



# Les 2 Épis

## Apéritifs à base de cidre

Les Deux Épis 12 cl – crème mûre, calvados, cidre .....	4,60 €
Kir Breton 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, fraise des bois, cerise, framboise .....	3,60 €
Pommeau Ferme du Pressoir 6 cl .....	4,00 €
Kir Madi 12 cl – Cidre, crème et sirop de pamplemousse .....	3,60 €
Cocktail au cidre 12 cl – Pulco citron, cidre, crème de fraise des bois .....	3,60 €
Cocktail sans alcool 12 cl – Jus de pomme, Pulco citron, sirop de fraise .....	3,50 €

## Apéritifs classiques

Kir au vin blanc 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, cerise, fraises des bois, framboise ....	3,60 €
Kir pétillant 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, cerise, fraises des bois, framboise .....	4,00 €
Saumur brut BOUVET LADUBAY Cuvée Saphir 12 cl .....	5,00 €
75 cl .....	30,00 €
Veuve Dubreil Pétillant 75 cl .....	18,00 €
Crémant de Loire Pétillant AOC 75 cl .....	26,00 €
Porto rouge 6 cl .....	3,80 €
Pastis ou Ricard 2 cl .....	3,30 €
Martini rouge ou blanc 6 cl .....	4,00 €
Vin Rosé, crème et sirop de pamplemousse 12 cl .....	3,70 €
 Verre de Coteaux du Layon AOC Domaine des Petites Grouas 10 cl .....	3,80 €

## Cidres

### CIDRES EN PICHET

Cidre « Val de Rance » brut ou doux			
Bolée 25 cl .....	3,20 €	Pichet 50 cl .....	5,70 €
		Pichet 100 cl .....	9,20 €
Cidre Demi-sec Fermier « Ferme du Pressoir »			
Bolée 25 cl .....	3,60 €	Pichet 50 cl .....	6,20 €
		Pichet 100 cl .....	9,90 €

### CIDRES EN BOUTEILLES CIDRE « VAL DE RANCE »

Brut ou doux 75 cl .....	9,20 €
 Biologique 75 cl .....	14,00 €
Cidre Rosé 75 cl .....	11,00 €

### CIDRE « LES CELLIERS DE L'ODET »

Artisanal DAN ARMOR brut ou doux 75 cl .....	11,00 €
--	---------

### CIDRE FERMIER « FERME DU PRESOIR »

Brut ou doux 75 cl .....	11,00 €
Cidre de poire 75 cl .....	11,00 €

Voir les autres boissons en dernière page

Demandez  
notre cocktail  
du jour

# Les 2 Épis

## Whiskies

Breton 4 cl .....	5,00 €
Clan Campbell 4 cl.....	5,00 €
Jack Daniel's 4 cl .....	5,30 €
Aberlour 4 cl .....	5,30 €
Jameson 4 cl .....	5,30 €

## Bières

**BRASSERIE ANGEVINE** ; bière artisanale brassée à Angers

bière ambrée ou blonde ou blanche 33 cl .....	5,00 €
Pression blonde Leffe 25 cl .....	3,50 €
Pression blonde Leffe 33 cl .....	3,80 €
Bière sans alcool 25 cl.....	3,10 €

## Jus de Pomme (traditionnel ou fermier)

Traditionnel : Rauch			
Pichet 25 cl.....	2,50 €	Pichet 50 cl .....	4,50 €
		Pichet 100 cl.....	7,50 €
Fermier : Ferme du Pressoir			
Pichet 25 cl.....	3,50 €	Pichet 50 cl .....	5,50 €
		Pichet 100 cl.....	9,30 €
Jus de pomme pétillant - Bouteille 75 cl .....			9,90 €

## Jus de Raisin

Pichet 25 cl.....	3,50 €	Pichet 50 cl .....	5,50 €	Pichet 100 cl.....	9,50 €
Jus de raisin pétillant - Bouteille 75 cl.....					9,90 €

