



Les boissons

APÉRITIFS

<i>Bio</i>	Cocktail du jour	15,00€
<i>Bio</i>	Folle Envie	8,50€
	<i>Made in Bordeaux, bio, frais et naturel, élaboré à partir d'infusions de citron jaune et de cardamome</i>	12 cl
	La Quintinye Vermouth Royal blanc ou rouge	9,00€
	<i>Vermouth aux arômes riches, issu de vins des Charentes, couronné de plantes et d'épices</i>	6 cl
<i>Bio</i>	Floc Saoubis Bisou	9,00€
	<i>Vin de liqueur en biodynamie qui associe le moût de raisin à un Armagnac de six ans d'âge</i>	6 cl
	Pastis millésimé Château des Creissauds	10,00€
	<i>Incroyable pastis élaboré durant 18 mois à partir des plantes sauvages du Domaine des Creissauds</i>	2 cl
	Pastis Artez	8,50€
	<i>Élaboré à partir de 12 plantes, ce pastis est très parfumé, bio et confectionné de façon artisanale</i>	2 cl
<i>Bio</i>	Gin Tonic Awen Nature x Archibald	15,00€
	<i>Gin breton de caractère infusé à la citronnelle et son tonic artisanal aux baies de genièvre</i>	4 cl

SPIRITUEUX

<i>Bio</i>	Rhum Gadyamb Vanille	11,00€
	<i>La Fine Equipe associe dans ce rhum le gingembre à trois agrumes, le tangor, le citron et le combava</i>	4 cl
<i>Bio</i>	Rhum blanc Manao	9,00€
	<i>Rhum bio doux et affûté en bouche</i>	4 cl
	Vodka Rétha	11,00€
	<i>Vodka artisanale de l'île de Ré qui revendique des notes sucrées de noisettes et d'amande</i>	4 cl
<i>Bio</i>	Oli' Vodka	13,00€
	<i>Venue de Provence, vodka originale aux notes de blé frais et de tapenade issue d'un savoir-faire inégalé</i>	4 cl
<i>Bio</i>	Gin Awen Nature	13,00€
	<i>Le breton de la carte, infusé à la citronnelle</i>	4 cl
	Whisky Sequoia	13,00€
	<i>Whisky single malt bio distillé à température douce, à base d'orge et d'eau de source du Vercors</i>	4 cl

VINS

Notre coup de coeur

Clos Manou 2019 (Médoc)	48,00€
<i>Toujours aussi rigoureux et inspirés, les propriétaires du Clos Manou offre un vin de caractère affirmé par une robe sombre et profonde et par des parfums puissants de cassis mûr, d'épices et de réglisse</i>	

Les rouges puissants et séducteurs

Château Réal 2015 (Haut-Médoc)	35,00€
<i>Initialement le vin de la Maison Réal. Une partie des vignes se situe juste en face du Château. En bouche, il est puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>	

<i>Bio</i> Château Doyac 2017 (Haut-Médoc)	38,00€
<i>Fruité et légèrement puissant, ce vin en biodynamie est ultra local puisqu'il vient du village de Saint-Seurin. Un domaine familial, tout en simplicité, qui propose un vin à la hauteur des grands de Bordeaux</i>	

Les grands terroirs

<i>Bio</i> Château de Côme 2019 (Saint-Estèphe)	47,00€
<i>The first certified organic château in Saint-Estèphe, offering incredible value for money, aged in oak barrels for 12 to 14 months.</i>	

<i>Bio</i> La Fleur de Pédesclaux 2017 - Château Pédesclaux (Pauillac)	56,00€
<i>Produit par Le Château Pédesclaux, Grand Cru Classé à Pauillac, il s'appuie sur le merlot et offre ainsi un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse. Il est élevé 12 mois en fût de chêne.</i>	

<i>Bio</i> Château La Gurgue 2019 (Margaux)	67,00€
<i>Production en biodynamie depuis 2018, idéal pour les amateurs de vin gourmand et sur le fruit. Il profite des infrastructures et de l'expertise du Château Ferrière, son grand frère, Grand Cru Classé.</i>	

La Réserve de Léoville Barton 2018 (Saint-Julien)	78,00€
<i>Il fait incontestablement partie des meilleurs seconds vins de Bordeaux. Elevé 18 mois en barriques de chêne français, vous sentirez ses notes de bois de châtaigner et de noisettes.</i>	

La star

<i>Bio</i> Château Pontet-Canet 2014 (Pauillac)	215,00€ (75 cl)
<i>L'un des seuls Grand cru classé 1855 certifié en biodynamie pour l'intégralité du vignoble.</i>	
<i>Ce grand vin séduit pour son fruit charnu et son élégance naturelle. Rien à dire, juste exceptionnel !</i>	
	130,00€ (37,5 cl)

