claude roux</b> Arome de fruits de la passion, citrons confits			29€
<b>Chablis AOC Brechain « vieilles vignes » 2017 – Dampfrère</b> Notes d'amandes fraîches, soupçon boisé, finale sur notes minérale et d'agrumes	7€		36€
<b>Fief Vendée Mareuil AOC « Terre d'Antan » domaine Jard HVE</b> Notes acidulées de fruits citronnés. Légèreté en bouche		16€	23€
<b>Entre-deux-mers – Château Landereau – Mr Baylet HVE</b> Notes florales, d'agrumes (pamplemousse) et ananas – Sadirac gironde	5.50€	50cl: 21€	28€

## Rosés

	12cl	37.5cl	75cl
♥ <b>Rosé de Loire AOP - Domaine de Mihoudy – Famille Cochard HVE</b>	4.50€	16€	25€
Fruits rouges et noirs, fragrance vive de bonbons anglais. – Aubigné sur Layon			
<b>Corse IGP domaine Terra Vecchia BIO HVE</b>			26€
Rond et fruité. Le soleil de la Corse			
<b>IGP Terre du Midi A l'Ombre de l'Olivier HVE</b>	4.20€		21€
Fruits à chair blanche et bonbons anglais.			
<b>M de Minuty, rosé de prestige IGP Provence</b>	6.30€		32€
Arome gourmands d'écorce d'orange et groseille			

## Rouges

	12cl	37.5	75cl
♥ <b>Anjou village AOP Domaine de Mihoudy HVE</b>			24€
Fruits rouges et noirs, légèrement confituré. Ample, structuré de caractère			
<b>Saumur Champigny AOC – Domaine du Vieux Bourg HVE</b>	4.90€	17€	28€
Fruité couleur franche.– « Un vrai champigny » - Varrains			
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine Jarry.</b>	5.20€		29€
Tannins souples et soyeux, élégant en bouche – Brain sur Allonnes			
<b>Côtes du Rhône AOC - Au bout de la vigne</b>			31€
Arômes de fruits rouges et épices. Bouche ronde saveurs fruits rouges murs et notes poivrées			
<b>Bordeaux Supérieur AOP –Château Landereau – Famille Baylet HVE</b>	5.80€	19€	29€
Aromes fruits rouges et épices, tanin soyeux et fruits subtils – Sadirac gironde			
<b>Pessac-Leognan AOP – Château Coucheroy - André Lurton</b>			41€
Charnu, tanins serrés, nez de réglisse.– Leognan			
<b>Médoc AOC – Château Taffard de Blaignan</b>			39€
Nez compoté d'épices douces, vin suave			
<b>Saint Emilion AOC – Grand Barrail Larose</b>	6€	22€	35€
Elevé en fût de chêne. Nez fruits rouges et noirs rôtis, final évoquant café et chêne grillé			
<b>Vin espagnol IGP La Mancha BIO. Castillo de Aresan</b>	5€		26€
Notes de fruits noirs, vanille, brioche grillée			
<b>Malbec-Syrah . « Ma parcelle» la butte au loup IGP Atlantique (33)</b>			22€
Cerises mures, prunes tièdes, opulent.			

## Les vins au pichet HVE de la maison Barreau et fils à Gorges

Blanc AOP- Muscadet	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Rouge VDP- Cabernet Franc merlot	9€	16€
Rosé VDP- Merlot-Gamay		

## Digestifs :

Get 27, Baileys, Armagnac, Cognac, eau de vie de Poire, Calvados, Cointreau, Rhums arrangés maison