


SANS ALCOOL • EAUX • APÉRITIFS • BIÈRES

SANS ALCOOL SODAS

Meuh cola	25cl	4,00€
Limeuhnade 	25cl	4,00€
Ginger Byire Dr Meuh	25cl	4,00€
Tonic, London Essence	25cl	4,00€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Vitamont (Orange, Ananas, Abricot, Tomate) 	25cl	4,00€
Jus de pomme Normand Le Chai de la Baie 	25cl	4,00€

EAUX

Eau de Granville, filtrée et rafraîchie par Castalie Plate	75cl	Offerte
Eau de Granville, filtrée et rafraîchie par Castalie Gazeuse	75cl	1,50€
Plancoet	100cl	4,50€
Plancoet Gazeuse	100cl	5,00€
½ Plancoet	50cl	3,00€
½ Plancoet Gazeuse	50cl	3,50€

APÉRITIFS

Notre Kir Normand (Crème de cassis, Calvados, Cidre Brut)	12,5cl	4,00€
Kir (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche)	12,5cl	4,00€
Dolin, Vermouth Blanc	5cl	4,50€
Dolin, Vermouth Rouge	5cl	4,50€
Pastis Henry Bardouin	2cl	3,00€
Suze	5cl	4,00€

Vodka Normande C'est Nous Apple Touch	4cl	6,00€
Gin Normand C'est Nous	4cl	6,00€

BIÈRES

Brasserie La Mouette / Caen 	33cl	5,50€
Brasserie de La Baie, La Thorgoule 	33cl	5,50€

CIDRES & POIRÉS • RHUMS • WHISKY

CIDRES & POIRÉS *Le Chai de La Baie*



75cl



12,5cl

Cidre Brut 	8,50€	2,50€
Cidre Extra Brut 	8,50€	
Cidre Rosé	9,80€	
Summer Cider	9,00€	
Poiré Brut 	9,00€	

RHUMS

MARTINIQUE



4cl

Rhum AOP JM Blanc Agricole 50 °	6,00€
Rhum AOP JM VSOP	10€
Rhum AOP JM Calvados Cask Finish	15€

GUATEMALA

El Pasador de Oro XO	8,50€
----------------------	-------

WHISKY

FRANCE



4cl

Bellevoie Rouge Grand Cru	9,50€
Bellevoie triple Malt affiné en fûts de vieilles prunes	9,50€

ECOSSE

Bunnahabhain 12 ans (Islay)	9,50€
Tullibardine Sovereign	7,50€

IRLANDE

Redbreast 15 ans	12,50€
------------------	--------

ÉTATS UNIS

Jack Daniel's Single Barrel	8,00€
-----------------------------	-------

JAPON

Nikka days	7,00€
------------	-------



LA CONTREMARCHE

RESTAURANT - GRANVILLE

LES VINS

La plupart de nos vins sont issus de l'agriculture biologique, cultivés en biodynamie ou vinifiés de manière naturelle. Lorsque ceux-ci ne répondent pas à c'est trois derniers critères, nous travaillons avec des viticulteurs que nous connaissons, partageant leur passion pour la vigne et le vin, avec de belles histoires, ou cultivant de manière raisonnée.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les vins issus de ce label doivent respecter un cahier des charges stricte, interdisant notamment l'utilisation du désherbage chimique et les traitements de synthèses.

L'AGRICULTURE RAISONNEE

Il n'y a pas de label pour ce type d'agriculture, il s'agit d'un mode de production qui vise à concilier le respect de l'environnement, la sécurité sanitaire et la rentabilité économique. Il ne traite, avec des produits de synthèses, uniquement lorsque c'est nécessaire. Il n'y a pas de traitements dit préventif, uniquement curatif.

L'AGRICULTURE BIODYNAMIE

Elle assure la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes. Très proche de l'agriculture biologique, la spécificité de la biodynamie vient de l'usage de « préparations » à base de produits naturels, utilisées pour dynamiser les sols et soigner les cultures. Elle accorde une grande importance aux rythmes de la nature et à l'influence des astres, particulièrement des cycles lunaires.

LA VINIFICATION NATURELLE

Un vin nature est un vin auquel aucun intrant n'est ajouté lors de sa vinification, il n'existe pas de législation autour de sa définition exacte et n'est donc pas certifiée. Il est principalement issu de raisins cultivés selon des méthodes agro-écologiques (Viticulture biologique ou biodynamique).


LES VINS BLANCS





ALSACE

Riesling AOP « Cœur de cru » Domaine Bleger 	24€	17€	4,30€
Gewurztraminer AOP, Domaine Roland Schmitt 	29€		

BOURGOGNE

Saint Bris AOP, La Chablisienne	18€	14€	3,50€
Bourgogne AOP « Chardonnay », Domaine Moreau	28€	21€	5,30€
Chablis AOP « Dame Nature » La Chablisienne 	35€		
Meursault AOP « Les Corbins » Domaine Bitouzet Prieur	68€		





LANGUEDOC ROUSSILLON

Languedoc AOP « Garrigue » Château Lascaux 	24€	17€	4,30€
IGP des Côtes Catalanes « Macabeu » Domaine Serre Romani	17€	13€	3,30€
IGP d'OC «Chardonnay» Terroir des Dinosaures	18€	14€	3,50€
IGP du Pays de l'Hérault « Siclène » Domaine des terrasses d'Elise Xavier Braujou	49€		
IGP de L'Aude « Cigalus » 	58€		

CORSE

IGP de l'Île de Beauté « Biancu Marinu » Domaine Yves Leccia 	58€		
--	-----	--	--

