

## INFUSIONS, THÉS & CAFÉS

Café et Compagnie, Dégustation, torréfié à Nantes - 2,60€

Café et Compagnie, Dégustation Décaféiné, torréfié à Nantes - 2,60€

Infusions et Thé Dammann : demander le coffret - 3,60€

## PROGRAMME DES SOIRÉES ACCORDS METS & VINS

*Animées par Sarah*

Jeudi 9 juin 2022 / LE MUSCADET : ENTRE CLICHÉS ET NOUVEAUTÉS

Jeudi 29 septembre 2022 / LES VINS EFFERVESCENTS : TOUR DU MONDE DES BULLES

Jeudi 16 mars 2023 / LES VINS FORTIFIÉS : SHERRY, PORTO, MUSCATS...

Renseignements et réservations au 02 51 49 05 99  
ou par mail à [reservationsaintthomas@gmail.com](mailto:reservationsaintthomas@gmail.com)

*Soirées sous réserve d'un certain nombre de participants*

## BULLES - 75cl / 10cl

*Champagne*

AOC CHAMPAGNE, Olivier et Laëticia Marteaux, *Brut Réserve* - 60,90€ / 11,50€

AOC CHAMPAGNE, Maison Lenoble, *Brut Nature* - 76,90€

AOC CHAMPAGNE, Maison Lenoble, *Cuvée Riche* - 67,90€

*Pet Nat*

VDF, Domaine Les Quatre, *Pétillant Naturel 0 dosage*, biologique - 33,90€ / 6,00€

## VINS BLANCS SUCRÉS - 75 cl / 10cl

*Vallée de la Loire*

IGP VAL DE LOIRE, Domaine Bonnet-Huteau, *Pinot Gris*, biodynamie  
- 27,00€ / 5,50€

*Stranger*

HONGRIE, TOKAJ PDO, Domaine Grand Tokaj, *Aszú 5 puttonyos*  
- 60,00€ / 11,50€

## VINS BLANCS – 75 cl / 10cl

### *Vallee de la Loire*

AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE, Domaines Jo Landron, *Clos la Carizière*,  
biodynamie – 28,00€ / 5,50€

AOC FIEFS VENDÉENS BREM, Domaine l'Orée du Sabia, *Altérites*, biodynamie –  
40,00€

AOP CÔTEAUX DU GIENNOIS, Clément et Florian Bethier, *Terre de Caillotte* –  
38,90€ / 7,00€

VDF, Domaine de Fosse-Sèche, *Arcane*, biodynamie – 50,00€

### *Alsace*

AOC ALSACE, Domaine Bott-Geyl, *Métiss*, biodynamie – 34,90€ / 6,50€

### *Savoie*

AOP CHIGNIN BERGERON, Adrien Berlioz, *Euphrasie*, biologique  
– 42,00€ / 7,50€

### *Beaujolais*

AOC BEAUJOLAIS BLANC, Jean-Marc Lafont – 28,00€ / 5,50€

### *Bourgogne*

AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS, Château de Prêmeaux,  
biologique – 49,00€

AOC MARANGES, Philippe Colin, *Les Vignes Blanches* – 38,00€

## JUS DE FRUITS ET BOISSONS GAZEUSES – 25cl

Jus de pomme, tomate, ananas, orange – 3,90€

Nectar passion – 3,90€

Citronnade citron verveine, Unaju, *biologique* – 6,00€

Citronnade cassis menthe, Unaju, *biologique* – 6,00€

Citronnade pêche mélisse, Unaju, *biologique* – 6,00€

Citronnade pamplemousse sureau, Unaju, *biologique* – 6,00€

Coca-Cola 20cl – 3,90€

Orangina – 4,00€

Indien (orangina et grenadine) – 4,50€

Limonade – 3,90€

Diabolo (grenadine, citron, menthe, cassis) – 4,40€

## EAUX MINERALES GAZEUSES

Perrier 20cl – 3,90€

San Pellegrino 50cl – 4,10€

San Pellegrino 1L – 5,80€

## EAUX MINERALES PLATES

Vittel 50cl – 4,10€

Vittel 1L – 5,80€

## BIÈRES – 33cl

Blonde, La Petite Ramonière, NDDM, *biologique* – 5,00€  
IPA Le Trou du Diable, Les Brasseurs de la Vie, SGXV, *biologique* – 5,50€