## Cola Breton

Breizh Cola 33 cl .....	3,80 €
-------------------------	--------

## Boissons Fraîches

Sirop à l'eau Citron, orange, grenadine, menthe, fraise, banane, kiwi, pamplemousse, cerise, framboise, pêche.....	2,00 €			
Jus de fruits 25cl tomate, orange, ananas, abricot, multivitaminé.....	3,40 €			
Diabolo 25cl.....	3,40 €	Limonade 25cl.....	3,10 €	
schweppes 33cl.....	3,80 €	Breizh-cola 33cl.....	3,80 €	
Orangina 25cl.....	3,80 €	Coca ou Zéro 33cl.....	3,80 €	
Ice Tea pêche 25cl.....	3,80 €	Perrier 33cl ..(plancoet intense).....	3,30 €	
Eaux Plates				
Vittel 25cl .....	2,60 €	Plancoët, Evian 50cl...3,60 €	Plancoët, Vittel 1L .....	4,50 €
Eaux Gazeuses				
Plancoët, San Pellegrino 50cl.....	3,60 €	Plancoët, San Pellegrino 1L.....	4,50 €	

Voir les autres boissons en dernière page

Aujourd'hui le coup  
de cœur du Chef ...  
Consultez nos tableaux

# Les 2 Épis

## Salades Fraîcheur

<b>Estivale au thon</b> .....	10,10 €
Salade, avocat, thon, asperges, riz, emmental, tomate	
<b>Evasion</b> .....	10,10 €
Salade, blanc de poulet, maïs, cœur de palmier, tomates, œuf dur, crème ciboulette	
<b>Neptune</b> .....	10,50 €
Salade, avocat, miettes de saumon, concombre, riz, crème ciboulette	
<b>Pacifique</b> .....	11,80 €
Salade, avocat, saumon fumé, surimi, tomates, pamplemousse, crème ciboulette	
<b>Norvégienne</b> .....	11,80 €
Salade, saumon fumé, asperges, œuf poché, tomates, riz, crème ciboulette	
<b>Des Iles</b> .....	11,60 €
Salade, surimi, crevettes, tomates, œuf dur, sauce cocktail	
<b>Maison</b> .....	11,60 €
Salade, saumon fumé, oignons crus, champignons crus, tomates, crème fraîche au vinaigre de framboise	
<b>Du Nord</b> .....	11,80 €
Salade, saumon fumé, crevettes, avocat, œuf de lump, tomates, sauce crème à l'ail	
<b>La Fraiche</b> .....	11,60 €
Salade, avocat, crevettes, surimi, champignons crus, crème ciboulette	
<b>Sarlat</b> .....	12,00 €
Salade, magrets fumés, foie gras maison, concombre à la crème ciboulette, tomates	
<b>Côté crêperie</b> .....	13,00 €
Salade, foie gras maison, saumon fumé, tomates, magrets fumés, asperges, orange, crème au vinaigre de framboise	

## Salades Tièdes

<b>Emincé de volaille</b> .....	10,90 €
Salade, blanc de poulet, gésier, riz, tomates, œuf dur	
<b>De la Ferme</b> .....	10,90 €
Salade, blanc de poulet, gésier, lardons, cerneaux de noix	
<b>Petit Gris</b> .....	11,90 €
Salade, escargots, lardons, champignons	
<b>Cantal</b> .....	10,90 €
Salade, bleu, noix, pomme, lardons, cantal, œuf poché	
<b>Du Berger</b> .....	10,90 €
Salade, fromage de chèvre sur toasts, lardons, œuf dur	
<b>Paimpolaise</b> .....	14,00 €
Salade, Saint-Jacques poêlées, mousse de saumon sur toasts, riz, fondue de poireaux, crème au vinaigre de framboise	
<b>Anjou</b> .....	10,90 €
Salade, rillauds, tomates, pommes de terre, croûtons aillés	
<b>Saturnin</b> .....	10,90 €
Salade, magrets poêlés, lardons, pommes de terre, tomates, pignons de pin	
<b>La Gourmande</b> .....	14,00 €
Salade, magrets poêlés, gésiers, filet de canard fumé, œuf poché	
<b>Périgourdine</b> .....	14,70 €
Salade, foie gras maison, magrets fumés, gésiers, toasts chauds	
<b>Auvergnate</b> .....	9,90 €
Salade, jambon, emmental, pommes de terre, œuf dur	
<b>Caprice</b> .....	10,90 €
Salade, gésiers, lardons, pommes de terre, œuf poché, vinaigre de framboise	

Toutes nos salades peuvent être servies en version « entrée » (- 3,00€)



