

BOISSONS

APÉRITIFS

Anis 2cl.....	3,00€
Vin cuit/Suze/Get 27 5cl.....	3,60€
Crémant de Loire 10cl.....	4,50€
Kir plat 10cl.....	3,50€
Kir pétillant 10cl.....	4,70€
Whisky Jack Daniels 4cl.....	6,50€
Whisky Chivas 4cl.....	6,50€
Whisky Clan Campbell 4cl.....	5,00€
Coteaux du Layon 10cl.....	6,50€

SANS ALCOOL

Palermo au verre.....	3,00€
Heincken 0.....	3,00€

DIGESTIFS

Cogna 4cl.....	5,20€
Armagnac 4cl.....	6,20€
Calvados 4cl.....	5,20€
Eau de vie	
(poire ou mirabelle) 4cl.....	5,20€
Baileys/Grand Marnier 4cl.....	5,20€

BOISSONS FROIDES

Heineken 3,50€	
Affligem 4,50€	
Jus de fruit 3,00€	
Coca, Coca Light 3,00€	
Orangina, Perrier 3,00€	
Vittel, San Pellegrino 1L.....	4,80€
Vittel, San Pellegrino 50cl.....	3,80€

BOISSONS CHAUDES

Café 1,60€	
Grand café 3,00€	
Décaféiné 1,60€	
Thé/Infusion 3,00€	
Irish Coffee 5,50€	
Cappuccino 4,80€	
Grand café crème 3,00€	
Petit café crème 1,90€	
Grand chocolat 3,00€	
Petit chocolat 1,90€	

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA BARBACANE

Cuisine Traditionnelle

avec des produits travaillés et élaborés par nos soins

Salon de Thé Glacier

Terrasse
OMBRAGÉE

OUVERT
TOUTE
L'ANNÉE



Fermé le mardi soir et le mercredi
Place des Ormeaux - MONTEUIL-BELLAY
Tél. 02 41 52 40 15

MONTEUIL-BELLAY à travers l'Histoire

Un petit établissement monastique à l'origine du nom de l'actuelle commune est attesté dès le XI^{ème} siècle près Thouet, future ville basse. L'église paroissiale Saint-Pierre y est construite peu après, proche d'un prieuré Saint-Nicolas dit « Les Nobis » fondé entre 1097 et 1103. Vers 1026, Foulques Nerra établit un donjon, cette fois en hauteur, et un fief confiés à son vassal Berlay, prémices de la future ville haute.

Cette famille plusieurs fois en lutte contre son suzerain conserve le domaine jusqu'en 1217. Une nouvelle famille s'y installe pendant deux siècles, les Melun-Tancarville, puis les d'Harcourt qui laissent de fortes marques à la ville en achevant notamment le château et l'enceinte fortifiée détruite plusieurs fois auparavant. Montreuil-Bellay fait partie des 32 villes closes d'Anjou ; la ville intra-muros, très homogène encore aujourd'hui, n'évolue que très peu après le XV^{ème} siècle du fait même de son enceinte qui limite son développement urbain.

L'essentiel du bâti se situe dans l'axe de la Porte St-Jean à la Porte Nouvelle, actuellement la rue Nationale. Sous l'Ancien Régime, Montreuil-Bellay devient le chef-lieu d'une importante élection réunissant 57 paroisses. Le commerce jusque-là florissant périclité dès le milieu

du XVIII^{ème} et cela malgré la canalisation du Thouet en 1741. Le déplacement du centre administratif à Saumur durant la révolution achève de réduire l'importance commerciale, économique et administrative de la ville, chef-lieu de canton depuis 1790.

Il faut attendre la fin du XIX^{ème} siècle pour voir une extension de la ville hors de ses murs, le long des routes d'Angers et de Saumur ouvertes dès 1841, ou celle de Poitiers créée en 1885. ⁽¹⁾

De 1965 à 1974, Edgard Pisani fut Maire de la commune. Alors Ministre de l'Agriculture, il créa en 1970 un lycée technique agricole consacré à la viticulture et dédia définitivement l'ancien camp américain de Méron au développement économique. La Zone de Méron est ainsi devenue un des plus vastes espaces industriels du département.