## LIQUEURS

Mandarine impériale, Bailey's, Menthe pastille, Get 27 ou 31, Marie  
Brizard, Cognac aux Amandes... - 2cl : 4,50€ / 4cl : 6,50€

## EAUX DE VIE

Poire Williams – 2cl : 4,00€ / 4cl : 6,00€

Mirabelle - 2cl : 4,00€ / 4cl : 6,00€

Brana, eau de vie de framboise – 2cl : 7,00€ / 4cl : 12,00€  
*Nez puissant de framboises bien mûres, élégant et fin*

AOC Calvados, Roger Grouault, 8 ans d'âge – 2cl : 6,00€ / 4cl : 11,00€  
*Fleurs de jasmin, fruits confits, vanille, cannelle*

AOC Bas-Armagnac, Château de Laubade XO – 2cl : 6,50€ / 4cl : 11,00€

AOC Cognac, Organic, 4 ans – 2cl : 6,50€ / 4cl : 11,00€  
*Très fruité, fruits blancs, poire, bois de chêne et agrumes*

AOC Cognac, Organic, 7 ans – 2cl : 7,00€ / 4cl : 12,90€  
*Très intense et charmeur, fleurs blanches, épices et torréfaction*

AOC Cognac, Hine, VSOP – 2cl : 6,00€ / 4cl : 10,00€  
*Notes chaudes et parfumées, notes de jasmin, acacia, vanille, chêne*

## Bordelais

AOC ENTRE DEUX MERS, Vignobles Lurton, *Château Bonnet* – 27,00€

## Vallee du Rhone

AOP CÔTES DU RHÔNES VILLAGES, Domaine Les Quatre, biologique  
– 28,00€

## Roussillon

VDF, Famille Dornier, *Mar*, biologique – 25,90€ / 5,50€

## Stranger

NOUVELLE-ZÉLANDE, IG CENTRAL OTAGO, Peregrine Estate, *Mohua*  
*Sauvignon blanc*, biodynamie – 34,00€ / 6,80€

AFRIQUE DU SUD, WO WESTERN CAPE, Gabriëlskloof, *Chenin Blanc*,  
biodynamie – 29,90€ / 5,80€

AUTRICHE, DAC KAMPTAL, Domaine Steininger, *Grüner Veltliner*  
– 35,00€ / 7,00€

CHILI, IG VALLE CENTRAL, Clos Perdiz, *Viognier Chardonnay*  
– 25,00€ / 5,20€

## VINS ROSÉS – 75cl / 10cl

### Provence

AOP CÔTES DE PROVENCE, Domaine Turenne, *Camille*, biologique – 24,00€

## VINS ROUGES – 75cl / 10cl

### Vallee de la Loire

IGP VAL DE LOIRE VENDEE, Domaine l'Orée du Sabia, *Les Abattis*, biodynamie – 38,00€

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY, Domaine Arnaud Lambert, *Clos Tue Loup*, biologique – 36,00€ / 7,00€

AOC SANCERRE, Clément et Florian Berthier, *Pinot Noir* – 42,00€

### Beaujolais

AOC RÉGNIÉ, Domaine Thévenet, *En Voiture Simone*, nature – 29,90€ / 5,80€

### Bourgogne

AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS, Château de Prémieux, biologique – 49,00€

AOC GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Marchand-Grillot, *Au Vellé* – 85,00€ / 15,00€

AOC BOURGOGNE, René Bouvier, *En Montre-Cul*, biologique – 39,90€ / 7,30€

AOC MARSANNAY, Domaine Charlopin Tissier, *La Montagne* – 49,90€

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Apéritif maison 10cl – 5,90€  
*Rhum blanc, crème de pêche, jus de citron, jus d'ananas, crémant de Loire, sirop de cassis*

Sloop 10cl – 6,00€  
*Cointreau, curaçao bleu, jus de citron, crémant de Loire*

Américano maison 6cl – 6,00€  
*Noilly, campari, martini rouge*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Kiwi Citron Vert 10cl – 3,80€

Afterglow 17cl – 5,40€  
*Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de cassis*

## APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge 5cl – 3,90€

Suze 5cl – 3,90€

Guignolet 5cl – 3,90€

Pineau des Charentes 5cl – 3,90€

Porto blanc ou rouge 5cl – 3,90€

Ricard 2cl – 3,90€

Kir au Muscadet 10cl – 3,90€

Kir Pétillant 10cl – 5,50€

*Crème de pêche, cerise, fraise des bois, cassis, mûre, framboise*

## RHUMS- 2cl / 4cl

Colombie, Dictator, 100 months amber - 7,00€ / 11,50€  
*Reflète le caractère des « rones » colombiens : doux, frais et savoureux*

