

Programme des animations 2026

MAI

- Mercredi 13 mai, 19h30**
Rémi
- Jedi 14 mai, 13h**
Trio Duo
- Jedi 14 mai, 19h45**
Les 2 Canailles
- Vendredi 15 mai, 19h45**
JLM
- Samedi 16 mai, 19h45**
Les 2 Canailles
- Dimanche 17 mai, 13h**
Jayke Box
- Jedi 21 mai, 19h30**
Antito
- Vendredi 22 mai, 19h45**
Lady Gust
- Samedi 23 mai, 19h45**
Trio Fernando
- Dimanche 24 mai, 13h**
Côté Guinguette



- Dimanche 24 mai, 20h**
Rewind the Tape
- Lundi 25 mai, 13h**
Yoann
- Jedi 28 mai, 19h30**
Antito
- Vendredi 29 mai, 19h45**
Jayke Box
- Samedi 30 mai, 19h45**
Côté Guinguette
- Dimanche 31 mai, 13h**
Gavroches du Bac

JUN

- Jedi 04 juin, 19h30**
Christian
- Vendredi 05 juin, 20h**
Les Midshells



- Samedi 06 juin, 20h**
Antito
- Dimanche 07 juin, 13h**
Pompas et Solo
- Jedi 11 juin, 19h30**
Yoann
- Vendredi 12 juin, 20h**
Jaykebox
- Samedi 13 juin, 20h**
Duo Thuleau/Renard
- Dimanche 14 juin, 13h**
Groupe Cocktail Chloé
- Mardi 16 juin, 19h45**
Antoine
- Mercredi 17 juin, 19h45**
Christian
- Jedi 18 juin, 19h45**
Rémi
- Vendredi 19 juin, 20h**
JLM
- Samedi 20 juin, 20h**
Côté Guinguette
- Dimanche 21 juin, 13h**
Jaykebox et Tony
- Mardi 23 juin, 19h45**
Antoine
- Mercredi 24 juin, 19h45**
Nico
- Jedi 25 juin, 19h45**
Antoine
- Vendredi 26 juin, 20h**
Rémi
- Samedi 27 juin, 20h**
Irish Echoes of Erin



- Dimanche 28 juin, 13h**
Trio Major Swing
- Mardi 30 juin, 19h45**
Christian

JUILLET

- Mercredi 1er juillet, 19h45**
Yoann
- Jedi 2 juillet, 19h45**
Les Amants Ménéilmontant
- Vendredi 3 juillet, 20h**
Jaykebox et Tony
- Samedi 4 juillet, 20h**
Antito
- Samedi 4 juillet, 12h30**
Côté Guinguette
- Dimanche 5 juillet, 13h**
Acoustic Road
- Dimanche 5 juillet, 19h30**
DJ

- Lundi 6 juillet, 19h45**
Antito
- Mardi 7 juillet, 19h45**
Jayke Box
- Mercredi 8 juillet, 19h45**
Christian
- Jedi 9 juillet, 19h45**
Yoann
- Vendredi 10 juillet, 20h**
Les Midshells
- Samedi 11 juillet, 12h30**
Antito



- Samedi 11 juillet, 20h**
Harvest Folk
- Dimanche 12 juillet, 13h**
Doudingues
- Dimanche 12 juillet, 19h30**
DJ
- Lundi 13 juillet, 20h**
Acoustic Road



- Mardi 14 juillet, 13h**
Côté Guinguette
- Mardi 14 juillet, 19h45**
Côté Guinguette

- Mercredi 15 juillet, 19h45**
Antoine
- Jedi 16 juillet, 19h45**
Lady Gust
- Vendredi 17 juillet, 20h**
Rémi
- Samedi 18 juillet, 20h**
Jessie Hira
- Samedi 18 juillet, 12h30**
Acoustic Road
- Dimanche 19 juillet, 13h**
Jayke Box
- Dimanche 19 juillet, 20h**
Acoustic Road
- Lundi 20 juillet, 19h45**
Nico
- Mardi 21 juillet, 19h45**
Jayke Box
- Mercredi 22 juillet, 19h45**
Duo Thuleau/Renard
- Jedi 23 juillet, 19h45**
Jayke Box
- Vendredi 24 juillet, 20h**
Côté Guinguette