Aujourd'hui, outre l'activité agricole et viticole traditionnelle, la commune se développe aussi autour des activités touristiques et industrielles.

⁽¹⁾ Source : « Le patrimoine des communes de Maine-et-Loire » Editions FLOHIC

LE CHÂTEAU

Les 600 m de remparts flanqués de 13 tours de défense, la barbacane, les douves et la cuisine à foyer central illustrent remarquablement l'architecture militaire médiévale.

La collégiale, le château neuf, le châtelet, les logis des chanoines et leurs étuves, chefs d'œuvre de la Renaissance, embellissent au XV^{ème} siècle la forteresse. Cette citadelle meublée est habitée par la même famille depuis un siècle et demi.

... ET LA TRADITION VITICOLE DU CHÂTEAU

Le vignoble pluri-séculaire du château est vendangé à la main. Elevés avec passion dans ses chais du XV^{ème}, ses vins d'appellation Saumur Contrôlée sont mis en bouteille à la propriété. Ils sont commercialisés sous le nom « Château Montreuil-Bellay ».





CARTE DES VINS

156, Avenue Paul Painlevé - 49260 Montreuil Bellay
Tél. 02 41 52 34 94 - contact@domainedesgarennes.fr
www.domaine-des-garennes.fr

VINS BLANCS

SAUMUR BLANC 2018

Jaune pâle aux reflets doux, bouche ronde aux arômes puissants idéal à l'apéritif avec les poissons et crustacés.

SAUMUR BLANC 2017 EMPREINTE

Jaune pâle, nez intense de fleurs blanches de notes d'infusion et de coings. Une bouche complexe et soutenue, riche et élégante. La franchise et la puissance du chenin dévoilent une attaque sincère et une personnalité affirmée !

VINS ROSÉS

ROSÉ DE LOIRE (SEC)

Rosé pâle, nez de fruits rouges gourmands et friandes, parfait compagnon des grillades et journées ensoleillées.

CABERNET D'ANJOU (DEMI-SEC)

Rosé pâle, notes de fruits frais offrant rondeur et équilibre, compagnon idéal de vos plats exotiques.

VINS ROUGES

SAUMUR ROUGE 2016 LE BRÛSSAY

Robe rubis aux reflets grenats, joli nez assez typé de poivron rouge et de violette, pointe fraîche de buis, bon équilibre, corsé, tanins mûrs, allonge sur le fruit; bouche fraîche et fondue

SAUMUR ROUGE 2016 SOUS LES COUTURES

Robe pourpre intense et profonde, nez complexe de fruits rouges avec de subtiles notes florales de rose et de violette. Bouche bien mûre aux notes réglissées offrant des tanins denses et charnus qui contribuent à son équilibre magistral !

SAUMUR ROUGE 2016 EMPREINTE

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE 2019*

MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2018

Robe pourpre intense, bouche soyeuse aux tanins équilibrés. Un Saumur de caractère, riche et puissant!

FINES BULLES

CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

75 CL 75 CL 12 CL

17,50€ /

25,50€ 4,50 €

17,50€ /

17,50€ /

19,50€ 3,80 €

22,00€ 4,70 €

31,80€ 5,30 €

VIN EN BOUTEILLE MIS EN PICHET

AOC	25 CL	50 CL
Blanc	5,80€	11,50€
Rouge	7,00€	14,50€
Rosé	7,00€	11,50€

ROUGE - VIN DE LOIRE - AOC

75 CL 37 CL 12 CL

Saumur Lycée Viticole Montreuil-Bellay 19,50€ / 3,80€

Saumur Château La Durandière 18,50€ 10,00€ /



CARTE DES VINS

Château de Montreuil-Bellay - 49260 Montreuil-Bellay - Tél. 02 41 52 33 06 - Fax 02 41 52 37 70
vins@chateau-montreuil-bellay.fr - www.chateau-montreuil-bellay.fr

LES SAUMUR BLANCS

LE SAUMUR BLANC TRADITION 2018

Vin minéral et floral. 100% Chenin. Les arômes riches en fruits blancs, relevés d'un subtile note d'agrumes, s'associeront à merveille avec les poissons grillés ou en sauce, les volailles et les fromages de chèvre.