Le flacon pour les grandes soifs

Château Sigognac 2016 (Médoc)	58,00€ (1,5 l)
<i>Une culture raisonnée, des essais bio depuis 4 ans, un vin fruité avec ses notes de poivre et de réglisse est aussi très apprécié par sa longueur en bouche</i>	

La vie en rose

Bio Château Fontainebleau Rosé 2024 (Côtes de Provence) 29,00€
Faisant référence à nos origines, un rosé plein de fraîcheur, d'élégance et de pureté produit avec panache par une famille de passionnés

Bio Château La Mascaronne Rosé 2023 (Côtes de Provence) 45,00€
Rosé clair de prestige issus des plus belles terres de Provence et composé des cépages emblématiques de la région : Grenache, Cinsault, mais aussi Syrah, Rolle et Mourvèdre

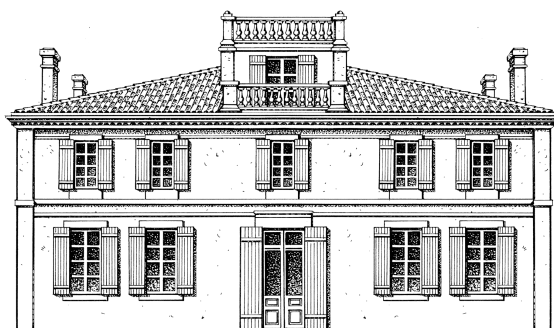
Les blancs secs frais et élégants

Bio Château Doyac Pélican Blanc 2024 (Haut-Medoc) 38,00€
En biodynamie, ce vin blanc est issu d'un domaine familial et ultra local puisqu'il vient du village. Il est aussi ultra confidentiel avec ses 1,5 hectares uniquement. Il offre un vin tout en minéralité, frais et bio.

Cygne de Fonréaud 2023 (Listrac-Médoc) 55,00€
Vin frais et élégant, produit en petite quantité à Listrac-Médoc. Il offre des arômes subtils de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Elevé en fût de chêne. Incroyablement original.

Le champagne

Bio Cépages Blancs 2019 - Champagne Fleury 120,00€
Issue de l'agriculture biologique et biodynamique, cette cuvée est produite en petites quantités. On y retrouve des arômes d'amande, de fleurs blanches mais aussi de brioche en finale



LIQUEURS ET DIGESTIFS

<i>Bio</i>	Armagnac Résistance Laballe	13,00€
	<i>Unique, il se compose de trois armagnacs de six ans minimum, élevé en fûts de chêne</i>	<i>4 cl</i>
	Hedonist	13,00€
	<i>Mariage subtil et délicat de Cognac, de liqueur de gingembre infusé, avec une pointe de vanille</i>	<i>5 cl</i>
<i>Bio</i>	Cognac Melrose	16,00€
	<i>Cognac bio vieilli plus de quatre ans en fûts de chêne français</i>	<i>4 cl</i>
<i>Bio</i>	Calvados Beucher	13,00€
	<i>Vieilli au sein d'anciens fût de chêne à cidre au Domaine Beucher, bio depuis 1976</i>	<i>4 cl</i>
<i>Bio</i>	Limoncello Lachanenche	7,00€
	<i>Limoncello produit par macération d'écorces de citrons certifiés biologiques</i>	<i>4 cl</i>
<i>Bio</i>	Menthe Lachanenche	7,00€
	<i>Macérations de trois variétés de menthe bio : verte, poivrée et sauvage</i>	<i>4 cl</i>

BOISSONS FRAÎCHES

Soft drinks

	Jus d'oranges pressées	8,00€ (25 cl)
<i>Bio</i>	Cola fizz	7,00€ (25 cl)
<i>Bio</i>	Thé glacé (pêche ou citron gingembre)	7,00€ (25 cl)
<i>Bio</i>	Smoothie (banane fraise, banane framboise poire ou banane pomme myrtille)	7,00€ (25 cl)
<i>Bio</i>	Jus de fruits du Sud-Ouest (raisin rouge, carotte ou pomme)	7,00€ (25 cl)
<i>Bio</i>	Kombucha Pure	9,00€ (30 cl)
	<i>Boisson fermentée, sucrée à base de thé Assam, Ceylan, Darjeeling & Sencha, légèrement effervescente</i>	

Eaux

	Abatilles plate ou pétillante	6,50€ (75cl)
--	-------------------------------------	--------------

Bières de La Lune

<i>Bio</i>	Ipanapi	8,00€
	<i>Gorgée de houblons, bière fraîchement amère aux arômes de fruits exotiques</i>	<i>33 cl</i>
<i>Bio</i>	Lager	8,00€
	<i>Fruitée et dorée, bière blonde et légère, idéale pour les grandes soifs</i>	<i>33 cl</i>
<i>Bio</i>	Woolf	8,00€
	<i>Bière blanche toute en fraîcheur, à fermentation haute, acidulée et giroflée</i>	<i>33 cl</i>

