

Le Bar de l'hôtel des Deux Mers

Le petit-déjeuner buffet	17€
<u>Les chauds</u>	
Café expresso	1,90€
Noisette	2,10€
Double expresso	3,80€
Café crème	4,50€
Capuccino	5,00€
Thé – Infusion	5,00€
Chocolat chaud	5,00€
Lait chaud	3,00€
<u>Les Sodas</u>	
Orangina 33cl	3,50€
Fanta 33cl	3,50€
Thé glacé 33cl	3,50€
Breizh cola 33cl	4,00€
Coca cola 33cl	3,50€
<u>Les Jus de fruits</u>	
Ananas, abricot, tomate 25cl	4,00€
<u>Les eaux</u>	
Plancoët Plate 50cl / 150cl	2,50€ / 5,00€
Plancoët Fines bulles 50cl / 150cl	3,00€ / 5,50€
<u>Les Bières</u>	
Heineken 33cl	6,50€
1664 33cl	6,50€
Diletante Blonde / Blanche	6,50€

N'hésitez pas à nous demander notre sélection de vin au verre ou a la bouteille

- PRIX NETS -

Les Cocktails de l'hôtel des Deux Mers

Le Mimosa	13€.	Le Spritz Rosé	11€
Jus d'orange, Champagne		Vin rosé, Campari, eau pétillante, orange	
Barbotage	14€.	La Rosée	10€
Orange, citron, grenadine, Champagne grenadine		Vin rosé, eau pétillante, sirop de	
Le Calypso	14€.	La Marquise	14€
Jus d'ananas, citron vert, Champagne vert		Vin blanc, Champagne, Citron jaune et	
L'Apérol Spritz	12€.	Le Ginger Ale	12€
Prosecco, Campari, eau pétillante, tranche d'orange. vert		Vin blanc, Ginger Ale, gingembre, citron	
Le Bellini	12€	Le Jacqueline	10€
Prosecco, Sirop de pêche, grenadine		Vin blanc, eau gazeuse, sirop de	

- Prix nets -

Notre sélection de vin

<u>Les Rouges :</u>	Au verre(12,5cl)	LaBouteille(75cl)
- Joseph Grégoire Lieubeau 2018 :	7,50€	34€

Domaine Lieubeau

Cabernet Franc : Sa robe framboise aux reflets violacées sont un gage à la gourmandise. Le nez est un concentré de fruits des bois

et de violette. La chaire puissante et solidement structurée, respecte l'expression d'un fruit acidulé.

- Ma cuvée d'or 2023	8€	36€
-----------------------------	-----------	------------

Estelle Cognard

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil : Très représentatif du Saint-Nicolas de Bourgueil sur les sables et les graviers qu'on partage aux

beaux jours : expression de fruits rouges, de légèreté et d'un p'tit goût de reviens-y. Nez frais et fruité(cassis-mûre-fraise des bois).

Bon équilibre en bouche, fruitée avec des tanins souples et enrobés. Tout en gourmandise !

- Le Temps des Cerises 2022	—	40€
------------------------------------	----------	------------

Domaine de la Noblaie

Cabernet Franc : Ce Chinon s'ouvre sur un nez intense de fruits rouges. La bouche ronde a une belle structure soyeuse.

Notes aux senteurs de violette et de fruits rouges.

- Cheverny 2022	—	36€
------------------------	----------	------------

Domaine Sauger

70% Pinot noir, 20% Gamay, 10% Côt : Issu du mariage heureux entre la fraîcheur et le gouleyant du Gamay et la légèreté dominante

du Pinot noir. Belle robe rouge vif brillant, aux arômes de fruits rouges (griottes)

Les Rosés

- La Romantique 2023 7€ 32€

Lamé Delisle Boucard

AOC Bourgueil Cabernet Franc, ce rosé à la couleur légèrement saumonée et à la robe très brillante offre un nez de fruits exotiques,

de pêche blanche avec une pointe végétale. La bouche est fraîche et désaltérante.

- Goutte de rosé 2022 — 38€

Domaine de la Noblaie

Cabernet Franc, ce rosé offre une bouche toute en rondeur à l'attaque franche et aux arômes fruités persistants.

Les Blancs :Au verre(12,5cl) La Bouteille(75cl)- Chante le vent 2022 : 10,50€42€

Domaine de la Noblaie

100% chenin : Nez gourmand, floral et fruité avec un zeste d'agrumes pour finir sur une finale plus minérale. Fraîcheur, vivacité, bouquet d'agrumes et de fruits à chaire blanche.

- Gros plan Folle Blanche7,50€34€

Domaine Lieubeau

AOP gros plan du Pays Nantais, 100% Folle Blanche : Robe pâle avec des reflets verts.

Au nez, ce vin révèle des arômes intenses et expressif d'agrumes, en particulier de citron vert et de pamplemousse, typiques du cépage Folle Blanche. En bouche, ce Gros Plan est vif et croquant, avec

une acidité vive qui apporte fraîcheur et dynamisme.

- Clair de Lune 2022 9€40€

Domaine Matignon

Coteaux du Layon -100% chenin : Blanc moelleux, fruité et délicat, d'une belle couleur jaune, il a une bouche ferme et grasse aux arômes partagés entre jeunesse et sagesse, acacia et agrumes, fruits

blancs et miel.

- Quincy 2023 10,50 42€

Domaine Mardon

100% Sauvignon, ce vin est élevé en cuves thermo-régulées. Cette cuvée est dotée d'une belle expression

aromatique avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches. La bouche trouve un bel équilibre

entre la fraîcheur, la rondeur, et le fruité.

La finale longue rappelle de légères notes d'agrumes.

Les Bulles

- Vouvray Brut Troglodyte 8,50€38€

Vignoble Alain Robert

AOC Vouvray 100% Chenin : Une délicate effervescence et une jolie robe jaune claire aux reflets verts. Un nez fruité aux notes de poire.

La bouche est ronde et fraîche, marquée par une agréable finesse de bulles.

- Prosecco Extra dry 6,50€30€

Perlino

Ce vin pétillant se définit par sa rondeur et ses notes de fruits frais et fleurs sauvages.

- Champagne Brut 15€55€ Moyat-Jaury Guilbaud

80% Pinot noir, 20% Chardonnay : grande intensité aromatique sur un équilibre harmonieux. Le corps et la structure du Pinot

Noir s'expriment idéalement à l'apéritif.

- Champagne Rosé

Moyat-Jaury Guilbaud

100% Pinot noir : avec une vinification spécifique, la peau colore naturellement le jus lors de la fermentation, ce qui lui apporte — 65€

des arômes de fruits rouges.