

LA CONTREMARCHE

RESTAURANT - GRANVILLE



La plupart de nos produits et vins sont issus de l'agriculture biologique, cultivés en biodynamie ou vinifiés de manière naturelle.

Lorsque ceux-ci ne répondent pas à ces trois critères, nous travaillons avec des viticulteurs ou producteurs que nous connaissons, partageant leur passion pour la vigne et le vin, leur amour de la terre et de la nature, avec de belles histoires, ou cultivant de manière raisonnée.



Produits issus
de l'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE.



Produits issus
de l'AGRICULTURE
BIODYNAMIQUE.



Produits issus
de l'AGRICULTURE
N'UTILISANT
AUCUN PRODUITS
DE SYNTHÈSE
et AUCUN
INTRANT.

L'AGRICULTURE RAISONNÉE

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.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les vins et produits 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 BIODYNAMIQUE

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).

SANS ALCOOL • APÉRITIFS • BIÈRES

SANS ALCOOL



EAUX

Eau de Granville - filtrée et rafraîchie par Castalie Plate	75cl	Offerte
Eau de Granville - filtrée et rafraîchie par Castalie Gazeuse	75cl	1,50 €
Plancoët plate	100cl	5,00 €
Plancoët gazeuse	100cl	5,50 €
1/2 Plancoët plate	50cl	3,50 €
1/2 Plancoët gazeuse	50cl	4,00 €

SODAS

Meuh cola Pirate	25cl	4,50 €
Limeuhnade 	25cl	4,50 €
Ginger Byire Dr Meuh	25cl	4,50 €
Tonic water - London Essence	25cl	4,50 €
Kombucha Pod'Jo, Parfum selon la saison 	25cl	5,00 €

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Vitamont (orange, ananas, abricot, tomate) 	25cl	4,50 €
Jus de pomme Normand - Le Chai de la Baie 	25cl	4,50 €

APERITIFS

Notre Kir Normand (Calvados, crème de cassis, cidre)	12,5cl	5,00 €
Kir (cassis, Framboise, Mûre, Pêche)	12,5cl	5,00 €
Vermouth Blanc - Dolin Chambery	5cl	5,50 €
Vermouth Rouge - Dolin Chambery	5cl	5,50 €
Pastis HB	2cl	3,20 €
Suze	5cl	5,50 €
Pommeau - Le Chai de la Baie	8cl	5,00 €
Vodka Normande "Apple Touch" - Distillerie C'est Nous	4cl	7,00 €
Gin Normand - Distillerie C'est Nous	4cl	7,00 €
Accompagnement (Tonic, Meuh Cola, Jus de fruits...)		3,00 €

BIÈRES

Blonde, Ambrée - Brasserie La Mouette à Caen 	33cl	6,50 €
Blanche, IPA - Thorgoule, Brasserie de la Baie 	33cl	6,50 €

CIDRES & POIRÉS • RHUMS • WHISKY

CIDRES & POIRÉS *Le Chai de la Baie*

	 75cl	 12,5cl
Cidre Brut "Les fruités de l'année" 	11,00 €	3,50 €
Cidre Extra Brut 	11,00 €	
Cidre Rosé	13,00 €	
Summer Cider " Les fruités de l'année" 	11,00 €	
Poiré Brut 	14,00 €	

RHUMS

MARTINIQUE


	 4cl
Rhum AOP JM Blanc Agricole 50°	6,50 €
Rhum AOP JM VSOP	10,50 €
Rhum AOP JM Calvados Cask Finish	15,50 €

GUATEMALA

El Pasador XO	9,50 €
---------------	--------

WHISKY

FRANCE

	 4cl
Bellevoye, rouge grand cru	10,00 €
Bellevoye, triple malt affiné en fûts de vieilles prunes	10,00 €

ÉCOSSE

Bunnahabhain 12 ans (Islay)	10,00 €
Tullibardine Sovereign	8,50 €

IRLANDE

Redbreast 15 ans	13,50 €
------------------	---------

ÉTATS UNIS

Jack Daniel's, single barrel	8,50 €
------------------------------	--------

JAPON

Nikka Days	8,00 €
------------	--------

• LES BLANCS •

ALSACE

	 75cl	 50cl	 12,5cl
Alsace AOP Riesling "Le séducteur" - Domaine Bleger 	29,00 €	21,00 €	5,40 €
Pinot Gris AOP - Domaine P. Gashy  <i>Demi Sec</i>	26,00 €	19,00 €	4,80 €




