



L'ALCHIMIE

BAR À DÉGUSTATION

Bières Bouteilles Artisanales Locales

BRASSERIE **LA RIOLE** (La Ferté-Saint-Aubin)

- La BLONDE 5° 33CL 7.00€
-Légère et équilibrée, notes florales,
- LA IPA 6° 33CL 7.00€
-Généreusement houblonnée, amertume franche aux saveurs fruitées, tropicales
- La AMBREE 5° 33CL 7.00€
-Arôme prononcé de malt, caramel et biscuits, légère en bouche.
- LA TRIPLE 8.5° 33CL 7.00€
-Inspiré du style triple belge arômes pain grillé et fruits secs

BRASSERIE **VELVET THIRST** (Outarville)

- Punk Ass Chien IPA 6.5° 33CL 7.00€
-Fortement houblonné, aromatique et amère, arôme tropicale et fruitée
- La Fureur du Houblon DIPA 8.2° 33CL 7.00€
- Belle amertume aux échos fruité et résineux.
- L'Imprévue #01 TRIPLE 8° 33CL 7.00€
-Ronde, puissante et maltée

BRASSERIE **MOUSS' BAT** (Chaingy)

- Mouss'bat CHAMPÊTRE 5.5° 33CL 7.00€
-Blonde douce et légère notes florales et fruitées
- Mouss'bat BLONDE 6.5° 33CL 7.00€
-Blonde de caractère, notes de céréales, peu amère.
- Mouss'bat BRUNE 6.5° 33CL 7.00€
-Des notes de café et de chocolat torréfié

BRASSERIE DES **ÉCLUSES** (Saint-Hilaire-Saint-Mesmin)

- La Pie AMERICAN PALE ALE 6° 33CL 7.00€
-Peu amère saveurs de mangue, papaye...
- La Pie IPA 5° 33CL 7.00€
-Floral et exotique, fin de bouche sec et amer
- La Pie Tonka TRIPLE 8° 33CL 7.00€
-Blonde triple aux fèves de tonka, douce et gourmande
- La Pie AMBREE 5.5° 33CL 7.00€
-Notes caramélisées, moelleuse et ronde

Boissons Sans Alcool

Eau Minérale Plate Thonon ou Gazeuse Val's	75CL	5.00€
Perrier	25CL	4.00€
Coca-Cola	33CL	4.00€
Fuze Tea Pêche	25CL	4.00€
Jus PAGO : Fraise ou Pomme Pressée	20CL	4.00€
Tonic Water Thomas Henry	20CL	4.00€
Tonic Ginger Beer Thomas Henry	20CL	4.00€
Limonade Nature	25CL	4.00€
Limonade Poire Châtaigne	33CL	5.00€
Limonade Pomme Myrtille	33CL	5.00€

Spiritueux

GIN

- 1924 Distiloir de Nantes 43° 4CL 9.00€
 - O-Spirit N°2 de Chaingy 46° 4CL 9.00€
 - Gin d'Arc de Marcilly en Vilette 40° 4CL 9.00€
- Gin Tonic Possible !

PASTIS

- L'O 45 Pastis de Chaingy 45° 3CL 5.00€

RHUM AMBREE

- Pearl of Jakarta 10 ans 42.7° 4CL 9.00€
- Nation Panama 10 ans 40° 4CL 9.00€

WHISKY

- Rozelieures Single Malt France 40° 4CL 10.00€

AUTRES EAUX DE VIE ET LIQUEURS

- Menthe Pastille 24° 4CL 6.00€
- Génépi des Pères Chartreux 40° 4CL 8.00€
- Armagnac 6ans d'âge 40° 4CL 9.00€

Vins

-VINS EFFERVESCENTS-

75CL

CHAMPAGNE

AOP Champagne	Brut	Veuve Renard de Beaumont	80.00€
----------------------	------	--------------------------	--------

VAL DE LOIRE

- Vignoble de la Touraine

AOP Crémant de Loire	Brut	Domaine de l'été	25.00€
-----------------------------	------	------------------	--------

AOP Crémant de Loire	Rosé	Domaine de l'été	25.00€
-----------------------------	------	------------------	--------

-VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX-

VAL DE LOIRE

- Vignoble de l'Anjou

2022 AOP Coteaux du Layon		Domaine de l'Eté	29.00€
----------------------------------	--	------------------	--------

2022 VDF Pinot Gris, Malvoisie		Domaine Astraly	26.00€
---------------------------------------	--	-----------------	--------

