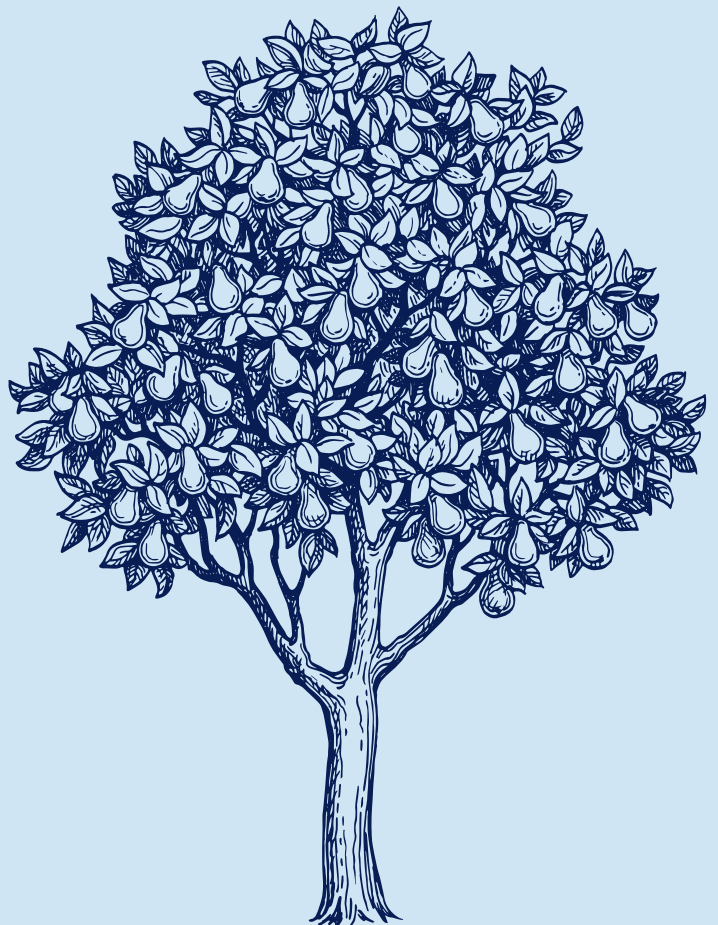


La CURE GOURMANDE

CRÊPES & CIDRES DU TERROIR

Menu des Boissons



Vins

<u>Blancs</u>	Verre	75cl
Côtes de Gascogne	-	21
Sauvignon	4,50	19
<u>Rosés</u>		
Cabernet d'Anjou	-	21
Cinsault	4,50	19
<u>Rouges</u>		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	-	23
Côtes du Rhône	4,50	21
Bordeaux	4,50	19

Bières bouteilles

Goudale 25cl	3,80
Brasserie de L'Arbre IPA 33cl <i>Brassée à 500 mètres d'ici.</i>	6,50
Leffe Blonde 25cl (+picon 0,50)	3,80
Leffe Ambrée 25cl	3,80

Sans alcool

Breizh Cola / Breizh Cola Zéro 33cl	3,90
Breizh Thé Glacé Pêche 33cl	3,90
Jus de poire pétillant 20cl <i>Ferme des Grimaux Pacory.</i>	3,80
Jus de pomme 20cl 	3,50
<i>Domaine de Durcet.</i>	
Jus d'orange 20cl 	3,50
Leffe 0% 25cl	3,80
Limonade 33cl	3,50
Diabolo fraise / menthe / citron 33cl	3,80
Plancoët Minérale ou Gazeuse	
1 Litre	5
50 Cl	4
Café Espresso / Allongé / Thé	2
Café Crème	3,50

Cidres & Poirés

<i>Cidre brut ou Cidre doux</i>	
La bolée de 20cl	3
Le pichet de 50cl	6,50

<u>Les Bruts</u>	
Domaine de Durcet 75cl 	12
<i>Bel équilibre sucre et amertume.</i>	
Cidre Daniel Léveillé 75cl	10,50
<i>Cidre fermier rustique.</i>	

<u>Le Rosé</u>	
Domaine de Durcet 75cl 	12

<u>Le Doux</u>	
Domaine de Durcet 75cl 	12
<i>Fruité et gourmand.</i>	

<u>Les Poirés</u>	
Michel Breton 75cl 	13
<i>Produit à La Ferté-Macé. Fruité et gourmand.</i>	
Pacory AOP 75cl 	14
<i>Produit à Domfront, variété de poire Plan de blanc, récolte manuelle des poires.</i>	

Digestifs

Calvados AOC 10 ans 4cl	5,90
<i>Domaine de Durcet.</i>	
Liqueur de Poiré 4cl	4,90
<i>Calvados avec Apéritif de Poire Michel Breton.</i>	
Poiré de Glace 4cl	4,90
<i>Ferme des Grimaux Pacory.</i>	

