

NOS COCKTAILS

CREATIONS

Angani 6cl	9€
Fat wash Cognac Gautier VS infusé aux Ribs de porc/ Angostura Bitter/ Sucre cassonade (cocktail fumé sous cloche)	
Papa Loco 20cl	10€
Rhum vieux Embargo/ Purée de passion Monin/ Jus d'ananas/ Sirop Falernum Giffard/ Jus de citron	
Renaissance 16cl	9€
Gin Acrobat bio / Purée de fruits rouges Monin/ Jus de cranberry/ Emulsion de blanc d'œuf/ Jus de citron	
La Belle aux bois dormant 10cl	9€
Rhum épicé Black Tears/ Jus de pomme/ Liqueur Caramel Toffee Giffard/ Liqueur de poires Noces royales	
Douceur saisonnière 12cl	9€
Gin Acrobat bio/ Liqueur fleurs de sureau Giffard/ Jus de pomme/ Jus de citron/ Bitter pamplemousse	

INTEMPORELS

Caïpirinha 7cl	8€
Cachaça/ Citron vert/ Sucre cassonade (disponible également au fruit du moment)	
Notre planteur 15cl	10€
Rhum ambrée Clément/ Rhum Blanc Neisson/ Jus d'orange frais/ Jus d'ananas rôti	
Paloma 15cl	8€50
Tequila El distilador/ Jus de pamplemousse/ Eau gazeuse maison/ Jus de citron	
Old Mojito 20cl	10€
Rhum Embargo/ Citron vert/ Menthe fraîche/ Eau gazeuse maison/ Angostura bitters	
Moscow Mule 25cl	9€
Vodka Artisanal/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	
French Mule 25cl	9€
Cognac Drouet/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	
London Mule 25cl	9€
Gin Acrobat/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	
Negroni 9cl	9€
Cocktail préféré de notre équipe, alors laissez-vous porter par la création du barman	

SANS ALCOOL

Tagada 15cl	6€80
Jus d'ananas infusé à la coco et hibiscus My sweet tea/ Mousse légère bonbon fraise maison	
Virgin Mojito 20cl	6€80
Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre cassonade/ Eau gazeuse maison	
Spritz Zéro 20cl	6€80
Spritz sans alcool aromatisé au parfum du moment	
Le Chaperon rouge 18cl	6€80
Purée de fruits rouges Monin/ Soda maison de Rooibos fruits rouges My Sweet Tea/ Cordial Baies de Rue Paragon	

NOS BIERES, CIDRE, LIMONADE

PRESSIONS

	33cl	50cl
Angani IPA 5,6%	4€50	7€50
Bavik Blonde 5,2%	4€50	7€50
Pietra Rossa 6,5%	5€	8€50
 Bellefois Blanche 5%	5€	8€50
Corsendonc Rousse 8%	5€50	9€50
Jack Beer Pale Ale Ambre 7%	4€50	7€50
Bière du moment	4€50	8€
Limonaade Roxane pression	3€	
supplément sirop 0€50		

BOUTEILLES

	33cl
Angani IPA 5,6%	5€50
Desperados 5,9%	5€
Hard Cider La Mordue 6% 27,5cl	5€50
Bière sans alcool 1664 0%	4€

NOS APERITIFS

Gin Tonic 24cl (Voir notre sélection de Gins) Prix selon le choix de votre Gin	
Spritz Pampelle 12cl Apéritif Pampelle/ Effervescent Langlois/ Badoit	7€
Soupe Angani 12cl Epine Noire Agranio/ Triple sec/ Jus de citron/ Effervescent Langlois	6€
Amer Dolin Bitter de Chambéry 16% 6cl	5€
Pineau des Charentes blanc Drouet 17,5% 6cl	4€
Porto Quinta rouge 20% ou Quinta blanc 19,5% 6cl	5€50
Vermouth Léonce blanc (Languedoc-Roussillon) 16% 6cl	4€
Vermouth Léonce rouge (Languedoc-Roussillon) 16% 6cl	4€
Epine Noire Agranio agrumes (Les Sables d'Olonne) 17% 6cl	4€50
Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl	2€50


NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKY

	4cl
Lefort (Charente) 42% Suave et gourmand	7€
Bellevoie bleu triple malt (Charente) 40% Frais, note de miel	8€
Arlett Single Malt tourbé (Charente) 43% Tourbé, notes iodées et fumées de réglisse	12€
BM Signature Pur Malt vieilli en fût de Vin de Paille (Jura) 40% Original et délicat	16€

GIN

Nos Gins sont disponibles avec Tonic « Hysope » 20cl supplément 3€50

	4cl
 Acrobate (Charente) 44% Frais et exotique	7€
Sorgin Yellow (Gironde) 41,4% Arôme naturel, vieilli dans un fût de Sauvignon blanc	8€
Melifera Fleurs d'Immortelle (Ile d'Oléron) 43% Floral et rond	9€

Prix nets et service compris.

