

## SANS ALCOOL

Coca-Cola, Schweppes,	3,50
Jus de fruit	3,50
Pacific,	3,50
Apéritif Sans Alcool	3,50

## APÉRITIFS

Pommeau du Maine (5cl)	4,00
Pineau des Charentes (5cl)	4,00
Martini rouge ou blanc (5cl)	4,00
Suze,(5cl)	4,00
Guignolet, Guignolet Kirsh (5cl)	4,00
Porto Rouge, blanc (4cl)	4,00
Pastis, Ricard, (2cl)	4,00

## COCKTAIL

Kir Vin Blanc (14 cl)	4,00
Kir Pétillant (14 cl)	4,00
Kir Mayennais (14 cl)	4,00
Américano	5,20
Coupe de Champagne AC (10 cl)	6,00

## EAUX

Vittel	4,00	5,50
San Pellegrino	4,00	5,50

## WHISKY

Paddy Irlandais(4cl)	6,50
Aberlour Pur Malt 10 ans (4cl)	7,50
Jack Daniel's Bourbon (4cl)	7,50

## BIÈRES **25 cl 33 cl 50 cl**

Lefte Blonde (25cl)	4,80	5,80	9,00
Furstenberg (25cl)	3,20		
Bière Sans Alcool (25cl)	3,80		
Desperados (33cl)	4,60		

## DIGESTIFS

Calvados, Fine du Maine (3 cl)	4,00
Cognac, Armagnac (3 cl)	4,00
Get 27, Get 31, Menthe Pastille (3 cl)	4,00
Mandarine Impériale (3cl)	4,00
Liqueur de Sureau (3cl)	4,00

