

LES APÉRITIFS DE L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE

LA PETITE GRISERIE

Côteaux de l'Aubance ac

Domaine La Douesnerie – Michel Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin blanc tendre.

le verre 12cl

la bllle 75cl

4,00 €

20,50 €

LE TRANQUILLE

Kir cassis, mûre, pêche, griotte ou framboise

Au Sauvignon

VP du Val de Loire – Cépage Sauvignon

Domaine La Douesnerie – Michel Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin blanc sec, très parfumé, à tester sur les poissons et les crustacés, très flatteur également sur les fromages de chèvre.

le verre 12cl

3,00 €

LES CRÉPITANTS

Mousseux cc Blanc de Blancs Brut

Kir Royal ou Champagne

Kir Normand Cidre, Crème de Cassis et Calva

Crémant de Loire ac

Château de Bois Brinçon – Xavier Cailleau à Blaison Gohier

A apprécier tout naturellement à l'apéritif.

Le verre 12cl

la bllle 75cl

4,00 €

-

6,80 €

-

4,00 €

-

-

28,00 €

LE CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Brut

Moët et Chandon Brut

Champagne ac Brut

La coupe 12cl

la bllle 75cl

-

65,00 €

-

60,00 €

6,80 €

39,00 €

LES SAVEURS NORMANDES

Cidre Fermier

Particulièrement recommandé avec le camembert chaud.

Pommeau Fermier

la 37.5 cl

la bllle 75cl

5,00 €

9,00 €

5cl 3,50 €

LES COCKTAILS

Cocktail Maison

Jus d'orange, jus d'ananas, Rhum, sirop de grenadine

Américano Maison

12cl 4,50 €

5cl 6,00 €

LES CLASSIQUES

Porto Rouge ou Blanc, Martini Rouge ou Blanc

Ricard

Suze

Whisky Blend

Baby

Whisky single Malt 10ans

5cl 3,50 €

2cl 4,00 €

5cl 3,50 €

2cl 3,00 € 4cl 5,50 €

2cl 4,50 € 4cl 7,50 €



LES VINS DE L'ÉCOLE BUISSONNIERE

Dégustez-le, laissez-le vous parler ...

LES VINS BLANCS TENDRES

Côteaux de l'Aubance ac

Domaine La Douesnerie – Michel Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin blanc tendre.

le verre 12cl

4,00 €

La 75cl

20,50 €

LES VINS BLANCS SECS

La Loire

VPML Cepage Sauvignon

Domaine de La Douesnerie - M. Rabineau Fillion à Vauchrétien

Vin blanc aromatique et souple.

Le verre 12cl

3,00 €

La 37.5cl

-

La 75cl

14,00 €



Anjou sec ac « Terre de Grès Evasion »

Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier

Vin blanc sec de cépage Chenin. Nez riche de fruits jaunes confits, fleurs et tilleul.

Compagnon idéal des crustacés et poissons en sauce.

-

-

21,50 €

Chinon ac

Château de Ligré – Pierre Ferrand à Ligré

Idéal avec les poissons cuisinés et grillés.

La 37.5cl

17,00 €

La 50cl

-

La 75cl

29,00 €

Côteaux du Giennois ac

Philippe Raimbault – Vigneron à Sury en Vaux

Idéal sur les salades, les crustacés, les petits poissons grillés, mais également sur le fromage de chèvre.

-

-

26,00 €

Quincy ac

Domaine Rouzé à Quincy

A déguster bien frais en apéritif ou sur des coquillages et fruits de mer.

21,00 €

-

31,00 €

LES ROSES



Cabernet d'Anjou ac « BB Rose »

Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier

Des notes de fruits rouges ensoleillés. Beaucoup de fraîcheur et de douceur pour ce vin de tonnelle.

La 37.5cl

-

La 50cl

-

La 75cl

19,00 €

Rosé de Loire ac

Domaine de La Douesnerie - M. Rabineau Fillion à Vauchrétien

Se marie très bien avec les salades et les grillades.