RHUM

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0€50

4c1

DECOLLAGE

HSE Black Sheriff Rhum vieux vieilli en fût de Bourbon (Martinique) 40% Doux, rond et fruité	7€
Favorite Ambré 2ans (Martinique) 45% Notes miellées et vanillées	7€
JM Jardin fruité « Les Ateliers » (Martinique) 42% Fruits flambés, saveurs d'agrumes, notes boisées	7€
Clément Select Barrel (Martinique) 40% Délicat et vanillé	8€
Depaz blanc cuvée Montagne (Martinique) 45% Floral et fruité	8€
3 Rivières Cannes brûlées (Martinique) 43% Légèrement fumé	8€

DIDICO *gourmand

Ferroni ambré (Marseille) 40% Légèrement sec	7€
Favorite Ambré 4ans (Martinique) 42% Notes fruitées et grillées	8€
JM VSOP (Martinique) 42% Frais et équilibré	9€
La Favorite Cœur de Rhum (Martinique) 42% Gourmand et vanillé	10€

PETE-PIE *casse les pattes

Neisson blanc Le Rhum (Martinique) 52.5% Rond, suave et intense	7€
A1710 La perle (Martinique) 54,5% Doux, riche et exotique	8€
Clément Canne bleue (Martinique) 50% Frais et équilibré	7€
Rhum blanc Père Labat (Marie Galante) 59% Souple et suave	7€

LA ROUTE DES RHUMS

Sélection du moment par nos barmans de 3 Rhums

3x2c1
12€

COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS

	4cl
Cognac VS Naud 40%	7€
Souple et fruité	
Armagnac VSOP Dartigalongue 40%	7€
Légèrement boisé et rond	
Calvados Sassy - Fine 40%	7€
Vif et ample	

EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES







	4cl
Mentilla Liqueur Vrignaud (Vendée) 24%	5€
Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%	5€50
Liqueur de menthe blanche Maison Coco (Nantes) 18%	4€50
Liqueur de citron Maison Coco (Nantes) 22%	5€50
Délice de Caramel à la fleur de sel Liqueur Vrignaud (Vendée) 17%	5€
Eaux de vie Poire Williams Lehmann (Bas-Rhin) 45%	7€
Vodka Nuage (Cognac) 40%	7€
Génépi Dolin (Savoie) 40%	9€
La Chartreuse verte (Grenoble) 55%	11€

NOS EFFERVESCENTS


	12cl	75cl
AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château Cuvée Extra	6€	24€
Fruité, rond, généreux		
AOP Champagne Bergère cuvée B.Martin	9€	48€
Subtil, grande douceur et légèreté		

NOS VINS BLANCS


VAL DE LOIRE

		75cl
	AOP Muscadet Domaine Les Bêtes Curieuses cuvée La Perdrix Joli gras, fraîcheur minérale	22€
	IGP Val de Loire Domaine des Rochelles Sauvignon Bouquet aromatique, idéal pour commencer le repas	24€
	IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Blanc de Noirs Jérémie Mourat Vinifié sur raisin rouge, puissant et salin	25€
	AOP Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles cuvée Les Rochelles - vin moelleux Gourmand, équilibré entre sucre et acidité	26€
	AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Chemins Thierry Michon Aromatique, note de fruits blancs	37€
	AOC Pouilly Fumé Domaine Corty « Corty Artisans » Fruits exotiques, agrumes, gras	38€
	Montlouis Domaine François Chidaine cuvée Les Bournais Complexité aromatique, coing confit notes épicées, frais	51€