Marie-Galante, Père Labat Doré - 4,90€ / 7,90€  
*Notes de canne à sucre, poivre et cannelle*

AOC Martinique, Neisson, Rhum Agricole Vieux - 5,00€ / 7,50€  
*Raffiné, aux saveurs boisées et fruitées*

AOC Martinique, Clément Prestige, Rhum Vieux - 4,50€ / 7,00€  
*Notes intenses boisées et épicées, cannelle, vanille, amande*

Philippines, Ile de Négros, Don Papa Baroko - 4,50€ / 7,00€  
*Nez capiteux de vanille et délicieuses notes de fruits confits*

Antigua, The Antigua Distillery 2012 - 7,00€ / 9,00€  
*Très savoureux, puissant et pimenté, mandarine, yuzu*

Barbuda, Mount Gay Rhum XO - 6,00€ / 10,00€  
*Souçon de pulpe de mangue, caramel au beurre, belle maturité*

Vénézuela, Pampero Anniversario - 7,00€ / 9,00€  
*Rhum épicé, marqué par des notes de caramel*

Vénézuela, Diplomatico n°3, Pot Still - 7,00€ / 11,50€  
*Rhum corsé, très intense, abricot sec, chocolat noir, café, notes de vanille*

Ile Maurice, Maison du Rhum - 7,00€ / 11,50€  
*Élégant, notes de torrefaction et de vanille, figue, amande, légèrement boisé*

Pérou, Maison du Rhum - 7,00€ / 11,50€  
*Élégant, épices douces et fleurs blanches, souçon de réglisse. Fruits caramélisés.*

Guatemala, Botron Reserva 15 ans - 5,00€ / 8,00€  
*Notes boisées, vanille et fruits secs, très aromatique*

Jamaïque, Compagnie des Indes - 7,00€ / 11,50€  
*Banane, mirabelle, abricot et finale rafraichissante*

## Bordelais et Sud-Ouest

AOC PESSAC-LÉOGNAN, Vignobles Lurton, *Château de Rochemorin* - 39,90€

AOC MARCILLAC, Domaine du Cros, *Lo Sang del País* - 26,90€ / 5,20€

## Vallee du Rhone

AOC SAINT JOSEPH, François Villard, *Mairlant* - 45,90€

VDF, Julien Mus, *Ju de Vie*, biodynamie - 28,00€ / 5,50€

AOC CÔTES DE PROVENCE-PIERREFEU, Domaine Turenne, *Apollon*, biologique - 35,90€ / 7,00€

## Languedoc-Roussillon

AOP LANGUEDOC, Château de Lascaux, *Garrigue*, biodynamie - 26,00€ / 5,20€

VDF, Famille Dornier, *Munt*, biologique - 27,90€ / 5,50€

## Etranger

ARGENTINE, IG MENDOZA, Bodegas Renacer, *Punto Final Malbec* - 29,00€ / 6,00€

ITALIE, IGP NEGROAMARO SALENTO, A6Mani, *Lifili* - 26,90€ / 5,20€

PORTUGAL, DOC DOURO, Quinta do Crasto, *Altitude* - 38,00€ / 7,00€

AFRIQUE DU SUD, WO WALKER BAY, Springfontein, *Pinotage* - 42,00€ / 7,50€

GRÈCE, PGI PELOPONESE NEMEA, Lantides Estate, *Little Ark* - 32,00€ / 6,80€

## WHISKIES FRANÇAIS – 2cl / 4cl

Bordeaux, Moon Harbour Dock 1, Rieussec, Single Malt – 7,00€ / 14,00€  
*3 ans de vieillissement en fût de Sauternes, affinage de 6 mois en fût de Château Rieussec.  
Fruits à chair jaune, caramel, cannelle, finale boisée et épicée*

Bordeaux, Moon Harbour Dock 1, La Louvière, Single Malt – 7,00€ / 14,00€  
*30 mois de vieillissement en fût de Sauternes, affinage de 6 mois en fût de Château La Louvière. Notes céréalières, arômes de fruits rouges et de fruits jaunes mûrs.*

Bellevoye bleu, vieilli en fût de chêne neuf – 5,50€ / 10,00€  
*Assemblage de 3 best single, malt de France, notes beurrées, épicées, fruits jaunes*