- Samedi 25 juillet, 12h30**
Côté Guinguette
- Samedi 25 juillet, 20h**
Les Gavroches du Bac
- Dimanche 26 juillet, 13h**
DJ
- Dimanche 26 juillet, 19h30**
DJ
- Lundi 27 juillet, 19h45**
Nico
- Mardi 28 juillet, 19h45**
Rémi
- Mercredi 29 juillet, 19h45**
Lady Gust
- Jedi 30 juillet, 19h45**
Jayke Box
- Vendredi 31 juillet, 20h**
Rémi

AOÛT

- Samedi 1er août, 12h30**
Duo Ambiance Guinguette
- Samedi 1er août, 20h**
Acoustic Road
- Dimanche 2 août, 13h**
Tiempo Duo
- Dimanche 2 août, 19h30**
DJ
- Lundi 3 août, 19h45**
Jayke Box
- Mardi 4 août, 19h45**
Rémi
- Mercredi 5 août, 19h45**
Duo Thuleau/Renard
- Jedi 6 août, 19h45,**
Duo Major Swing
- Vendredi 7 août, 20h**
Jayke Box et Tony
- Samedi 8 août, 12h30**
Rémi



- Samedi 8 août, 20h,**
Acoustic Road
- Dimanche 9 août, 13h**
Groupe Cocktail Chloé
- Dimanche 9 août, 19h30**
DJ
- Mardi 11 août, 19h45**
Duo Thuleau/Renard
- Mercredi 12 août, 19h45**
Les 2 Canailles
- Jedi 13 août, 19h45**
Lady Gust
- Vendredi 14 août, 20h**
Rémi
- Samedi 15 août, 12h30**
Jayke Box
- Samedi 15 août, 20h**
Jessie Hira
- Dimanche 16 août, 13h**
Les 2 Canailles
- Dimanche 16 août, 19h30**
DJ

- Lundi 17 août, 19h45**
Antoine
- Mardi 18 août, 19h45**
Espérance
- Mercredi 19 août, 19h45**
Les Amants de Ménéilmontant
- Jedi 20 août, 19h45**
Roc 109 Trio Jayke Box
- Vendredi 21 août, 20h**
Rémi
- Samedi 22 août, 12h30**
Rémi
- Samedi 22 août, 20h**
Acoustic Road
- Dimanche 23 août, 13h**
Les Gavroches du Bac
- Dimanche 23 août, 19h30**
DJ
- Lundi 24 août, 19h45**
Nico



- Mardi 25 août, 19h45**
Jayke Box
- Mercredi 26 août, 19h45**
Duo Thuleau/Renard
- Jedi 27 août, 19h45**
Rémi
- Vendredi 28 août, 20h**
Doudingues
- Samedi 29 août, 20h**
Tiempo Duo
- Dimanche 30 août, 13h**
Côté Guinguette

SEPTEMBRE

- Jedi 3 septembre, 19h30**
Espérance
- Vendredi 4 septembre, 19h45**
Les Midshells
- Samedi 5 septembre, 19h45**
Trio Major Swing
- Dimanche 6 septembre, 13h**
Pompas et Solo



- Lundi 7 septembre, 19h45**
Antoine
- Vendredi 11 septembre, 19h45**
JLM
- Samedi 12 septembre, 19h45**
Les 2 Canailles
- Dimanche 13 septembre, 13h**
Harvest Folk

67^e
ANNÉE
Saison 2026

LA GAZETTE À JOJO

PLUS DE 150
CONCERTS
& ANIMATIONS
PAGE 4

www.guinguetteeajojo.fr

EN BORD DE LOIRE DEPUIS 1959

f @ guinguetteeajojo

La plus ancienne & la plus célèbre des guinguettes d'Anjou



L'esprit populaire des guinguettes en bord de Loire

- BIÈRES PRESSION 25 cl 33 cl 50 cl**
- Blonde Légère 4,3€... 5,7€... 8,1€
- LAB Saint Elme (Blanche) 4,9€... 6,5€... 8,9€
- Piautre Ambrée 4,9€... 6,5€... 8,9€
- Goulotte IPA Bio 4,9€... 6,5€... 8,9€
- Panaché 4,2€... 5,5€... 7,9€
- Monaco 4,5€... 5,9€... 8,1€
- Picon 4,5€... 5,9€... 8,1€

BIÈRES BOUTEILLES

- Barbe Bleue (Stout) 33 cl 6,5€
- Desperados 33 cl 6,5€
- Invocation Cherry Mystic (cerise) 33 cl ... 6,5€
- Breizh ALE 0,0° (sans Alcool) 33 cl 5,5€

