

Carte des boissons à emporter

De l'île aux papilles

SANS ALCOOL

Jus de fruit · Verger d'Eden ^{AB}

Pur jus naturels et artisanaux :

Pomme-pêche, pomme-coing, pomme-griotte,

pomme-mirabelle 33cl 5,5€

Sodas · Maison Meneau ^{AB}

Cola, Limonade ou "Fizz Orange" 33cl 3,5€

BIÈRES

Blanche ou Blonde

Brasserie Ile & Elle ^{AB} 33cl 4€

"Amour Pulpe" - IPA fruitée

ou "Petit Umami" - Blonde rustique & légère

ou "Grain Suave" - Rousse DoppelBock

Brasseurs Cueilleurs ^{AB} 33cl 4€

VINS ROSÉS



"Iléa Rosae" · Charentais île d'Oléron IGP · *Domaine Mage*
Merlot. Rond, fruité, gourmand.

^{VI} 2019 ♦♦ 11€

"Strawberry Fields" · VDF (Anjou) · *Stéphane Rocher*
Gamay teinturier. Un vrai bonbon, de la fraîcheur, léger en alcool.

^{VN} 2018 ♦♦♦♦ 15€

"Pech de Roziès" · Vallée du Paradis IGP · *Domaine Balansa*
Syrah, Grenache. Un rosé ? Plutôt un beau vin blanc... de "raisins noirs".

^{VN} 2019 ♦ 20€

LES BULLES



Montlouis Brut · *Franck Breton*
Chenin. Méthode traditionnelle, arômes pommes et fleurs blanches.

^{VI} 2014 ♦ 19€

Vouvray pétillant naturel · "Chenin de Travers" - *Perrault Jadaud*
Chenin. Cuvée parcellaire, arômes briochés, bulles très fines, harmonieux.

^{VN} 2017 ♦ 26€

Champagne · "Cuvée BD3C" Brut nature - *Bourgeois-Diaz*
Chardonnay / Pinot noir / Pinot Meunier. Fruit, finesse et élégance.

^{VN} - ♦ 40€



VINS BLANCS

Charentais

"Grain Marin" · Charentais île d'Oléron IGP · *Domaine Favre* AB VI 2019 ◆ 14€
Sauvignon. *Onctueux, boisé par l'élevage en fût, notes vanillées et beurrées.*

Loire

"Lemon Tree" · VDF (Anjou) · *Stéphane Rocher* VN 2018 ◆◆◆ 16€
Chenin. *Notes acidulées, délicatement moelleux et vif à la fois.*

"Bestiaire" · VDF · *Domaine Perrault - Jadaud* VN 2019 ◆ 17€
Chenin, Chardonnay. *Vif, minéral, parfums agréables de pomme-poire.*

"Domaine" · Cheverny · *Philippe Tessier* VN 2018 ◆ 18€
Sauvignon, Chardonnay. *Fin et joliment fruité sur les agrumes.*

"Les Grives Soules" · Vouvray AOC · *Domaine Perrault - Jadaud* VN 2018 ◆ 19€
Chenin. *Attaque franche, cuvée solaire, fines notes d'élevage, amers délicats.*

"Partage" · VDF (Loire) · *Franck Breton* VI 2016 ◆ 20€
Chenin. *Un beau Chenin de Montlouis patiné de quelques années : au top !*

Languedoc

"Avis d'blanc frais" · VDF · *Mas des Caprices* AB 2018 ◆ 18€
Maccabeu, Grenache. *Notes salines et citronnées : élancé, frais & désaltérant !*

"Signature" · IGP de l'Herault · *Domaine Valjulus* AB 2018 ◆ 19€
Grenache, Rolle, Chardonnay. *Agrumes & fleurs blanches : volume & fraîcheur.*

"Orée" · Coteaux du Languedoc AOP · *Domaine Beauchorey* VN 2016 ◆ 20€
Clairette, Roussane, Rolle, Bourboulenc, Grenache. *Ample, épicé, complexe.*

"Coup de foudre" · Pays d'Aude IGP · *Domaine de Cazaban* VN 2018 ◆ 21€
Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Vermentino. *Rond, salin, joli fruit.*