10,00 €

-

15,00 €

Chinon ac Rosé

Domaine de la Roche Honneur - S. Mureau à Savigny en Véron

Idéal sur les terrines de poissons, mais également en apéritif.

-

-

18,50 €

Côtes Provence ac Rosé

Château des Ferrages - J. Garcia à Pourcieux

Le Roi des rosés sur la cuisine méridionale, les poissons et les salades.

-

19,00 €

21,50 €

Bordeaux ac Rosé

Les Vieilles Vignes du Domaine de Lilotte

Château Haut Maco – Les Frères Mallet à Tauriac

Cuisine d'été, tomates mozzarella, grillades, brochettes de poisson, il se savoure également à tout moment.

-

-

21,00 €



LES ROUGES

La Loire

	La 37.5cl	La 50cl	La 75cl
Anjou ac Rouge « Escapade » <i>Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier</i> Compagnon de vos grillades, fromages et fromage de chèvre.	-	-	15,00 €
Anjou ac Rouge « La Seigneurie » <i>Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier</i> Très à l'aise sur les cochonnailles et les salades.	-	13,00 €	18,50 €
Anjou ac Rouge Le Clos Bertin 2005 <i>Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier</i> Idéal sur des petits gibiers, la viande rouge ou encore des carrés d'agneau.	-	-	38,00 €
Saumur Champigny ac <i>Le Clos des Cordeliers - Les Frères Ratron à Champigny</i> Fruits concentrés, tanins soyeux, idéal sur les viandes et les volailles.	-	16,50 €	20,50 €
St Nicolas de Bourgueil ac <i>La Gardière - J. Mabileau à St Nicolas de Bourgueil</i> Plus léger que le Champigny, très parfumé, il peut être choisi pour accompagner un poisson.	13,50 €	-	21,50 €
Chinon ac « Cuvée Pâques » <i>Domaine de la Roche Honneur - S. Mureau à Savigny en Véron</i> Idéal avec les cochonnailles, viandes rouges grillées, viandes blanches ou fromages à croûte fleurie.	-	16,00 €	20,00 €
Chinon ac « Prestige » 2001 <i>Domaine de la Roche Honneur - S. Mureau à Savigny en Véron</i> Idéal avec les viandes rouges et les gibiers.	-	-	29,50 €

Le Bordelais

	La 37.5cl	La 50cl	La 75cl
Bordeaux ac Château Vignol <i>Mr et Mme Doublet à St Quentin de Baron</i> Se marie très bien avec le camembert chaud et les volailles.	-	-	18,50 €
Côtes de Bourg ac 2005 <i>Château Haut-Macô - Les Frères Mallet à Tauriac</i> Vin fin et ample, joli boisé sur les viandes grillées.	-	-	29,00 €
Côtes de Bourg ac -Millésime en cours- <i>Château Haut-Macô - Les Frères Mallet à Tauriac</i>	15,50 €	-	24,50 €
Graves ac Rouge Château du Juge 2008 <i>Château du Juge - P. Dupleich à Béguey</i> Se marie très bien avec les volailles, le gibier ou en l'agneau.	-	-	23,00 €
Montagne St Emilion ac 2006-2008 <i>Château La Fleur - A. Richon à Montagne</i> Accompagne viandes rouges, gibiers et fromages puissants.	21,50 € (2008)	-	37,50 € (2005)
Lalande de Pomerol ac 2003 <i>Château La Fleur - A. Richon à Montagne</i> Se déguste avec la viande rouge, le gibier ou l'agneau. Idéal avec des fromages mi-forts.	-	-	41,50 €



Le Beaujolais

Morgon ac « Cote de Py »

Domaine de Bel Air - J. M. Lafont à Lantignié

Vin harmonieux sur le canard, l'agneau ou les fromages.

La 37.5cl

La 50cl

La 75cl

-

-

27,50 €

Le Sud

Corbières ac « Cuvée Nine »

Abbaye Ste Eugénie - T. Cazalet à Peyriac de Mer

Se déguste aussi bien à l'apéritif que sur des poissons ou des viandes grillées.