-VINS ROSÉS-

VAL DE LOIRE

- Vignoble de l'Anjou

2023 AOP Cabernet d'Anjou, Le Parfum Rosé		Les Celliers de la Loire	25.00€
--	--	--------------------------	--------

PROVENCE

2023 AOP Côtes de Provence		Ultimate Provence	33.00€
-----------------------------------	--	-------------------	--------

-VINS BLANCS-

75CL

VAL DE LOIRE

•	Vignoble du Centre		
2023	AOP Quincy	Domaine Lecomte	35.00€
2022	AOP Menetou-Salon , Morogues	Domaine Pellé	40.00€
2021	AOP Pouilly-Fumé , La Moynerie	Michel Redde et fils	49.00€
•	Vignoble de la Touraine		
 2020	AOP Cour-Cheverny , Porte Dorée	Domaine Philippe Tessier	46.00€
•	Vignoble de l'Anjou		
2020	AOP Anjou , Pièces du Moulin	Château des Rochettes	32.00€

VALLEE DU RHÔNE

•	Vignoble Septentrionale		
2022	IGP Collines Rhodaniennes , Les Vignes d'à Côté	Yves Cuilleron	30.00€
2022	AOP Saint-Joseph , Fruit d'Alliveran	François Villard	53.00€

LANGUEDOC

2022	IGP Pays d'Oc , Viognier	Domaine Saint Roch	25.00€
 2022	Vin De France , Plein la vue	Jeff Carrel	28.00€
2022	AOP Languedoc , Les Ombelles	Mas de la Seranne	38.00€

SUD-OUEST

•	Vignoble du Piémont Pyrénéen		
2019	AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh	Famille Laplace	36.00€

BOURGOGNE

•	Vignoble de la Côte Chalonnaise et Côtes du Couchois		
2020	AOP Mercurey , La Brigadière	Domaine Phillipe le Hardi	43.00€
2019	AOP Montagny 1^{er} Cru , Les Coeres	Millebuis	38.00€

-VINS ROUGES-

75CL

VAL DE LOIRE

- Vignoble de l'Anjou

	2022	AOP Saumur Champigny	Thierry Germain	32.00€
	2022	IGP Val de Loire , La Burette	Timothée Delalle	28.00€
	2022	AOP Saint Nicolas de Bourgueil , Irène	Domaine de la Chanteleuserie	32.00€
	2022	AOP Chinon , Le Domaine	Bernard Baudry	36.00€
	2022	AOP Menetou-Salon , Les Bornés	Domaine Pellé	40.00€
	2022	AOP Sancerre , Osmoze	Domaine Denizot	52.00€

VALLEE DU RHÔNE

- Septentrionale

	2021	AOP Côtes du Rhône , Amet	Les Vins de Vienne	31.00€
	2022	AOP Côtes du Rhône , Parallèle 45	Paul Jaboulet Aîné	27.00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Languedoc

	2022	IGP Pays d'Oc , Jean Py'R	Jean-Pierre PY	26.00€
	2022	Vin de France , L'Eclipse VIII	Jeff Carrel	33.00€

BOURGOGNE

- Vignoble de la Côte de Nuits et des Hautes-Côtes de Nuits

	2022	AOP Hautes-Côtes de Nuits , Les Dames Huguettes	René Lamy	58.00€
--	------	--	-----------	--------

BEAUJOLAIS

2022	AOP Régnié , Tilleuls	Les Vignes de l'Amandier	36.00€
------	------------------------------	--------------------------	--------

BORDEAUX

- Vignoble du Médoc

2019	AOP Graves	Château Le Bonnat	35.00€
------	-------------------	-------------------	--------

2022	AOP Saint-Emilion , Cheval Noir	Mälher-Besse	42.00€
------	--	--------------	--------

SUD-OUEST

- Vignoble du Bergeracois

2020	AOP Fronton , Les Petits Cailloux du Roc	Le Roc	26.00€
------	---	--------	--------

	2022	AOP Bergerac , Les Vignes d'Albert	Domaine Albert de Conti	31.00€
--	------	---	-------------------------	--------

- Vignoble du Quercy-Rouergue

	2023	Vin de France , You Fuck My Wine ?!	Fabien Jouvès	32.00€
--	------	--	---------------	--------

	2022	AOP Cahors , Extra Libre	Château du Cèdre	45.00€
--	------	---------------------------------	------------------	--------