Rhône

"Bouquier" · IGP Vaucluse · *La Combe au Mas* VN 2018 ◆ 17€
Rolle, Roussane, Grenache. *Notes de poire, jolie cuvée tout en finesse.*

"Dès l'Aube" · VDF (Ardèche) · *Domaine des Vigneaux* VN 2018 ◆ 18€
Viognier. *Arôme de fruits jaunes, corpulent et onctueux : de la rondeur à boire.*

Sud Ouest

"Les Jacquaires" · VDF · *Domaine La Colombière* VN 2018 ◆ 19€
Chenin, Sauvignon, Bouysselet. *Minéral et belle aromatique (poire, pomme).*

Alsace

Riesling Muelhforst · Alsace AOP - *Domaine Clé de sol* VN 2014 ◆ 23€
Arômes de fruits blancs et exotiques. Fleuri, ample et parfaitement équilibré.

Gewurztraminer Muelhforst · Alsace AOP - *Domaine Clé de sol* VN 2013 ◆◆ 23€
Arômes de rose, violette & pêche. Rondeur, harmonie, belle finale épicée.

Bourgogne

"Le Clocher" · Mâcon-Loché AOC · *Domaine Tripoz* VB 2017 ◆ 23€
Chardonnay. *Joli gras, plein de vitalité, de minéralité... belle longueur en bouche.*

Petit Chablis AOC · *Domaine Moreau Nodet* VN 2018 ◆ 28€
Chardonnay. *lodé, dense et magnifique précision : un "Grand Petit Chablis" !*

Jura

"Naturé" · Arbois AOP · *Domaine Ratte* VN 2018 ◆ 33€
Savagnin. *Vin ouillé, voluptueux, arômes d'épices complexes, amers nobles.*



VINS ROUGES

Charentais

"Opus" · Charentais île d'Oléron IGP · *Domaine Mage*
Merlot. *Souple, léger et fruité.*

VI

2019

◆

11€

Sud-Ouest

"Pur fruit du causse" · Cahors AOC · *Domaine Combel la Serre*
Malbec. *Un vin de plaisir : souple, gourmand et épicé.*

AB

2018

◆◆◆

16€

"Fronton Flingueurs" · Fronton AOP · *Domaine La Colombière*
Négrette. *Intense, velouté et épicé.*

AB

2018

◆◆

18€

Loire

"Emeri" · IGP Val de Loire · *Domaine Eric Chevalier*
Pinot noir, Grolleau. *Frais, fringant, juteux, sur le croquant du fruit.*

VN

2020

◆

16€

"J'en ai déjà bu hier" · Côte roannaise AOC · *Domaine des Pothiers*
Gamay. *Poivré, gouleyant, espiègle.*

VN

2018

◆◆

17€

"Cotillon rouge" · VDF · *Domaine Perrault - Jadaud*
Cot (Malbec). *De la chair et des notes de cerise : gourmand et désaltérant.*

VN

2018

◆

18€

"Chemin noir" · VDF · *Philippe Tessier*
Pinot d'Aunis. *Arômes de fruits noirs bien mûrs. Grande finesse et légèreté.*

VN

2019

◆

19€

"Kezako" · Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC · *Sébastien David*
Cabernet franc. *Fruit noir intense, dense, concentré. Anticonformiste.*

VN

2015

◆◆

25€

Beaujolais

"Jonchère" · Beaujolais-Village AOC · *Domaine de la Gapette*
Gamay. *Notes de groseille, cerise & sous-bois : une cuvée juteuse et croquante.*

VN

2016

◆

17€

"Les Charmes" · Morgon AOC · *Domaine de la Bonne Tonne*
Gamay. *Fruit intense, tanins d'une grande douceur : du velours en bouteille.*

VB

2017

◆◆

25€

Rhône

"Les Amidyves" · Ventoux AOC · *Olivier B.*
Grenache, Syrah. *Fruit massif, notes de réglisse. Savoureux et expressif.*

VN

2015

◆◆◆

20€

"Premier Quartier" · Saint-Joseph AOC · *La ferme des 7 lunes*
Syrah. *Violette, épices douces, vivifiant, matière soyeuse.*