# Les 2 Épis

## Moules/Frites (selon arrivage)

<b>Moules à la Marinière</b> .....	11,00 €
Vin blanc, oignons, persil	
<b>Moules à la Crème</b> .....	11,50 €
Vin blanc, oignons, crème, persil	
<b>Moules au Curry</b> .....	11,50 €
Vin blanc, oignons, crème, curry, persil	
<b>Moules à la Provençale</b> .....	13,00 €
Vin blanc, oignons, tomates, courgettes, persil	
<b>Moules au Roquefort</b> .....	13,00 €
Vin blanc, oignons, Roquefort, persil	
<b>Moules « Les 2 Épis »</b> .....	13,00 €
Vin blanc, oignons, curry, crème, carottes, lardons, persil	
<b>Moules Lardons et Poireaux</b> .....	13,00 €
Vin blanc, oignons, fondue de poireaux, lardons, persil	
<b>Moules Chorizo et Poireaux</b> .....	13,00 €
Vin blanc, oignons, fondue de poireaux, chorizo, persil	

## Sardines

<b>Sardines fraîches grillées à la plancha</b> (de Saint Gilles Croix de Vie, selon arrivage).....	13,00 €
Servies avec riz et salade ou frites et salade	

## Soupe de poisson

<b>Soupe de poisson et sa rouille, fromage râpé, croûtons</b> .....	7,00 €
---	--------

## Omelettes

(3 œufs, cuites sur Billig façon crêpe)

<b>Omelette nature / salade</b> .....	6,00 €
<b>Omelette 1 ingrédient / salade</b> .....	7,00 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
<b>Omelette 2 ingrédients / salade</b> .....	8,00 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
<b>Omelette 3 ingrédients / salade</b> .....	9,00 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
<b>Portion de frites</b> .....	2,30 €

CAHIER DES ALLERGENES DISPONIBLE

# Les 2 Épis

## Galettes de blé noir

### LES CLASSIQUES

Beurre.....	3,50 €
Œuf brouillé ou au plat.....	4,60 €
Œuf brouillé, emmental .....	6,50 €
Œuf brouillé, jambon.....	6,50 €
Œuf brouillé, bacon .....	6,80 €
Bacon.....	6,50 €
Bacon, emmental.....	7,40 €
Jambon ou emmental.....	5,50 €
Jambon et emmental.....	7,00 €
Jambon blanc fumé, emmental .....	7,40 €
Andouille, emmental .....	7,40 €
Tomates, emmental.....	7,10 €
Champignons, emmental.....	7,10 €
Chipolata, œuf brouillé, emmental .....	7,90 €
Complète Œuf brouillé, jambon, emmental .....	7,90 €
Spéciale Œuf brouillé, jambon blanc fumé, emmental .....	7,90 €
Super Complète Œuf brouillé, jambon, emmental, salade .....	9,10 €
Hyper Complète Œuf brouillé, jambon, emmental, champignons frais, tomates, salade .....	9,80 €
Super Spéciale Œuf brouillé, jambon blanc fumé, emmental, salade .....	9,10 €
Ingrédient supplémentaire .....	1,60 €
Supplément frites .....	2,30 €

## Galettes de blé noir

### À LA VIANDE

Orloff Blanc de volaille, bacon, emmental, champignons, crème fraîche, salade .....	10,70 €
Vieille France Magrets de canard frais poêlés, œuf au plat, pommes de terre, emmental, crème fraîche, salade .....	11,10 €
Fermière Blanc de volaille, lardons, champignons, emmental, crème fraîche, salade .....	11,00 €
Pouchkine Bœuf haché cuit, curry, oignons, crème fraîche .....	10,50 €
Cheese Burger Steak haché, emmental, tomates, mayonnaise, salade .....	11,30 €
Egg and cheese Steak haché, œuf au plat, emmental, tomates, mayonnaise, salade .....	11,60 €
Ravigote Bœuf haché épicé, tomates, oignons crus, emmental, œuf au plat.....	11,60 €
Randonneur Chipolata, emmental, œuf au plat, salade .....	9,90 €
Normandie Andouillette, pommes de terre, pommes (fruit), salade .....	10,90 €
Vire Andouille, épinards à la crème, œuf au plat, emmental .....	10,50 €
Andalouse Chorizo, œuf brouillé, emmental, tomates cuites, salade .....	10,50 €

Aujourd'hui le coup de cœur du Chef ...