L'AMANTE 2018

Notre audace ! Assemblage de Chenin et de Chardonnay. Vinifiée en barrique de chêne. Palette aromatique riche et subtile, tanins fondus, structure élégante. Légèrement épicé, ce vin accompagnera les poissons rôtis ou grillés ainsi que les viandes délicates (chevreau, lapin) et les fromages à pâte cuite.

LES SAUMUR ROSÉS

LE SAUMUR ROSÉ 2018

Le vin des beaux jours et des jours heureux. Rosé sec. La bouche à l'attaque souple offre un matière charnue, de la fraîcheur, de l'équilibre et des arômes fruités qui persistent dans une finale croquante et gourmande. Idéal sur une salade composée, une viande grillée ou une charcuterie.

LES SAUMUR ROUGES

SAUMUR ROUGE TRADITION 2015

Structuré et bien fait ! 100% Cabernet franc. Bouche ample et souple : du volume, de la matière et de l'équilibre. Des arômes de mûres et de cassis qui persistent dans une finale structurée et délicieusement longue. Parfait sur les viandes rouges et blanches ou sur des poissons en sauce tel le Saint Pierre ou le Turbo.

LA FLAMBOYANTE 2017

La surprise de l'année ! 100 % Cabernet franc. Fraicheur et franchise. Délicatement boisées, épicée et fruitée, onctueuse et gourmande, équilibrée et bien structurée, cette cuvée se présente avec des tanins bien fondus. Fortement recommandée sur une viande rouge ou blanche. Elle ne passera pas inaperçue.

L'AMARANTE 2017

Notre fierté ! Vinifiée en barrique de chêne. 100% Cabernet franc. Très belle attaque en bouche, bonne persistance, puissant bien affirmée. Arôme riche et concentrés: notes de fruits rouges compotés, de réglisse et de chocolat. Idéale sur une pièce de bœuf de qualité ou sur un gibier. Vous la remarquerez et ne l'oublierez pas.

LES FINES BULLES

LE CRÉMANT BLANC 2017

La quintessence de notre savoir-faire ! Assemblage de Chenin, de Chardonnay et de Cabernet franc. Complice des moments festifs, partenaire généreux des apéritifs et des desserts. Bulles fines, arômes délicats, floraux et fruités. Il vous surprendra.

LE CRÉMANT ROSÉ 2018

Le Crémant de Loire des Dames que les Hommes voudraient bien partager. De la pure gourmandise, une explosion délicates de fines bulles, de saveurs briochée et de fruits rouges et d'agrumes. 100% Cabernet franc.



Cuvée non présentée



au Concours des Vins de Loire 2018



au Concours des Vignerons Indépendants 2020



au Concours des Vinalies Nationales 2019



au Frankfurt International Trophy 2020



au Concours des Vinalies Nationales 2020

au Concours International de Lyon 2020

au Frankfurt International Trophy 2020

Cuvée non présentée

75 CL 12 CL

18,50€ 3,50€

38,50€ 6,50€

17,50€ 3,50€

21,50€ 3,80€

21,50€ 3,80€

28,50€ 4,80€

38,50€

22,00€

22,00€

NOUVEAUTÉ
SAUMUR ROUGE 2018
50 cl 14,50€
100% cabernet franc.
Le primeur du château
«Format Sobriété»
en exclusivité pour
La Barbacane.
La qualité
en toute discrétion !

VIN EN BOUTEILLE MIS EN PICHET

AOC	25 CL	50 CL
Blanc	5,80€	11,50€
Rouge	7,00€	/
Rosé	7,00€	11,50€