BOURGOGNE

Bourgogne AOP Chardonnay - Domaine Maldant	38,00 €	27,00 €	6,80 €
Chablis AOP - Domaine Vrignaud 	49,00 €	35,00 €	9,00 €
Rully AOP "La Chaume" - Domaine Lefort 	69,00 €		
Santenay 1 ^{er} cru AOP "Comme" - Abbaye de Santenay 	89,00 €		
Chablis Grand cru AOP Bougros - Domaine Lavantureux	109,00 €		
Corton Charlemagne Grand cru AOP "Le Charlemagne" Domaine Maldant-Pauvelot	249,00 €		


BEAUJOLAIS

Beaujolais Village Blanc AOP « Dos argenté » - D. Large 	49,00 €	35,00 €	9,00 €
---	---------	---------	--------






SUD OUEST - LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP D'Oc "Loriu" - Domaine A. de Joyeuse 	24,00 €	17,50 €	4,50 €
Languedoc AOP "Garrigue" - Château Lascaux 	29,00 €		
IGP Périgord "Lou Payral" - I. & T. Daulhiac [Sans sulfite ajoutés] 	39,00 €		
IGP de l'Hérault "Siclène" - Domaine Terrasse d'Élise - X. Braujou	55,00 €		

CORSE

IGP de l'Île de Beauté "Biancu Marinu" - Domaine Y. Leccia 	66,00 €		
--	---------	--	--

LOIRE

Chardonnay "Macération pelliculaire" - Domaine Les vignes S ^t Vincent 	27,00 €		
VDF Chenin - Domaine du Mortier 	32,00 €	22,00 €	5,70 €
Pouilly Fumé AOP "La Moynerie" - Domaine M. Redde - Conv. 	49,00 €	35,00 €	9,00 €
Montlouis sur Loire AOP "Remus" - Domaine de la taille aux loups	53,00 €		
Sancerre AOP "La Maratre" - Domaine du Nozay 	48,00 €		
Coteau du Layon AOP "Les Marcottes" - Domaine P. Chauvin 	32,00 €	22,00 €	5,70 €

VALLÉE DU RHONE





Côte du Rhone AOP "Les Laurelles" - Les Vins de Vienne	31,00 €		
Condrieu AOP "La Combe de Malleval" - Domaine S. Ogier	88,00 €		

• LES ROUGES •




ALSACE

Alsace AOP Pinot Noir - Domaine P.Gaschy 	 75cl	 50cl	 12,5cl
Alsace AOP Pinot Noir "Vieilles Vignes" - Domaine P.Gaschy 	27,00 €	19,50 €	4,80 €
Alsace AOP Pinot Noir "Vieilles Vignes" - Domaine P.Gaschy 	45,00 €		




BOURGOGNE

Bourgogne AOP Pinot Noir - Domaine Chapuis 	39,00 €	29,50 €	7,50 €
Givry AOP "Jean Chofflet" - Domaine Chofflet Valdenaire	54,00 €		
Mercurey 1 ^{er} cru AOP "Clos L'Evêque" - Domaine Lefort 	79,00 €		
Beaune 1 ^{er} cru AOP "Les Chouacheux" - Domaine C. Lescure 	98,00 €		
Volnay 1 ^{er} cru AOP "Les Caillerets" - Domaine Bitouzet Prieur	118,00 €		
Vosne Romanée 1 ^{er} cru AOP "Les Suchots" Domaine C. Lescure 	255,00 €		



BEAUJOLAIS

AOP Beaujolais Villages "Du beur dans les pinards" - K.Vionnet 	34,00 €
AOC Chiroubles "Vin de KAV" - K. Vionnet 	38,00 €
Fleurie AOP "Printemps" - Domaine J. Metras [Sans sulfites ajoutés] 	88,00 €