Bellevoye blanc, vieilli en fût de sauternes – 6,00€ / 10,50€  
*Assemblage de 3 best single, malt de France, notes beurrées, épicées, pomme cuite*

Aquitaine, JM Richard – 7,50€ / 15,00€  
*Notes florales et fruitées, non-tourbées*

Bretagne, Naguelann, Grand Pa, vieilli en fût de cidre – 7,00€ / 14,00€  
*1ere cuvée élaborée par Lenaïck*

Alsace, Ouisi – 6,00€ / 11,00€  
*Texture suave et vanillée, notes épicées qui viennent dynamiser l'ensemble*

## WHISKIES JAPONAIS – 2cl / 4cl

Nikka All Malt – 4,50€ / 8,50€  
*Notes de fruits mûrs et raisins blancs*

Fuji – 8,00€ / 13,00€  
*Notes de tarte aux poires, zeste d'orange, marron glacé, chocolat noir et cannelle*

Yamazakura – 5,00€ / 9,00€  
*Léger, notes de poires, agrumes, céréales, vanille*

Nikka Days – 7,00€ / 12,00€  
*Onctueux, fruité et doux, céréales, malt, toffee, noix torréfiées*

Hatozaki, Pure Malt – 7,00€ / 12,00€  
*Parfums de malt et de fruits séchés, bouche fumée et miellée*

## WHISKY AMÉRICAIN et BOURBON

Koval (sans gluten : issu du millet) – 7,00€ / 12,00€  
*Fin, élégant, parfum de sous-bois*

Bourbon Eagle Rare, 10 ans single barrel – 7,50€ / 12,50€  
*Notes de coco, poire, crème brûlée, pain d'épices*

*Tous nos prix sont nets et service compris*

## WHISKIES ECOSSAIS – 2cl / 4cl

Speyside, Cragganmore, 12 ans single malt – 6,00€ / 11,00€  
*Léger et très aromatique*

Speyside, Mossburn, assemblage de single malt écossais – 6,00€ / 11,00€  
*Noix de muscade et cannelle mélangées à des raisins secs caramélisés*

Highlands, Dalwhinnie, 15 ans single malt – 6,00€ / 11,00€  
*Notes de miel, légèrement fumé*

Highlands, Machrie Moor 8ème édition – 6,50€ / 13,00€  
*Vieilli dans d'anciens fûts de bourbon et provient d'orge tourbé, agrumes*

Highlands, Rock Oyster – 7,00€ / 13,50€  
*Notes iodées, miel, poivre noir, fumé*

Highlands, Spice Tree – 6,00€ / 11,50€  
*Épicé, gourmand, notes de chêne, orange confite, fleurs*

Islay, Askaig, 8 ans – 5,50€ / 10,00€  
*Délicat, gourmand, marqué par les fruits frais, notes herbacées, miel, fumé*

Lowlands, Auchentoshan Three Wood – 5,00€ / 9,50€  
*Notes de caramel, orange, fruits confits*

Ile de Skye, Talisker, single malt « classic » - 6,00€ / 11,50€  
*Iodé, épicé, fumé, tourbé, notes poivrées*

Ile de Skye, Torabhaig Allt Gleann – 7,50€ / 15,00€  
*Doux, crémeux, notes d'épices douces, légèrement fumé, boisé*

Highlands, Arran, 10 ans – 6,50€ / 13,00€  
*Fruité, doux, notes d'agrumes confits, pomme au four vanillée, cannelle*

Ile de Raasay, Raasay – 7,00€ / 14,00€  
*Légèrement tourbé, boisé, épices subtiles, abricot, datte confite*

## WHISKEYS IRLANDAIS – 2cl / 4cl

Green Spot, Vieilli en fûts de sherry – 5,50€ / 9,50€  
*Prisé des connaisseurs !*

Teeling, Pot Still – 7,50€ / 15,00€  
*Explosion de saveurs, notes d'épices, d'amandes grillées et de sucre d'érable*

Waterford, The Cuvée, single malt – 9,50€ / 18,00€  
*Très grande complexité, reflet de chaque terroir. Épices, agrumes, notes gourmandes de chocolat noir, cerise confite et touche végétale*

Connemara – 4,50€ / 8,50€  
*Notes de malt et réglisse, léger goût fumé*

*Tous nos prix sont nets et service compris*