VN

2015

◆◆

32€

Bordelais

"Les Piliers" · Montagne-Saint-Emilion AOC · *Maison Blanche*
Merlot / Cabernet. *Fruits rouges, cuir. Parfaite harmonie & persistance.*

VB

2014

◆◆◆

23€

Languedoc - Roussillon

"La Vinhota" · VDF · *Domaine Balansa*
Lledoner Pelut, Grenache. *Arômes de grenade. Grande légèreté, fluide & épicé.*

VN

2019

◆

19€

"Pleine Lune" · Coteaux-du-Languedoc AOC · *Domaine Beauthorey*
Syrah. *Epicé, notes de cuir et fruits noirs mûrs, tannins fondus.*

VN

2016

◆◆◆

22€

"Versicolor" · VDF · *Domaine Balansa*
Carignan. *Notes de mûres, issu de vignes centenaires, vin généreux et élégant.*

VN

2018

◆◆◆

26€

Bourgogne

"Le Chant de la Tour" · Bourgogne AOC · *Domaine Tripoz*
Le Pinot noir tel qu'on l'aime, simple et grand à la fois, sans élevage en fûts.

VB

2017

◆

26€

Jura

"Les Corvées" · Arbois AOP · *Domaine Ratte*
Trousseau à la Dame. *Cépage oublié, très aromatique et d'une grande finesse.*

VN

2018

◆◆

36€

QUELQUES REPERES

VI Vigneron Indépendant

Dans le respect de son terroir et des traditions, le vigneron indépendant **cultive sa vigne, vinifie, met en bouteille et commercialise lui-même son vin sur l'exploitation.**



AB Viticulture Biologique

À la vigne, **les produits chimiques sont bannis**, et les traitements autorisés sont principalement à base de soufre et de cuivre. **Lors de la vinification, les intrants chimiques sont plus encadrés qu'en viticulture conventionnelle, mais beaucoup sont encore autorisés.** Néanmoins, généralement, les "petits" vignobles certifiés appliquent une philosophie globale, plus rigoureuse.

SO2 (sulfites) total admis par la certification : 100-150 mg/L



VB Viticulture Biodynamique

La biodynamie est, en quelque sorte, **l'homéopathie de la vigne**. À la vigne, le vigneron favorise toutes les espèces de flore et de faune qui gravitent autour du vignoble. Le sol et la plante sont nourris et soignés par des ajouts de composts, de tisanes et de préparations dynamisées, et les cycles lunaires sont respectés. L'objectif est de **renforcer l'écosystème global de la vigne**. **Lors de la vinification, les labels biodynamiques sont très restrictifs sur les intrants autorisés.**

SO2 (sulfites) total admis par la certification : 70-90 mg/L



VN Vin Nature

Déguster un vin nature c'est accepter une nouvelle aventure sensorielle : c'est **un vin «nu» sans maquillage** ; un vin **sans intrant chimique**, zéro ajout, ni sucre, ni acide, ni copeaux de bois... un minimum d'intervention du vigneron et pas de techniques industrielles (*filtrations, flash pasteurisation, collages...*). Certains s'autorisent cependant un léger ajout de soufre, pour stabiliser le vin avant la mise en bouteilles. *A noter néanmoins* : le vin « naturel » n'a actuellement aucune certification officielle (donc pas de contrôles). Il faut donc bien connaître le vigneron pour s'assurer du caractère naturel du vin.

SO2 (sulfites) total généralement utilisé : 0-30 mg/L



Vin de France (VDF)

Initialement, les critères des Appellations d'Origine Protégées et Contrôlées (*une aire géographique et parcellaire délimitées, un encépagement précis, les méthodes de viticulture et de vinification, les rendements...*) ont été établis pour assurer la qualité et l'appartenance d'un vin à sa région d'origine et de production. Avec le temps, certains cahiers des charges se sont étoffés ou sont devenus plus restrictifs.

Plutôt que de perdre **l'identité et le caractère unique de leurs vins** pour satisfaire à ces exigences, il est fréquent de voir des vigneron quitter les AOC pour **choisir le "déclassement" en Vin de France (VDF).**