VALLEE DE LA LOIRE

« Sauvignon de La Petite Perrière » VDF Domaine sauet	16€	12,50€	3,00€
Brain de Folie VDF, (sauvignon blanc ou chenin blanc) Domaine du Mortier 	23€	16€	4,00€
Anjou AOP, Blanc sec « L'Argonnette » Domaine Pierre Chauvin 	23€	16€	4,00€
Pouilly Fumé AOP « La Moynerie » Domaine Michel Redde	39€		
Montlouis sur Loire AOP « Clos Michet » Domaine Jacky Blot	44€		
Sancerre AOP Domaine du Nozay 	39€		
Sancerre AOP « Zeste » Domaine Pré Semelé	58€		
Anjou AOP Chenin « M » Domaine Saget (semi Moelleux)	18€	14€	3,50€
Coteau du layon AOP « Les Marcottes » Domaine Pierre Chauvin (Moelleux) 	27€	19€	4,50€

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône AOP « Les Laurelles » Vins de Vienne	27€	19€	4,50€
Condrieu AOP « La Comble de Mallevall » Domaine Stéphane Ogier	69€		

SUD OUEST

Le Petit Paris, Domaine du Petit Paris (Bio)	22€	16€	4,00€
--	-----	-----	-------

LES VINS ROUGES



BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir, Domaine Moreau	27,50€	20€	5,20€
Givry AOP « Jean Chofflet » Domaine Chofflet Valdenaire	37€	29€	7,00€
Santenay AOP « Clos Genêt » Abbaye de Santenay, Famille Clair	59€		
Beaune 1er Cru AOP « Les Chouacheux » Domaine Chantal Lescure	75€		

BEAUJOLAIS

Brouilly AOP « Les Piérreuses » Domaine Dumas	28€	21€	5,30€
Morgon AOP « Marcel Lapière » (Nature)	39€		

BORDELAIS

Bordeaux AOP « Dompter la Bête » Domaine Vincent Lacoste	18€	14€	3,50€
Graves AOP « L'Epicurien » du Château Haut Peyrous	27€	19€	4,50€
Fronsac AOP, Haut Lorca, Cuvée du Cousin 2016	32€	24€	6€
Côtes de Bordeaux Ste Foy AOP « la Réserve de Famille du Château Martet »	65€		
St Emilion Grand Cru AOP "La Dame de 11 heures" Béatrice et Vincent Rapin	79€		

LANGUEDOC ROUSSILLON

Languedoc AOP « La Grange de Lascaux »	19€	15€	3,80€
Corbières AOP « La Clef Château Gléon »	20€	15,50€	3,90€
IGP du Pays de l'Hérault « Syrah XB » de Xavier Braujou	32€	24€	6,00€
Faugères AOP « Le Songe de l'Abbé » Abbaye Sylva Plana	39€		
Pézénas AOP « Tribu d'A » Domaine Allegria	28€	21€	5,30€
IGP du pays de l'Hérault « les Terrasses D'Elise » de Xavier Braujou	59€		

CORSE

IGP de l'île de Beauté « YL » domaine Yves Leccia	54€		
---	-----	--	--

VALLEE DE LA LOIRE

VDF Pinot Noir « La Petite perrière » Domaine Saget	16€	12,50€	3,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Tuffeau « Cuvée Dionysos »	29€	19,50€	4,90€
Anjou Villages Brissac AOP « La Croix de Mission » Domaine Les Rochelles	35€		
VDF Abouriou, Domaine Topaze (Nature)	29€		

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône AOP « Les Costebelles » Domaine de la Ligière	19€	15€	3,80€
IGP du Vaucluse « Les Calades » Domaine Jean Morel	20€	15,50€	3,90€
Crozes Hermitage AOP « Les Entrecœurs » Domaine Mucyn	34€	26€	6,50€
Côte Rôtie AOP « Mon Village » Domaine Stéphane Ogier	75€		

ROSÉS • PÉTILLANTS • DIGESTIFS • BOISSONS CHAUDES

ROSÉS PROVENCE



Côtes de Provence AOP « Cuvée Marine » Château Tour St Honoré 	20€	15,50€	3,90€
--	-----	--------	-------

VALLEE DE LA LOIRE

Cabernet d'Anjou AOP, Domaine Cady 	18€	14€	3,50€
--	-----	-----	-------

CORSE


IGP de l'île de Beauté « YL » Domaine Yves Leccia 	48€		
---	-----	--	--

PÉTILLANTS

BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne AOP « Egarade » Bailly Lapière 	25€		5,00€
---	-----	--	-------

CHAMPAGNE

Champagne AOP Brut Lallier	49€		9,00€
Champagne AOP Brut Billecart Salmon	59€		
Champagne AOP Ambre de Solemme - Blanc de Blancs Brut Nature 1er cru 100% Chardonnay - Zéro dosage 	95€		
Champagne AOP « Spéciale cuvée » Bollinger	65€		

DIGESTIFS

LIQUEURS



Menthe pastille	6,00€
Crème de whisky Arran Gold	6,00€
Bénédictine	7,00€
Grand Marnier Cordon Rouge	7,00€
Liqueur de café Normande Cold Brew, C'est Nous	6,00€

COGNAC

Cognac Grande Champagne AOP Vieille Réserve Domaine Ragnaud	12€
---	-----





ARMAGNAC

Bas Armagnac AOP Château Tariquet XO	10€
--------------------------------------	-----

CALVADOS

Hors d'âge Le Chais de la Baie	6,50€
--------------------------------	-------

BOISSONS CHAUDES

Café : 2,00 € 	Double Café : 3,50€ 	Thé : 3,50€ 	Infusion Manfolium : 3,50€ 
---	---	---	--