BORDELAIS

Bordeaux AOP "Dompter la bête" - Domaine V.Lacoste 	23,00 €		
Lalande de Pomerol AOP - Château Vieux Chevrol 	43,00 €	29,50 €	7,50 €
Fronsac AOP "Cuvée du Cousin" - Domaine Haut Lorca 	39,00 €		
Côtes de Bordeaux S ^c Foy AOP "La Réserve de Famille" - Château Martet	82,00 €		
St Emilion Grand cru AOP "Petite Hermine" - Château Blanche Hermine	109,00 €		
Margaux AOP Grand cru classé - Château Giscours 2017	159,00 €		
Pauillac AOC Grand cru classé - Château Pichon Baron 2016	279,00 €		



SUD OUEST - LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Périgord "Lou Payral" - I. & T. Daulhiac [Sans sulfites ajoutés] 	39,00 €		
IGP du Pays de L'Herault "Syrah XB" - X. Braujou	36,00 €	25,00 €	6,50 €
Faugères AOP "Le Songe de l'Abbé" - Abbaye Sylva Plana 	42,00 €		
IGP du Pays de L'Herault "Les Terrasses d'Élise" - X. Braujou	72,00 €		



SUD EST - CORSE

IGP Pays du Gard "Sensation" - Domaine Un coin sur terre 	49,00 €
IGP de l'Ile de Beauté "YL" - Domaine Y. Leccia 	58,00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre AOP "Cuvée Camille" - Domaine de Pré Sémélé	69,00 €
Bourgueil AOP ou S ^t Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine du Mortier 	33,00 €
Anjou Villages Brissac AOP "La Croix de Mission" - Domaine Les Rochelles 	39,00 €

VALLÉE DU RHONE

Cotes du Rhone AOP - Domaine Soleyrade 	24,00 €		
Crozes Hermitage AOP "Les Entrecoeurs" - Domaine Mucyn	38,00 €	27,00 €	6,80 €
Côte Rôtie AOP "Duo" - L. Baudet & F. Villard	99,00 €		
Châteauneuf du Pape AOP "Les Saintes Vierges" - Domaine Santa Duc 	109,00 €		

ROSÉS • PÉTILLANTS • DIGESTIFS • BOISSONS CHAUDES

ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence AOP "Cuvée Marine" - Château Tour S' Honoré 	 75cl	 50cl	 12,5cl
	24,00 €	17,50 €	4,50 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Cabernet d'Anjou AOP - Domaine Cady 	20,00 €	15,50 €	3,90 €
---	---------	---------	--------

CORSE

IGP de l'Ile de Beauté "YL" - Domaine Y. Leccia 	49,00 €
---	---------

PÉTILLANTS

BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne AOP "Egarade" - Domaine Bailly Lapière 	 75cl	 12,5cl
	33,00 €	6,00 €

CHAMPAGNE

Champagne AOP - Comte de la Muse	49,00 €	9,00 €
----------------------------------	---------	--------


Champagne AOP Brut - Lallier	65,00 €
------------------------------	---------

Champagne AOP Brut "Clarevallis" - Domaine Drappier 	98,00 €
---	---------

Champagne AOP 1 ^{er} cru "Ambre de Solemme" Brut Zéro dosage 	108,00 €
---	----------

DIGESTIFS

LIQUEURS

Menthe Pastille	 4cl
	6,50 €

Crème de Whisky - Arran Gold	6,50 €
------------------------------	--------

Bénédictine	7,00 €
-------------	--------

Grand Marnier "Cordon Rouge"	7,50 €
------------------------------	--------

Liqueur de café Normande "Cold Brew" - Distillerie C'est Nous	6,50 €
---	--------

COGNAC

Cognac Grande Champagne AOP "Vieille Réserve" - Domaine Ragnaud	12,00 €
---	---------

ARMAGNAC

Bas Armagnac AOP - Château Tariquet XO	12,00 €
--	---------

CALVADOS

Calvados Hord D'Age - Le Chai de la Baie	7,00 €
--	--------

Calvados 15 ans - Le Chai de la Baie	12,00 €
--------------------------------------	---------

BOISSONS CHAUDES

Café 2 € Double café 3,80 € 	Thé 3,50 € 	Infusion Manfolium 3,50 € 
---	--	---