Consultez nos tableaux

# Les 2 Épis

## Galettes de blé noir

### AUX LÉGUMES

<b>Favorite</b> Épinards à la crème, œuf au plat, lardons, emmental .....	10,40 €
<b>Forestière</b> Champignons, lardons, crème fraîche, emmental, salade .....	10,20 €
<b>Bretonne</b> Cœur d'artichaut, tomates cuites, emmental, herbes, crème fraîche .....	9,90 €
<b>Popeye</b> Épinards à la crème, champignons, emmental, œuf au plat, bacon .....	10,40 €
<b>Campagnarde</b> Jambon, emmental, fondue de poireaux .....	9,90 €
<b>Buissonnière</b> Escargots, pommes de terre, ail, salade .....	11,50 €

## Galettes de blé noir

### DE LA MER

<b>Pêcheur</b> Thon au naturel, courgettes, tomates cuites, crème fraîche, emmental, oignon .....	9,90 €
<b>Canadienne</b> Saumon fumé, champignons, crème fraîche .....	10,50 €
<b>Océane</b> Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux .....	11,90 €
<b>Saint-Michel</b> Noix de pétoncles, moules, crevettes, coulis de langoustines .....	11,90 €
<b>Venue du Froid</b> Saumon fumé, œuf au plat, emmental, épinards à la crème .....	10,90 €
<b>Écossaise</b> Saumon fumé, œuf brouillé, emmental, crème fraîche .....	10,50 €

## Galettes de blé noir

### AU FROMAGE

<b>La Vache Qui Bêlé</b> Buchette mi-vache mi-chèvre, salade .....	9,10 €
<b>Trois Fromages</b> Saint-nectaire, buchette mi-vache mi-chèvre, emmental, noix .....	9,20 €
<b>Fromagère</b> Emmental, buchette mi-vache mi-chèvre, lardons, oignons, salade .....	10,00 €
<b>Dauphinoise</b> Jambon blanc fumé, gratin dauphinois « maison », emmental, salade .....	10,30 €
<b>Savoyarde</b> Œuf au plat, bacon, fromage tartiflette, emmental, pommes de terre .....	10,30 €
<b>Des Champs</b> Pommes de terre, emmental, lardons, oignons, crème fraîche, salade .....	10,30 €
<b>Andalouse</b> Chorizo, œuf brouillé, emmental, tomates cuites, salade .....	10,50 €
<b>Ingrédient supplémentaire</b> .....	1,60 €

## Menu Enfant - 12 ans

Jambon frites ou 1 galette jambon-fromage ou steak haché frites  
+ 1 boule de glace ou crêpe sucre + 20 cl de jus de pomme ou raisin ou sirop à l'eau .... 8,00 €

Aujourd'hui le coup de cœur du Chef ...

Consultez nos tableaux



# Les 2 Épis

## Touques glacées

<b>Glaces</b> (2 boules au choix) Vanille, chocolat, fraise, café, praliné, pistache, menthe/chocolat noix de coco, caramel, chocolat blanc, rhum/raisins, Cointreau .....	4,80 €
<b>Sorbet</b> (2 boules au choix) Cassis, poire, citron, framboise, fruits de la passion, cerise, pêche .....	4,80 €
<b>Sorbet</b> (3 boules au choix) + coulis de fruits rouges .....	6,50 €
<b>Pistachée</b> 3 boules de glace à la pistache, cerises amarena, crème anglaise .....	6,70 €
<b>Profiteroles</b> .....	7,00 €
<b>Café Liégeois</b> 2 boules de glace café, sirop de café, Chantilly .....	6,80 €
<b>Chocolat Liégeois</b> 2 boules de glace chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly .....	6,80 €
<b>Dame Blanche</b> 2 boules glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly .....	6,80 €
<b>Banana Split</b> 2 boules de glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane, sauce chocolat maison, Chantilly .....	8,00 €
<b>Vosgienne</b> Glace caramel, glace praliné, sauce chocolat maison, Chantilly .....	6,90 €
<b>Assiette de chocolat</b> Glace chocolat noir et chocolat blanc, sauce chocolat maison Chantilly .....	6,90 €
<b>Pêche Melba ou Fraise Melba</b> (en saison) 2 boules de glace vanille, pêche sirop, gelée de groseilles, amandes, Chantilly .....	8,10 €
<b>Poire Belle-Hélène</b> 2 boules de glace vanille, sauce chocolat maison, poire au sirop, Chantilly .....	8,10 €
<b>Sundae</b> 2 boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly .....	6,90 €
<b>Maia</b> 2 boules de glace pistache, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, Chantilly ..	6,90 €
<b>Amarena</b> Sorbet cerise, glace vanille, cerises amarena, crème anglaise, Chantilly .....	7,90 €
<b>Marbella</b> Glace café, glace caramel, glace pistache, sauce caramel, Chantilly amandes, pralin .....	8,00 €
<b>Colonel</b> 2 boules de sorbet citron, vodka .....	7,60 €
<b>William</b> 2 boules de sorbet poire, alcool de poire .....	7,60 €
<b>Pompadour</b> (en saison) 2 boules de glace fraise, fraises, Chantilly, Kirsch, sirop de fraise .....	8,10 €
<b>Blizzard</b> Glace menthe-chocolat, glace chocolat, glace café, Chantilly, arrosée peppermint .....	8,10 €
<b>L'ardoisière</b> 2 boules de sorbet cassis, arrosée Cointreau et vin pétillant .....	8,10 €
<b>La Cointreau</b> 2 boules de glace Cointreau, arrosée Cointreau .....	8,10 €
<b>Supplément Chantilly</b> .....	2,00 €