APÉRITIFS

- Pastis Combiier Saumur 4 cl .. 4€
- Ricard, Pastis 51 4 cl 4€
- Suze 6 cl 4,5€
- Martini Rouge ou Blanc 6 cl 4,5€
- Porto rouge ou blanc 6 cl .. 4,5€
- L'Entécé, absinthe
- Combiier 4 cl 8€

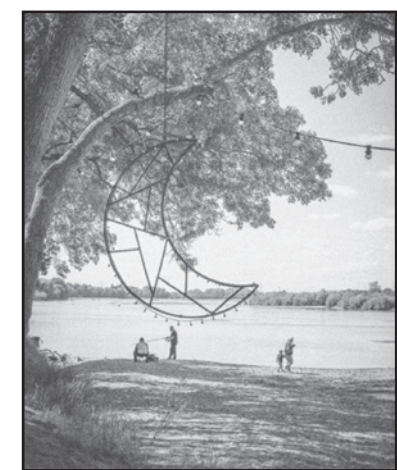
KIRS & BULLES 12 cl

- Kir Vin Blanc 4,20€
- Kir Crémant de Loire ... 6,80€
- Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise

CRÉMANT DE LOIRE

- «Langlois Réserve» 6,60€
- «Langlois Extra Blanc de Blancs 2020» 8,50€

Soupe Angevine 7,50€



BOISSONS FRAÎCHES

- Breizh cola 33 cl 4€
- Breizh cola zero 33 cl 4€
- La French Tonic 33 cl 4€
- Breizh Agrumes 33 cl 4€
- Limonade 20 cl 3,3€
- Sirop à l'eau 20 cl 2,2€
- Diabolo 20 cl 3,3€
- Fraise, Citron, Grenadine, Menthe, Cerise ou Violette

- Jus de fruits Bio Meneau 20 cl .6€**
- Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate

Eaux Minérales

- Plancoët Gazeuse 1L 6€
- Plancoët Gazeuse 50 cl 3,5€
- Plancoët Plate 1L 6€
- Plancoët Plate 50 cl 3,5€
- Plancoët 33 cl 4€

BOISSONS CHAUDES

- Café expresso / allongé ... 2,2€
- Double expresso 4€
- Grand Crème / Cappuccino . 5€
- Café déca / allongé déca ... 2,5€
- Thé ou Infusion 4€
- Chocolat chaud 5€
- Café noisette 2,3€

DIGESTIFS

- Calvados 12 ans 4 cl 7€
- Cognac Rémy Martin 4 cl 7€
- Armagnac Armin 10 ans 4 cl .9€
- Menthe Pastille Giffard 6 cl 5,5€
- Menthe-Chocolat Combiier 6 cl 5,5€
- Cointreau 6 cl 6€
- Cointreau Noir 6 cl 7€
- Bailey's 6 cl 6€
- Limoncello Giffard 6 cl ... 6,5€
- L'Elixir Combiier
- Liqueur de plantes 4 cl 7€

WHISKIES 4 cl

- Piautre, tourbé bio 8,5€
- Piautre, single malt bio .. 8,5€
- Balvenie Doublewood ... 9,5€
- Glendfiddish Solera 15 ans ... 9€
- Jameson 6,5€
- Jack Daniel's n° 7 7€

RHUMS 4 cl

- Seccha de la Silva 6€
- Guatemala
- Ron la Hechicera 10€
- Colombie
- Santa Teresa premium 11€
- Venezuela
- Bumbu - Barbade 9€

- TI-PUNCH 8€**
- au Rhum agricole 8 cl

LE GRANITÉ

La Margarita Pastèque 25 cl ... 9€

COCKTAILS 9,5€

- Mojito 25 cl**
- Au choix : Nature, Fruit de la passion, Coco, Framboise
- Le Paloma 20 cl**
- Tequila Olmeca, Soda Pamplemousse LA French, Jus de Citron Vert
- Parfum de Garrigue 12 cl**
- Gin Meridor infusé à l'Huile d'Olive, Liqueur de Sureau, Lillet blanc, Cordial Romarin maison
- Brume de Loire 20 cl**
- Whisky monkey Shoulder's, Cordial Lapsang, Souchong maison, Eau gazeuse
- Coffe Negroni 12 cl**
- Gin Another Hendrick's, Vermouth Rouge, Campari, Liqueurs de Café
- Pornstar Martini 15 cl**
- Vodka, Purée de passion, Sirop de Vanille, Jus de Citron, Crémant de Loire

