



La selection du caviste

Tous nos flacons sont disponibles a emporter

BLANC

12CL

Sevre & Maine : Domaine de la Ganoliere / 100% Melon B / 2023	2,8
Colere : Chéreau-carré/ 100% Folle Blanche/ 2025	5
Original : Domaine Bregeon / 100% Melon B / 2023	6,8
Sauvignon gris : Les freres Couillaud / 100% Sauvignon Gris / 2023	7,1
Diagonale : Jeremie Huchet / 50% Melon B - 50% Vermentinu / 2024	10
CRU Goulaine* : Bonnet-Huteau / 100% Melon B / 2022	10

ROUGE

Mysteres ROUGE : Domaine Malidain / 100% Grolleau noir / 2022	4,8
Pinot noir : Domaine des cognettes / 100% Pinot noir / 2023	6,5
Nuance et point d'orgue : Victor Cossy / 100% Gamay / 2023	9,5
Keraban* : Les trois toits / 50% Gamay - 45% Côt - 5% Merlot / 2023	14

ROSE

Petit Plouf : Les trois toits / 90% Merlot - 5% Gamay - 5% Côt / 2025	5,5
--	-----

LES GRANDS MOMENTS

Vins rares, vieux millesimes & cuvees d'exceptions* : Demandez - nous	20
--	----

Vous pouvez choisir votre bouteille dans la cave et la consommer sur place. Droit de bouchon de 3euros

SOFTS

EAUX 50cl.	4,9
SODAS 33cl. Coca, Lemonaid lime, Charitea Green, Kombucha	4,9
NOS JUS DE VIGNERONS 20cl.	3

BIERES & APERITIFS

Bière sans Alcool	4
Blonde 33cl	4,9
IPA 33cl	4,9
Spritz nantais Maison COCO	8
Liqueur de menthe Maison COCO	5

A partager ou pas...

Houmous du moment	4
Labneh au Zaatar	4
Sardines a l'huile d'olive	9,9
Notre selection de charcuteries Boucherie sainte Anne	17
Notre selection de fromages Maison Frometon	18
Huitres n°3 : Huitres Lambert (uniquement le vendredi & le samedi) fines de claire	les 6 8 Les 12 15

*service au CORAVIN
Prix nets en euros

Nos fournisseurs : Maison arlot-cheng, Maison frometon, Boucherie de sainte Anne, Huitres Lambert.