## Desserts

<b>Assiette assortiment 3 fromages</b> .....	6,80 €
<b>Coupe fraises Chantilly</b> (en saison) .....	6,30 €
<b>Coupe fraises au sucre</b> (en saison) .....	5,50 €
<b>Crème brûlée</b> .....	5,50 €
<b>Ile Flottante</b> .....	5,50 €
<b>Coupe fromage blanc</b> .....	5,00 €
<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges maison</b> .....	6,00 €

Café ou thé  
gourmand  
6,00 €

# Les 2 Épis

## Crêpes Sucrées

### LES CLASSIQUES

Beurre ou sucre .....	3,30 €
Beurre et sucre .....	3,70 €
Jus de citron ou Jus d'orange.....	4,20 €
Confiture Abricot, myrtille, pêche, figue, mûre, fraise, rhubarbe, framboise, orange .....	4,50 €
Banane cuite.....	5,10 €
Chocolat maison .....	5,20 €
Nutella.....	5,20 €
Miel .....	5,20 €
Crème de marron.....	5,20 €
Chocolat blanc ou Crème de Spéculoos .....	5,80 €
Ananas au sirop ou Pêche au sirop ou Poire au sirop .....	5,20 €
Pommes Pommes cuites et caramel maison .....	6,70 €
Salidou Caramel maison à la fleur de sel .....	5,50 €
Crêpe flambée Au choix : Grand Marnier, Cointreau, Triple Sec, Rhum, Calvados, Poire .....	7,00 €

## Crêpes Sucrées

### LES SPÉCIALITÉS

Poirinette Paires au sirop, crème de spéculoos, sorbet poire .....	8,00 €
Vercors Miel, pralin, jus de citron.....	6,80 €
Delphine Chocolat, pralin.....	6,80 €
Amandine Chocolat, amandes grillées .....	6,80 €
Melissa Chocolat, noix de coco râpée .....	6,80 €
Forêt Noire Crème de marron, Chantilly .....	6,80 €
Martiniquaise Ananas au sirop, Chantilly .....	6,80 €
Chérie Noire Banane cuite, chocolat .....	6,90 €
Goûter du Paysan Confiture de myrtille, fromage blanc.....	6,90 €
Malibu 3 boules de glace noix de coco, sauce chocolat, arrosée de Malibu.....	8,20 €
Menu plaisir 1 boule de vanille, 1 boule de fraise, confiture de myrtille, chantilly .....	8,20 €
Negresco 3 boules de glaces vanille, sauce chocolat, amandes grillées .....	8,20 €
Angevine Miel, flambée Cointreau .....	8,20 €
Brésilienne 2 boules de glace café, Chantilly, arrosée de liqueur de café .....	8,20 €
Joséphine 3 boules de glace chocolat, sauce chocolat, arrosée Cointreau .....	8,20 €
Fraîcheur 2 boules de glace menthe/chocolat, Chantilly, arrosée menthe pastille .....	8,20 €
Crêmet Crêpe au véritable Crêmet d'Anjou, coulis de fruits rouges « maison ».....	8,20 €

