



Carte

des

Vins

crêperie de l'ise

Les vins blancs

37.5 cl

75 cl

Le pays nantais

14.00€

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie AOC

<<Carte d'or>> Sauvion et fils

Les vins de pays du Languedoc Roussillon

14.50€

<<Chardonnay>> vdp, Robert Skalli

Le vin du mois ou verre

(voir ardoise)



Les vins rosés

37.5cl

75cl

Merlot rosé

13.00€

Vin de pays Ile de beauté, de teinte saumonée.

Ce rosé sec corse séduit par son fruit intense

sur un corps gouleyant, frais

Cabernet d'Anjou AC

14.00€

<<Les vigneron du Milon>>

Rosé 1/2 sec, jolie robe au rosé un peu framboisé.

En bouche, c'est un fruité tout en rondeur, à la fois pimpant

guilleret, jovial et plutôt aguichant.

Le vin du mois ou verre

(voir ardoise)



Les vins rouges

37.5 cl

75 cl

Cave du patron

8.80€

Vin du pays d'oc cépage Merlot

Bordeaux Château La rose du moulin AOC

9.60€

Castillon 1 ère cote de bordeaux

Robe jeune et sombre, tirant sur le grenat

Au nez c'est aussi la jeunesse qui s'exprime

Bordeaux château Moulin de la Graves AOC

6.90€

9.80€

*Aromatique souple et de caractère en évolution,
il séduira vos papilles.*

Bordeaux supérieur, Château Lascaux

9.60€

14.00€

*Cette robe sombre d'un beau rubis profond,
aux quelques reflets bruns est impressionnante,
accompagne viandes ou plats en sauce.*

Chinon Domaine de la Bouchardière

15.00€

Robe grenat violacée pourpre.

Nez intense et rôti de fruit noirs,

remplis de poivre d'épices et un rien de réglisse.

Anjou domaine des Hardières

12.50€

Robe rubis limpide et brillante.

Joli nez friand et rempli de fruits rouges,

griottes, framboises en bouche.

Cote du Rhône AC<< Domaine du Frigolet>>

13.00€

Vin à la robe grenat pourpre,

aux légers reflets roses et à la belle concentration.

Nez flatteur de fruits rouges et noirs.

Vins du mois ou verre

(voir ardoise)



Les mousseux

37.5 cl

75 cl

Veuve Corbin brut

10.00€

*Robe teintée d'or pale, très brillante.
Présence de belles bulles.*

Vouvray AC brut méthode traditionnelle

22.00€

<<Domaine Gendron>>

*Robe dorée jaune claire ,parsemée de petites bulles fines.
De quoi fêter un événement.*

Champagne

Champagne Gueusquin brut premier cru tradition

45.00€

*Robe jaune dorée. Nez floral, bouche racée et gourmande.
Alliance, finesse, élégance et ce qu'il faut de profondeur.
Idéal tout le long du repas.*

Nous vous servons aussi à la coupe



Cidres

Cidre bouché artisanal

1/2 sec

7.80€

Fermier Méance à Gaël

brut

7.80€

Cidre pression au pichet

1/4

3.00€

Val de rance

1/2

5.50€

Litre

9.00€