Les Mules 25 cl

- Vodka (Moscow)
- Gin (London)
- Cointreau

Cointreau Fizz 25 cl

- Brise des îles 25 cl**
- Rhum Blanc, Jus de Citron Vert, Jus de Goyave, Liqueur de Sureau, Sirop d'Agave

- Sangria maison Roséc 20 cl ... 7€**
- Sangria Maison à base de Vin Roséc, Macération de Fruits, Sirop de Sucre, Rhum, Cointreau

LESSPRITZ 25 cl 9€

- Le Spritz**
- Limoncello Spritz**
- Hugo Spritz**
- Liqueur de sureau Giffard
- Lillet Rosé Spritz**
- Italicus Spritz**
- Liqueur Italicus (bergamote)
- Pure Folie Spritz**
- Liqueur de fraise Pure folie Combiier

LES GINSTONIC 12€

- Gin au choix 25 cl**
- Hendrick's Classique**
- Rose & Concombre
- Botanist**
- Genièvre & Épices)
- Another Hendrick's**
- Cacao & Fleur d'orange
- Meridor**
- Agrumes et Fleurs
- Monkey 47**
- Menthol et Camphre

L'INCONTOURNABLE

La Soupe Angevine 12 cl
7,5€



LESSANS ALCOOL 8,5€

- Virgin bramble 12 cl**
- Herbal Juniper, Jus de Citron Vert, Sirop de Mûre
- Virgin Mai-Tai 12 cl**
- Gold Cane, Triple Sec sans alcool, Jus de Citron Vert, Sirop d'Orgeat, Sirop de Falernum
- Sunset Fizz 25 cl**
- Infusion Hibiscus, Purée de Framboise, Ruby Grape Giffard, Tonic La French
- Solstice 25 cl**
- Woody Malt, Sirop de Miel, Jus de Citron Vert, Gingerbeer La French

- Palomita 25 cl**
- Smoky Agave, Jus de Citron Vert, Soda Pamplemousse
- Spritz 25 cl**
- Spritz sans alcool, Liqueur de Sureau, Jus de Citron, Eau gazeuse
- L'Echappée belle 25 cl**
- Herbal Juniper, liqueur de sureau, Tonic La French

Thé glacé Maison 25 cl 6,5€

- Au choix : Pêche, Framboise, Cerise, Rhubarbe

Citronnade Gingembre ... 6,5€



Carte et menu de nos spécialités des bords de Loire de l'Anjou



1959 : les débuts de la Guinguette à Jojo

À PARTAGER

- Friture de petits poissons « Joël » citron & aioli 12€
- Chiffonnade de jambon de montagne affiné 30 mois 100 gr 9€
- Jambon ibérique finement coupé, beurre demi sel
- Rillettes de la conserverie Groix & Nature 8,5€
- Pot de 90gr en fonction des arrivages : sardine au piment d'Espelette, merlu au poivre vert, dorade gingembre et combava, thon à l'indienne, maquereaux au poivre de Sichuan, haddock au curry, Saint Jacques au whisky breton (+1€)
- Rillettes végétale 8,5€
- Betterave bio de File de Groix et lentilles corail
- Planche de charcuteries 16,5€
- Si le temps m'était Comté Assiette de 3 comtés 9,5€
- jeune (10 mois), fruité (12 à 18 mois) réserve (de 24 à 36 mois)
- Assiette de 4 fromages 9,5€
- Petites conserves de canard « Les Treilles Gourmandes » 7,5€
- Au choix (pot 90 gr) : terrine de canard au Cointreau et côcores d'orange, rillettes de canard magret fumé, émietté de canard miel caramélisé
- Tapenade de l'olivier des baronnies pot de 90g 8€
- Saucisson sec artisanale 8€
- Bol de mini rillauds d'Anjou, moutarde 9€
- Houmous pois chiche, huile de sésame 7,5€
- Fromage frais aux fines herbes 8,5€
- Échalotes et noix (cervelle des canuts) pain
- Burrata (AOP au lait de bufflonne) 10€
- Roquette, huile d'olive & balsamique