## Crêpes Sucrées

### AUX FRUITS

Aux fraises (en saison) Fraises, glace fraise, Chantilly ou crème anglaise.....	8,30 €
Multi fruits Ananas, pêches et poires au sirop, crème anglaise .....	8,30 €
Canaries Banane en rondelles, confiture de fraises, flambée triple sec .....	8,30 €
Sultane Banane en rondelles, ananas au sirop, confiture d'abricot; flambée Rhum.....	8,30 €
Agenaise Pommes cuites, pruneaux, flambée Cognac .....	8,30 €
Suzette Beurre d'orange, flambée Grand-Marnier .....	8,30 €
Normande Pommes cuites, caramel, flambée Calvados .....	8,30 €
Tatin Pommes cuites, caramel, glace vanille, flambée Calvados .....	8,50 €
Créole Banane cuite, chocolat, flambée Rhum Brun.....	8,30 €
Coconut Banane en rondelles, Nutella, glace noix de coco, noix de coco râpée.....	8,30 €
Supplément Chantilly .....	2,00 €

Demandez notre  
vin du mois

# Les 2 Épis

## Vins

### VERRE ET PICHET :

	12cl.....	25cl .....	50cl .....
<b>Domaine des Petites Grouas AOC Philippe LEGER, Martigné-Briand</b>			
Blanc, rosé ou rouge.....	3,30 €	5,00 €	9,50 €
<b>Mathieu TIJOU Sauvignon Chenin (sec et fruité)</b>			
.....	3,50 €	5,50 €	10,50 €
<b>Mathieu TIJOU Rosé de Loire fraîcheur d'été</b>			
.....	3,50 €	5,50 €	10,50 €
<b>Mathieu TIJOU Anjou Rouge Cépage Cabernet</b>			
.....	4,00 €	6,50 €	12,00 €

### BOUTEILLE :

	37,5cl .....	75cl .....
<b>BLANCS</b>		
<b>Domaine de la Tuffière</b>		
Vin de Pays Sauvignon.....		18,00 €
Vin de Pays Chardonnay.....		18,00 €
<b>Muscadet sur Lie.....</b>	11,00 €	18,00 €
<b>4B Château de Passavant Anjou Sec AOC.....</b>	13,00 €	21,00 €
<b>4B Domaine des Petites Grouas Coteaux du Layon AOC .....</b>		19,00 €
le verre 10cl .....		3,70 €
<b>Mathieu TIJOU Sauvignon Chenin (sec et fruité).....</b>		18,00 €
<b>4B Anjou Blanc Sec FL Les Bergères Cépage Chenin .....</b>		21,00 €
<b>ROSÉS</b>		
<b>Domaine de la Tuffière</b>		
AOC Rosé de Loire .....		19,00 €
AOC Rosé d'Anjou .....		19,00 €
<b>4B Château de Passavant Rosé de Loire AOC .....</b>	13,00 €	19,00 €
<b>Mathieu TIJOU Rosé de Loire fraîcheur d'été.....</b>		19,00 €
<b>ROUGES</b>		
<b>Domaine de la Tuffière AOC Anjou Rouge.....</b>		21,00 €
<b>Domaine des Petites Grouas AOC Anjou Rouge .....</b>	11,00 €	21,00 €
<b>4B Château de Passavant Anjou rouge AOC.....</b>	13,00 €	21,00 €
<b>Mathieu TIJOU Anjou Rouge Cépage Cabernet.....</b>		21,00 €
<b>4B Anjou Rouge FL Le Cochet Cépage Cabernet Franc .....</b>	le verre 12cl : 4,00 €	21,00 €



# Les 2 Épis

## Boissons Chaudes

Café .....	1,60 €	Café Crème .....	1,90 €	Grand café .....	3,10 €
Grand crème .....	3,70 €	Café, Chantilly .....	3,70 €	Lait chaud .....	2,00 €
Chocolat au choix .....	3,10 €	Irish Coffee .....	7,50 €		
Chocolat Chantilly au choix .....	3,60 €	Café ou thé gourmand .....	6,00 €		

### « MAISON RICHARD »

Cafés du monde au choix... 1,80 € Décaféiné ..... 1,80 € Thés, infusions au choix..... 2,90 €

## Digestifs 4cl

Rhum, Calvados, Cassis, Cognac, Vodka, Poire, Triple Sec, Grand-Marnier,  
Cointreau, Peppermint, Malibu, Bailey's ..... 5,50 €

*Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# Les 2 Épis

**Vous accueillent du lundi  
au samedi MIDI et SOIR  
de 11h45 à 22h00  
en service continu**