BOISSONS CHAUDES

<i>Bio</i>	Expresso	3,50€
<i>Bio</i>	Double expresso	4,80€
<i>Bio</i>	Café allongé	4,00€
<i>Bio</i>	Café crème	4,50€
<i>Bio</i>	Cappuccino / Latte	5,50€
<i>Bio</i>	Chocolat chaud	5,50€
<i>Bio</i>	Thé/Infusion	4,50€

CHÂTEAU

Réal

Drinks

APERITIFS

<i>Bio</i>	Cocktail of the day	€ 15.00
	Folle Envie	€ 8.50
	<i>Made in Bordeaux, organic, fresh and natural, made from infusions of lemon and cardamom</i>	12 cl
	La Quintinye Vermouth Royal white or red.	€ 9.00
	<i>Vermouth with rich aromas, made from Charentes wines, crowned with plants and spices</i>	6 cl
<i>Bio</i>	Floc Saoubis Bisou	€ 9.00
	<i>Biodynamic liqueur wine which combines grape must with a six-year-old Armagnac</i>	6 cl
	Vintage pastis Château des Creissauds	€ 10.00
	<i>Incredible pastis made over 18 months from Domaine des Creissauds' wild plants</i>	2 cl
<i>Bio</i>	Pastis Artez	€ 8.50
	<i>Made from 12 plants, this pastis is very fragrant, organic and handcrafted</i>	2 cl
<i>Bio</i>	Gin Awen Nature x Archibald	€ 15.00
	<i>Characterful Breton gin infused with lemongrass and its artisanal juniper berry tonic</i>	4 cl

SPIRITS

<i>Bio</i>	Gadyamb Vanilla Rum	€ 11.00
	<i>La Fine Equipe combines in this rum ginger with three citrus fruits, tangor, lemon and kaffir lime</i>	4 cl
<i>Bio</i>	Manao white rum	€ 9.00
	<i>Sweet and sharp organic rum on the palate</i>	4 cl
	Vodka Rétha	€ 11.00
	<i>Made from quinoa, vodka with notes of chestnut blossom, pecan nuts and toast</i>	4 cl
<i>Bio</i>	Oli 'Vodka	€ 13.00
	<i>Original vodka with notes of fresh wheat and tapenade resulting from unparalleled know-how</i>	4 cl
<i>Bio</i>	Gin Awen Nature	€ 13.00
	<i>Breton on the menu, infused with lemongrass</i>	4 cl
	Sequoia Whiskey	€ 13.00
	<i>Organic single malt whiskey distilled at low temperature, based on barley and Vercors spring water</i>	4 cl

WINES

Our favorite

Clos Manou 2019 (Medoc) € 48.00

Always as rigorous and inspired, the owners of Clos Manou offer a wine of assertive character by a dark and deep color and by powerful aromas of ripe blackcurrant, spices and liquorice

Powerful and seductive reds

Château Réal 2015 (Haut-Medoc) € 35.00

Initially the wine of Maison Réal. Some of the vines are located just in front of the Château. In mouth, it is powerful with a nice balance between acidity and tannins

Bio Château Doyac 2019 (Haut-Médoc) € 38.00

Fruity and slightly powerful, this biodynamic wine is ultra local since it comes from the village. A domain family friendly, offering a wine at the height of the great of Bordeaux

The great terroirs

Château de Côme 2019 (Saint-Estèphe) € 47.00

The only certified organic Château of Saint-Estèphe today, from the best clay-limestone soils of the appellation, maturing for 12 to 14 months in oak barrels, a natural round beauty

Bio La Fleur de Pédesclaux 2017 - Château Pédesclaux (Pauillac) € 56.00

Produced by Château Pédesclaux, a Grand Cru Classé in Pauillac, it is based on Merlot and offers a soft and tender style, a greedy and silky substance. It is aged for 12 months in oak barrels.

Château La Gurgue 2019 (Margaux) € 67.00

Biodynamic production since 2018, ideal for lovers of gourmet and fruity wines. It benefits from the infrastructure and expertise of Château Ferrière, its big brother, Grand Cru Classé.

La Réserve de Léoville Barton 2018 (Saint-Julien) € 78.00

It is unquestionably one of Bordeaux's finest second wines. Aged 18 months in French oak barrels oak barrels, you'll sense its notes of chestnut wood and hazelnuts.

Bio

The star

Château Pontet-Canet 2014 (Pauillac) € 215.00 (75 cl)

One of the only Grand Cru Classified 1855 wines to be certified biodynamic for the entire vineyard.

This great wine seduces with its fleshy fruit and natural elegance. Nothing to say, just exceptional!