La 37.5cl

La 50cl

La 75cl

-

-

15,50 €

Côtes du Rhône ac « Blovac »

Domaine de Trapadis - M. Charavin à Rasteau

Idéal avec les cochonnailles, petites charcuteries ou crudités.

-

-

18,50 €

Fitou ac Tradition

Domaine Lérays - M. et A. Izard à Villeneuve Les Corbières

Compagnon idéal des plats traditionnels, les magrets de canards ou encore les fromages mi-forts

-

-

20,00 €



LES CARAFONS DE L'ÉCOLE BUISSONNIERE

3 Moulins Rouge

Vdtf

Abbaye Ste Eugénie – Thibault Cazalet à Peyriac de Mer

Le pichet 25 cl

Le pichet 50 cl

3.50 €

5,50 €

St Chinian ac Rosé

Clos Goutines – Christophe Goutines à St Chinian

3.50 €

5,50 €

LES MAGNUMS DE L'ÉCOLE BUISSONNIERE

LA TABLE DES FAMILLES

1 magnum = 150 cl = 2 btles = 12 verres

Anjou ac Rouge Le Clos Bertin 1999

Château de Bois Brinçon - X. Cailleau à Blaison-Gohier

48,00 €

Saumur Champigny ac 2006

Clos des Cordeliers – Domaine Ratron à Souzay Champigny

37,00 €

Côtes de Bourg ac Château Haut-Maco 2005

Domaine Mallet – Les Frères Mallet à Tauriac

49,00 €

Les matières proposées sur notre carte font l'objet d'une sélection parcellaire rigoureuse chez chaque vigneron. Il en résulte une expression et un caractère parfois différents de ce que peut être l'appellation habituellement.



LES ALCOOLS, LES EAUX, SODAS ET CAFE DE L'ÉCOLE BUISSONNIERE

LES BIERES

<i>Pelforth Brune</i>	25cl	4,00 €
<i>Heineken</i>	25cl	3,50 €
<i>Kronenbourg 1664</i>	25cl	3,00 €
<i>Picon bière (Kronenbourg 1664)</i>	25cl	3,50 €

LES EAUX MINERALES

	33cl	50cl	100cl
<i>Vittel</i>	-	3,00 €	4,50 €
<i>San Pellegrino</i>	-	3,50 €	5,00 €
<i>Perrier</i>	3,00 €	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

	33cl
<i>Limonade, Diabolo</i>	2,50 €
<i>Orangina, Fanta Orange-Citron, Schweppes</i>	2,50 €
<i>Coca-Cola, Coca Light</i>	2,50 €
	25cl
<i>Orange, Abricot, Ananas, Tomate</i>	2,50 €
<i>Sirop à l'Eau</i>	1,50 €

LES ALCOOLS

<i>Vodka, Gin</i>	4cl	4,50 €	<i>Get 27 ou 31</i>	4cl	5,00 €
<i>Marie Brizzard</i>	4cl	5,00 €	<i>Malibu, Bailey's</i>	4cl	5,00 €
<i>Cointreau</i>	4cl	5,00 €	<i>Cognac, Armagnac AOC</i>	4cl	5,00 €
<i>Poire William's</i>	4cl	5,00 €	<i>Eau de Vie Framboise</i>	4cl	5,00 €
<i>Calvados Fermier 20ans</i>	4cl	7,50 €	<i>Calvados Fermier 6 ans</i>	4cl	5,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

	Petite Tasse	Grande Tasse
<i>Café expresso, déca</i>	1,50 €	2,50 €
<i>Café crème</i>	1,80 €	2,50 €
<i>Irish Coffee</i>	-	6,50 €
<i>Cappuccino Chantilly</i>	-	3,00 €
<i>Thé, Infusion</i>	-	2,20 €
<i>Thé au lait</i>	-	2,50 €
<i>Chocolat</i>	-	2,50 €
<i>Chocolat Viennois</i>	-	3,00 €