ENTRÉES

- Cassolette de 6 escargots, beurre Maître d'Hôtel 9,5€
- Tartare de saumon fumé aux douces épices, roquette 11€
- Cœuf Mimosas aux herbes aromatique 7€
- Terrine de Grand-mère volaille et cochon 9€
- Terrine d'asperges de Saint Saturnin au piment d'Espelette, 9,9€
- crème mousseline au citron
- Burratina, tartare de tomate, pesto et mélange de graines 9,2€
- Carpaccio de bœuf 9,5€
- roquette, parmesan, câpres, huile d'olive & balsamique
- Melon, mozzarella, balsamique et vinaigre de Porto 9€
- (avec jambon de montagne + 2,5€)
- Salade vertes et crudités 7€
- tomates, oignons rouge, concombre, mélange de graines
- Cuisses de grenouilles en persillade 10€

SALADES

- Salade Burrata : Mesclun de salade, tomates confites, piquillos, 17€
- burrata artisanale, oignons rouge, pesto basilic et jambon de montagne, crème balsamique et huile d'olive (possibilité sans jambon -2,5€)
- Salade à Jojo : Mesclun de salade, Rillauds d'Anjou, tomates, 16,8€
- oignons rouges, œuf dur, maïs, pommes de terre, noix, emmental
- Salade Marinière : Mesclun de salade, truite fumée du Sud Ouest, 18€
- moules, crevettes, oignons rouges, segments d'agrumes, concombre, pickles de radis real-meat, crème citron & ciboulette
- Salade aux chèvre chaud d'Anjou 15€
- Salade mesclun, crottins de chèvre artisanaux au miel, poitrine fumée, pommes de terre sautées, noix, raisins secs au rhum des Antilles et vinaigrette
- Salade Caesar : Cœur de Romaine, Suprême de volaille, œuf dur, 18€
- copeaux de parmesan, croustons maison, poitrine fumée, olives, câpres, anchois & sauce Caesar
- Salade Grecque : Fêta artisanale, salade mesclun, radis, oignons rouges, 18€
- artichaut confit, olives vertes et noires, concombre, tomates & origan, zeste de citron, huile d'olive fruitée

PLATS

- Moules de Bouchot françaises Marinière & frites fraîches 15,3€
- Moules de Bouchot Marinières à la crème & frites fraîches 16,8€
- Moules de Bouchot Marinières au Roquefort & frites fraîches 18,5€
- Carpaccio de bœuf 19€
- Roquette, parmesan, huile d'olive & balsamique, frites fraîches
- Pavé de sandre, riz, légumes verts et Beurre Nantais 22,5€
- Paleron de cochon confit, frites fraîches et sauce Grand-Mère 18,5€
- Anguilles sauvages de France en persillade 27€
- Quartier de citron, frites fraîches & aioli
- Petit Camembert au lait cru rôti 16€
- Mesclun, pesto et jambon fumé de Montagne
- Bavette d'Aloyau, frites fraîches & sauce Chimichurri 21,5€
- Andouillette au Saumur Champigny 18,3€
- Frites fraîches & sauce dijonnaise
- Confit de canard 18,5€
- Petites pommes de terre rôties, vinaigrette au miel et agrumes tiède
- Tartare de bœuf préparé, frites fraîches & et salade 19€
- Cuisse de grenouilles en persillade, 22€
- Frites fraîches, quartier de citron & aioli

Origines des viandes : tartare, carpaccio de bœuf, Le canard, le porc, andouillette : origine France - La Bavette d'Irlande Jambon de montagne d'Espagne

DESSERTS & FROMAGES

- Assiette de 3 fromages 8€
- Coupe de fraises, coulis de fruits et chantilly 7,5€
- Panna Cotta, coulis d'abricot 8€
- Moelleux cœur coulant chocolat, boule de glace vanille Bourbon 9,4€
- Mousse au chocolat 7€
- Délicieux brookie maison aux pépites de chocolat, glace Spéculos 9€
- Profiteroles traditionnelles à la française 9,8€
- Crêmet d'Anjou maison et coulis d'abricot 7€
- Miroir de Loire au Cointreau, boule de glace yaourt bulgare 9€
- Tiramisu classique 8€
- Tarte fine aux pommes du Val de Loire, 8€
- boule de glace vanille Bourbon
- Ile flottante 7,8€



MENU PETIT JOJO

14,9€ (jusqu'à 10 ans) Un Sirop à l'eau au choix

- Suprême de volaille avec frites fraîches ou riz
- ou
- Hot Dog (pain moelleux, saucisse, ketchup)
- ou
- 2 Cœufs Mimosas, frites fraîches ou riz