Bottle for big thirsts

Bio Château Sigognac 2016 (Medoc) € 58.00 (1.5 l)

Reasoned cultivation, organic trials for 4 years, a fruity wine with its notes of pepper and liquorice is also very appreciated by its length in the mouth

Life in pink

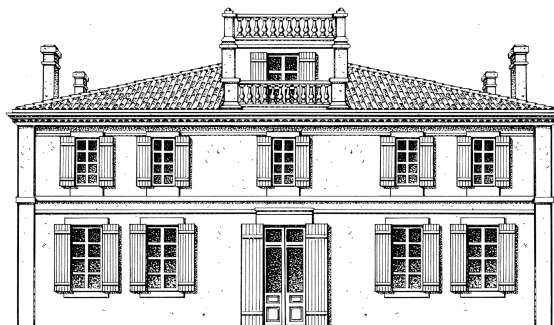
- Bio* Château Fontainebleau Rosé 2024 (Côtes de Provence) € 29.00
A reference to our origins, a rosé full of freshness, elegance and purity produced with panache by a passionate family
- Bio* Château La Mascaronne Rosé 2023 (Côtes de Provence) € 45.00
Prestigious light rosé from the finest soils of Provence, made from emblematic grape varieties: Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle and Mourvèdre.

Fresh and elegant dry whites

- Bio* Château Doyac Pélican Blanc 2024 (Haut-Medoc) € 38.00
This biodynamic white wine comes from a family estate and is ultra-local since it comes from the village. It is also confidential with its 1.5 hectares of land only. It offers a wine full of minerality, fresh and organic.
- Cygne de Fonréaud 2023 (Listrac-Medoc) € 55.00
Fresh and elegant wine produced in small quantities in Listrac-Médoc. Subtle aromas of white flowers and white-fleshed fruit. Aged in oak barrels. Incredibly original.

Champagne

- Bio* White Grape Varieties 2019 - Champagne Fleury € 120.00
From organic and biodynamic farming, this cuvée is produced in small quantities. There are aromas of almond, white flowers but also brioche on the finish



LIQUORS AND DIGESTIVES

<i>Bla</i>	Armagnac Résistance Laballe	€ 13.00
	<i>Unique, it is made up of three Armagnacs aged at least six years, aged in oak barrels</i>	4 cl
	Hedonist	€ 13.00
	<i>Subtle and delicate marriage of Cognac, infused ginger liqueur, with a hint of vanilla</i>	5 cl
<i>Bla</i>	Cognac Melrose	€ 16.00
	<i>Organic cognac aged over four years in French oak barrels</i>	4 cl
<i>Bla</i>	Calvados Beucher	€ 13.00
	<i>Aged in old cider oak barrels at Domaine Beucher, organic since 1976</i>	4 cl
<i>Bla</i>	Limoncello Lachanenche	€ 7.00
	<i>Limoncello produced by maceration of certified organic lemon peel</i>	4 cl
<i>Bla</i>	Mint Lachanenche	€ 7.00
	<i>Maceration of three varieties of organic mint: green, peppery and wild</i>	4 cl

COLD DRINKS

Organic soft drinks

	Freshly squeezed orange juice	€ 8.00 (25 cl)
<i>Bla</i>	Cola fizz	€ 7.00 (25 cl)
<i>Bla</i>	Iced tea (peach or lemon ginger)	€ 7.00 (25 cl)
<i>Bla</i>	Smoothie (strawberry banana, raspberry pear banana or apple blueberry banana)	€ 7.00 (25 cl)
<i>Bla</i>	Fruit juice from the South-West (red grape, carrot or apple)	€ 7.00 (25 cl)
<i>Bla</i>	Kombucha Pure	€ 9,00 (30 cl)
	<i>Fermented, sweetened drink made from Assam, Ceylon, Darjeeling & Sencha tea, slightly effervescent</i>	

Waters

	Still or sparkling abatilles	€ 6.50 € (75cl)
--	------------------------------------	-----------------

Bla Moon beers

	Ipanapi	€ 8.00 €
<i>Bla</i>	<i>Full of hops, freshly bitter beer with exotic fruits aromas</i>	33 cl
	Lager	€ 8.00
<i>Bla</i>	<i>Fruity and golden, blond and light beer, ideal for those who are very thirsty</i>	33 cl
	Wooolf	€ 8.00
	<i>White beer all in freshness, high fermentation, acidulous and wallflower</i>	33 cl

HOT DRINKS

<i>Bla</i>	Espresso	€ 3.50
<i>Bla</i>	Double espresso	€ 4.80
<i>Bla</i>	Long coffee	€ 4.00
<i>Bla</i>	Coffee cream	€ 4.50
<i>Bla</i>	Cappuccino/Latte	€ 5.50
<i>Bla</i>	Hot chocolate	€ 5.50
<i>Bla</i>	Tea / Infusion	€ 4.50