BOURGOGNE

		75cl
	AOC Bourgogne blanc Domaine les Nugues Rond, frais, notes beurrées	32€
	AOP Chablis Domaine Pommier Tout en finesse, cristalin	42€
	AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage Grande amplitude, notes de sous-bois	52€
	AOP Meursault Les Narvaux Dommaine Diconne Joli gras, finesse et longueur en bouche	60€

SUD-OUEST

		75cl
	AOP Bergerac Château Tour des Gendres cuvée Conti Fruit, épices avec notes d'agrumes	26€
	AOP Jurançon Domaine Uroulat cuvée Marie Sec, joli gras, minéral, grande longueur en bouche	37€


VALLEE DU RHONE

	75cl
IGP Méditerranée Marrenon Les Grains Chardonnay Côté floral, fluidité	17€
Crozes Hermitage Domaine François Villard cuvée Cours de Récré Belle puissance sur les épices, grande longueur	41€

LANGUEDOC ROUSSILLON






	75cl
AOP Côtes du Roussillon Effet Papillon Ample et frais	27€

NOS VINS ROSES

	75cl
AOP Tourraine François Chidaine Fruité et frais	23€
 AOP Côtes de Provence « Bélouvé » Domaine Bunan Croquant et fruité aux notes d'agrumes	39€

NOS VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

	75cl
 AOP Anjou Domaine des Rochelles cuvée L'Ardoise Sur de fruit, digeste	24€
 IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Jérémie Mourat Délicat et floral	26€
 AOP Chinon Domaine Dudognon « Cuvée Conscience » Cabernet Franc - frais, notes de fruits rouges	29€
 IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat Sur les épices, très velouté	29€
 AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Rives Thierry Michon Suave et fruité	37€
AOP Ménéto-Salon Domaine La Tour Saint Martin Tout en légèreté et finesse	37€

BORDEAUX

	75cl
AOP Bordeaux Château Goumin André Lurton Notes de fruits rouges, petits tanins	21€
AOP Côtes de Bourg Château Clos de Merle Rond, plein et suave	23€
AOP Pessac Léognan Valoux Notes de fruits noirs, grillés et torréfiés	40€
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Palatin Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	55€
AOP Pauillac Château Tour de Pibran Puissant, élégant, finesse et caractère	49€
AOP Saint Julien Château Moulin de la Rose Minéral, élégance, finesse et caractère	49€
AOP Margaux Vivens 2^{ème} du Château Durfort Vivens Profondeur et très suave	53€
AOP Pomerol Le Jardin de Petit Village Grande suavité, notes de fruits noirs	59€



BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	75cl
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante Fruité, fraîcheur	31€
AOP Morgon Domaine des Nugues Frais et rond, belle finesse aromatique	39€
AOP Mercurey 1^{er} Cru Domaine Hubert Garrey Fruits rouges, épices, léger tanin	45€
AOP Pommard Les Vignots Domaine Diconne Notes fumées, long, de caractère	57€

VALEE DU RHONE

	75cl
AOP Côtes du Rhône Sol Acantalys Fruits rouges avec notes épices	17€
AOP Luberon Marrenon Private Gallery Velouté, fruité	21€
AOP Crozes Hermitage Domaine Emmanuel Darnaud cuvée Mise en Bouche Ample et velouté	39€
AOP Gigondas Domaine de la Bouïssière Fruits rouges macérés, note cacao, grande longueur	43€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	75cl
 AOP Corbières « Classique » Château Ollieux Romanis	30€
Equilibre entre le fruit rouge et le fruit noir, note épicée	
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra	32€
Belle longueur, notes fruits noirs, fraîcheur	

NOS GRANDS CRUS

VINS ROUGES



AOC Saint Estèphe Château Haut-Marbuzet - 2017	70€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Tanin fin, boisé, fruits rouges	
Saint Emilion Grand cru Château La Confession 2018	81€
Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon Subtil, riche et ample, notes d'épices et fruits noirs	
AOC Margaux Château Dauzac - 2011	75€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Soyeux, fruité, notes d'épices	
AOC Pauillac Grand-Puy Ducasse - 2017	72€
Cabernet Sauvignon - Merlot noir Equilibré et complexe, boisé, fruits noirs	

VINS BLANCS




AOC Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Janasse - 2018	68€
Grenache - Clairette - Roussanne Fruits à chair jaune et blanche, nuances miellées et briochée. Gourmand, frais et minéral	
AOP Pessac Château de Fieuzal - 2020	75€
Sauvignon - Sémillon Bouquet riche et dense avec notes florales et fruités	