- Glace Haribo
- ou
- Boule de glace artisanale Barbe à ton Papa
- ou
- Brookie maison



MENU GUINGUETTE

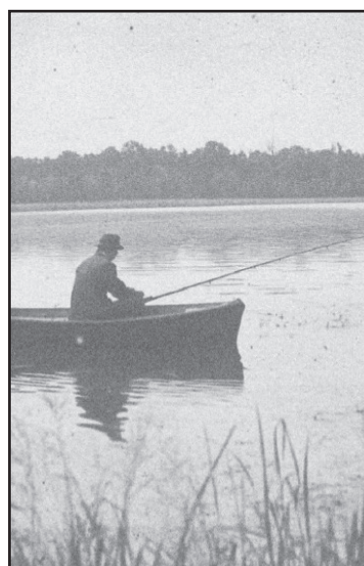
34,5€ Entrée, plat et dessert

- Cœuf Mimosas aux herbes aromatiques
- ou
- Terrine de Grand-mère, volaille & cochon
- ou
- Terrine d'asperges de Saint Saturnin sur Loire au piment d'Espelette & crème aux herbes

- Bavette d'aloiau, frites fraîches & sauce Chimichurri
- ou
- Pavé de sandre, riz & légumes verts, beurre blanc (supplément 2€)

- Paleron de cochon confit, frites fraîches et sauce Grand-Mère

- Assiette de 3 fromages
- ou
- Panna Cotta, coulis d'abricot
- ou
- Coupe de glace 2 boules au choix avec chantilly ou chocolat
- ou
- Délicieux brookie maison aux pépites de chocolat, glace Spéculos
- ou
- Miroir de Loire au Cointreau, glace yaourt bulgare
- ou
- Mousse au chocolat
- ou
- Crêmet d'Anjou, coulis aux abricots
- ou
- Ile flottante



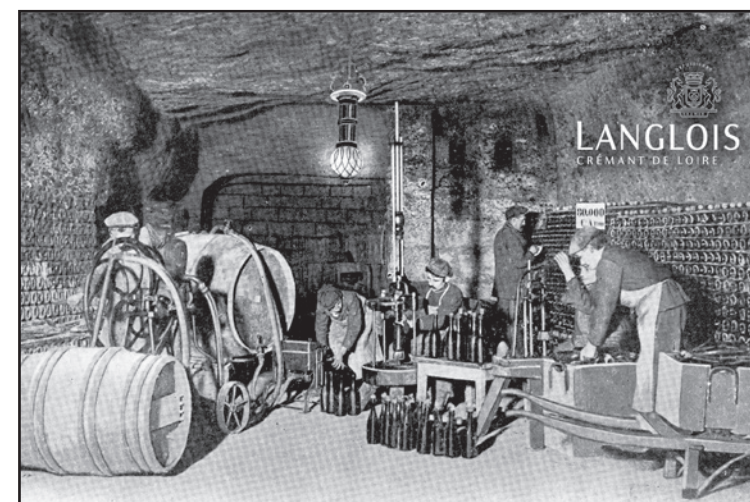
Partie de pêche sur la Loire

Vins bio au verre & en carafe

Verre : 12 cl - Carafe 50 cl

Nous nous efforçons de proposer une carte des vins représentative de tout le vignoble de la Loire.

Nous avons sélectionné nos vigneronniers amoureux de leur terroir au fil du plus beau des fleuves, de Nantes à l'Auvergne et travaillant dans une démarche biologique ou biodynamique.



Langlois Crémant de Loire - Tirage et mise en bouteilles



Carte du vignoble de Loire

Classés géographiquement en remontant le courant de Nantes vers le Mont Gerbier-de-Jonc.

VINS BLANCS

- AOP- Muscadet Sur Lie - Jo Landron - « La Louvetrie » 28€
- AOP- Savennières - Loïc Mahé « Sables et Schistes » 47€
- AOP- Anjou Blanc - Domaine des 2 Moulins « Expression du Chenin » 24€
- AOP- Anjou Blanc - Domaine de Bablut « L'Ordovicien 2020 » 41€
- AOP- Anjou Blanc - Domaine Ogereau « Vent de Spilite 2024 » 56€
- AOP- Coteaux de l'Aubance - Domaine des Rochelles 27€
- AOP- Coteaux du Layon - Domaine Cady 29€
- AOP- Saumur Blanc - La Source du Ruault « La Coulée d'Aunis 2021 » 32€
- AOP- Montlouis-sur-Loire - François Chidaïne « Clos du Breuil » 48€
- AOP- Reuilly - Domaine Nathalie Lafond « La Raie » 31€
- AOP- Chinon Blanc - Domaine Jourdan « L'Arcestrale 2014 » 56€
- AOP- Sancerre - Hubert Brochard 42€
- AOP- Quincy - Domaine Eric Louis - (conversion Bio) 34€
- AOP- Pouilly Fumé - Domaine des Rabichattes « Les Loges » (conversion Bio) 45€