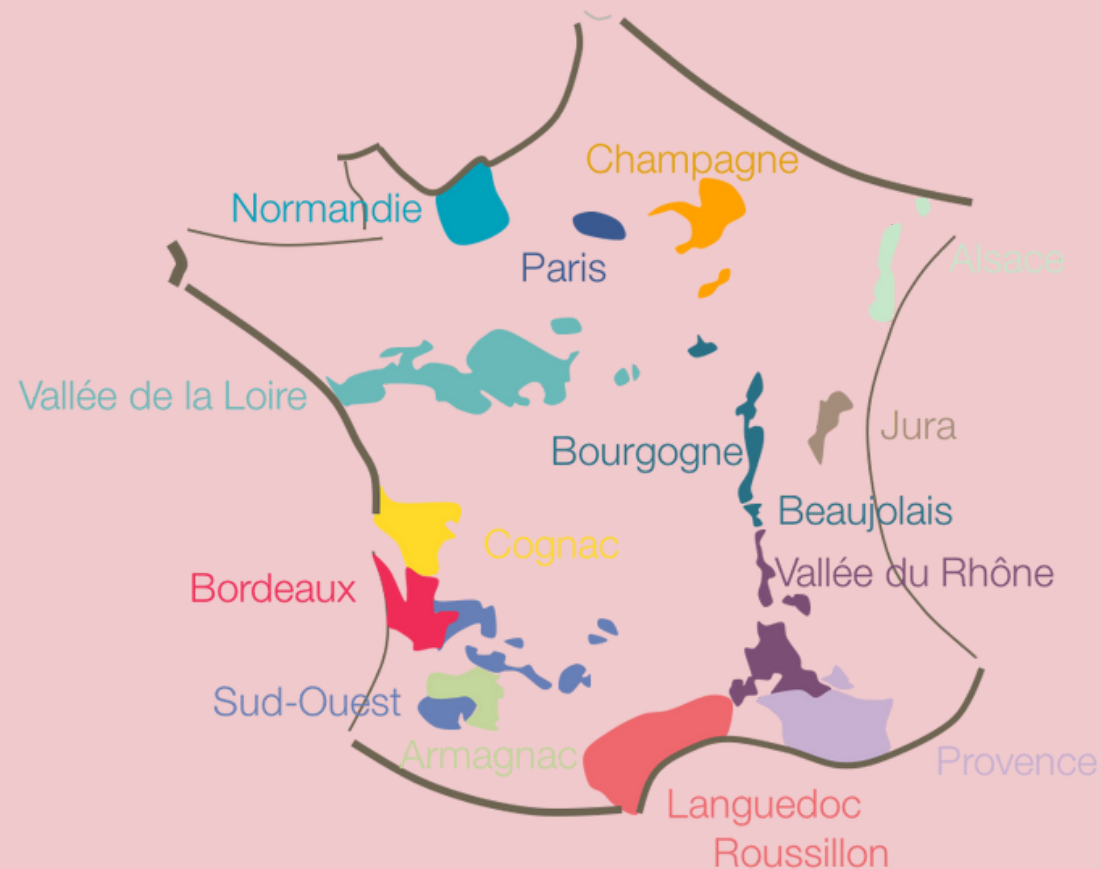
## BOISSONS CHAUDES

Café, Infusion, Thé, Chocolat	2,00
Irish Coffee	7,00

Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Relais de la Malle

## Carte des Vins & Boissons



*Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez.*

*Eric Revel*

## **BOUTEILLE 75 CL**

ordeaux AOC Le Relais de la Malle Ludovic Fournial *	19,00
Côtes de Bourg AOC Château de Cazin MrGourbille *	24,00
Côtes de Blaye AOC	25,00
Côtes de Buzet AOC	25,00
Saint Emilion AOC Château Berjean Ludovic Fournial *	30,00
Fronsac AOC Château La tour du Moulin	34,00
Saint-Emilion Grand Cru AOC Château Champion Bourrigaud*	43,00
Crozes-Hermitage AOP "Chapoutier"	36,00
Saint-Joseph AOP "Chapoutier"	39,50
Côtes de Brouilly	25,00
Côtes du Rhône AOC	28,00
Morgon AOP Mr Mathon *	17,00
Anjou Rouge Villages AOC Château Gaillard EARL Cailleau*	29,00
Chinon Rouge AOC Couly Dutheil*	22,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Couly Dutheil	18,50
Saumur AOC Moulin des Turquants Couly Dutheil	26,00
	24,00

## **BOUTEILLE 75 CL**

Rosé de Provence AOC	25,00
Rosé de Loire AC Domaine de la Ducquerie *	19,50

## **BOUTEILLE 75 CL**

Muscadet sur Lie AOC Domaine de la Papinière *	15,00
Touraine Sauvignon Blanc AOC	18,00
Chenin Blanc AOC Nicolas Pointeau *	20,00
Savenières AOC Domaine de la Ducquerie *	28,00
Bourgogne Blanc AOC Mathon *	22,00
Coteaux du Layon AOC Domaine de la Ducquerie *	25,00
Pinot Blanc AOC Domaine Robert Roth	20,50
Riesling AOC Domaine Robert Roth	24,00

*AOP : Appellation d'Origine Protégée - AOC : Appellation d'Origine Contrôlée*

*HVE Haute Valeur Environnementale*

*\* vin en direct du producteur*

## **BOUTEILLE - 50 CL**

Bordeaux AOC Le Relais de la Malle Ludovic Fournial *	13,00
Côtes de Blaye AOC Château Haut Lambert Nouhaud Filles*	16,00
Rosé de Loire AC	14,50
Côtes de Provence Rosé AOP Saint-André de Figuières	18,00
Chinon Blanc Couly Dutheil *	16,00
Chinon Rouge Couly Dutheil *	16,00
Côtes de Provence Blanc AOP Saint-André de Figuières	18,50

## **BOUTEILLE 37,5 CL**

Saint-Joseph AOP "Chapoutier"	19,00
Côtes de Bourg AOC	15,00
Bordeaux Supérieur AOC Les Hauts de Cours de Montessan	14,00
Côtes de Brouilly AOP Mr Mathon* élevé fût de chêne	14,50
Anjou Rouge AOC Domaine de la Ducquerie EARL Cailleau*	12,50
Chinon AOC Couly Dutheil	13,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Couly Dutheil	16,00
Saumur AOC Moulin des Turquants Couly Dutheil	16,50
Rosé de Loire AC Domaine de la Ducquerie *	12,00
Côte de Provence Rosé AOC	13,00
Sauvignon Blanc AOC	13,00
Cheverny Blanc AOC	16,00

## **BULLES**

	<b>33 cl</b>	<b>75 cl</b>
Crémant de Loire AOC		26,00
Champagne Mauny Chapier AOC *		47,00
Cidre Doux, Brut ou Demi-sec GAEC Rouland Andouillé *	4,80	13,50
Poiré GAEC Rouland Andouillé *		13,50
Poiré		4,80

## **AU VERRE, AU PICHET**

	<b>12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Bordeaux AOC, Côtes du Rhône AC, Anjou Rouge AC	4,50	6,50	13,00
Rosé Corse AOC	4,50	6,50	13,00
Chardonnay OAC	4,50	6,50	13,00