NOS VINS AU VERRE 12cl


BLANCS

 AOP Fiefs Vendéens Chantonnay Domaine de la Barbinière « Les Amphiboles » Chenin, Chardonnay - Fruité, frais et minéral	5€
AOC Fiefs Vendéens - Vix Domaine Mercier cuvée « Oh Vol » Le petit Manseng - Vin liquoreux	7€
 VDF Brem Domaine Saint Nicolas « Les Chemins » Chenin, Chardonnay - Vif, fruité aux notes iodées	7€
AOC Pouilly Fumé Domaine Corty « Corty Artisans » Sauvignon - Fruits exotiques, agrumes, gras	7€50
AOC Bourgogne Blanc Domaine des Nugues Chardonnay - Rond et frais, notes beurrées	8€

ROUGES

 AOP Chinon Domaine Dudognon « Cuvée Conscience » Cabernet Franc - frais, notes de fruits rouges	5€
 AOP Fiefs Vendéens Brem « Les Rives » Domaine Saint Nicolas Pinot noir, Gamay, Négrette - Frais et gourmand, notes d'épices	5€50
AOP Morgon Domaine des Nugues Gamay - Frais, rond avec belle finesse aromatique	6€
 IGP Val de Loire Domaine des Jumeaux « Clos des Châtaigniers » Pinot noir, Cabernet, Négrette - Vin nature, équilibré	6€
AOP Pessac Léognan Château Valoux Cabernet Sauvignon, Merlot - notes fruits noirs, grillés et torréfiés	8€

ROSES

AOP Tourraine François Chidaine Grelot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité	5€
 AOP Côte de Provence « Bélouvé » Domaine Bunan Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc - Croquant et fruité aux notes d'agrumes	6€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets et service compris.

NOS SOFTS

Evian 33cl/ 50cl/ 1l	2€50/4€/5€
Badoit verte 50cl/ 1l	4€/5€
Thé glacé maison 25cl	4€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	3€50
FuzeTea Pêche 25cl	3€50
Orangina 25cl	3€50
Badoit rouge 33cl	3€50
Sirop à l'eau 25cl	2€
Limonade Roxane pression 33cl	3€
Jus de fruits Granini 25cl	3€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Fraise	
Kombucha - boisson fermentée à base de thé 30cl (Les Sables d'Olonne)	6€
Tonic - citron, gingembre et curcuma	
Elixir - framboise, myrtille, betterave et hibiscus	
Tonic Hysope 20cl	3€50
Tonic classic ou Ginger beer	
Supplément sirop Giffard	0€50
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane, Fruits de la passion	

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Décaféiné	2€
Double expresso	3€90
Cappuccino	4€
Café noisette	2€20
Café crème	3€
Café viennois	4€50
Chocolat chaud maison	4€80
Chocolat viennois	5€50

NOS COCKTAILS DIGESTIFS


Des'îles (chaud) 12cl	9€
Rhum Embargo Ambré/ Délice de caramel Vriгнаud/ Café/ Chantilly	
Espresso Martini 14cl	9€
Vodka Artisanal/ Liqueur de café Kamok Vriгнаud/ Shot espresso/ Sirop de sucre	

Notre sélection de thés, rooibos et infusions « My Sweet Tea »
Les Rooibos et Infusions ne contiennent pas de théine.

THES 3€80

Blue Earl Grey  Thé noir Bergamote

Va'a Thé noir Vanille


Le Rouge et le Noir  Thé noir intense et Fruits rouges

Bonne Humeur Thé vert Cerise Framboise Vanille

Marrakesh nights Thé vert Menthe poivrée


Ginger Fresh Thé vert Citron Gingembre

Jasmin Yin Hao  Thé vert Jasmin

Thé du Dragon  Thé blanc Litchi Pêche

Fraicheur Fleurie Thé blanc Citron Jasmin

ROOIBOS 3€80

Chaperon Rouge  Baies sauvages Fruits rouges

Voyage en Bretagne Caramel beurre salé

INFUSIONS 3€80

Amour en Provence Citron Romarin Thym

Nuit de Folie Gingembre Mangue

Tisane des Elfes  Agrumes Baies sauvages

Prix nets et service compris.