VINS ROSÉS

- VDF- Cuvée Guinguette 25€
- AOP- Rosé de Loire - Château de Passavant 22€
- AOP- Cabernet d'Anjou - Domaine de Bablut 24€
- AOP- Cotes de Provence - Domaine Cassier 32€

BLANCS

- IGP- Val de Loire Sauvignon - Domaine Cady 4€ 16€
- IGP- Val de Loire Chardonnay - Domaine Delaunay 4,5€ 18€
- VDF- Le Petit Passavant Chenin - Château de Passavant 4,5€ 18€
- AOP- Anjou Blanc - Château du Breuil - « Les Rochettes » 5€ 20€
- AOP- Saumur Blanc - La Source du Ruault - « Salut à toi » 5,5€ 22€
- AOP- Savennières - Domaine des Baumard « Clos Saint Yves » 9€ 36€
- AOP- Coteaux de l'Aubance - Domaine des Rochelles 4,5€ 18€
- AOP- Coteaux du Layon - Domaine Cady 6,5€ 26€
- AOP- Pouilly Fumé - Domaine des Rabichatte « les Loges » 9,5€ 38€

ROUGES

- AOP- Anjou Rouge - Terre de schistes - Domaine des 2 Moulins 4€ 16€
- AOP- Anjou-Villages Brissac 2015 - Domaine Bablut - « Petra Alba » 6,5€ 26€
- AOP- Saumur-Champigny - La Source du Ruault - « La Source » 4,5€ 18€
- AOP- Menetou-Salon Rouge - Domaine Clément 8,5€ 34€

ROSÉS

- AOP- Cabernet d'Anjou - Domaine de Bablut 4€ 16€
- AOP- Rosé de Loire - Domaine des Rochelles 4€ 16€
- AOP- Côtes de Provence - Domaine de Turenne « Camille » 5,5€ 22€

BULLES À LA COUPE

- AOP- Crémant de Loire « Langlois Réserve » 6,6€
- AOP- Crémant de Loire « Langlois Blanc de Blancs » 8,5€

BULLES / BOUTEILLES

- AOP- Crémant de Loire - Brut Réserve - Langlois 29€
- VDF - Bulles du Père Huchet Pet Nat 2024 - Petit Saint Vincent 32€
- AOP- Crémant Blanc de Blancs Extra Brut - Langlois 49€
- AOP- Crémant de Loire Rosé - Langlois 36€
- AOP- Champagne Louis Roederer « Collection 246 » 75€

Nous serons ouverts en continu pour la Fête des Mères le 25 mai, ainsi que chaque jour férié, et tous les vendredis, samedis et dimanches pendant les vacances scolaires, pour vous proposer des boissons et de la petite restauration.

VINS ROUGES

- AOP- Coteaux d'Ancenis - Landron-Chartier - « Gamay Toujours » 28€
- AOP- Anjou - Domaine des Rochelles - « L'Ardoise » 22€
- AOP- Anjou - Domaine Patrick Baudouin - « La Fresnaye 2019 » 55€
- AOP- Anjou-Villages Brissac - Domaine Bablut - « Petra Alba » 39€
- AOP- Saumur-Champigny - La Source du Ruault - « La Source » 28€
- AOP- Saumur-Champigny
- Le Petit Saint-Vincent - « Les Poyeux 2023 » 47€
- AOP- Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Domaine Amirault « Clos des Quarterons » 27€
- AOP- Bourgueil - Domaine Lamé Delisle Boucard - « Cuvée Prestige » 24€
- AOP- Chinon - Domaine Jourdan « les Graviniers » 29€
- AOP- Menetou - Salon Rouge - Domaine Clément 44€
- AOP- Côtes du Forez - Les Vins de la Madonne « Gamay sur Volcan » 34€
- AOP- Côte Roannaise - Domaine Pothier - « Encore » 35€