

NOS COCKTAILS

CREATIONS

Angani 6cl	9€
Armagnac infusé au jus de cuisson de notre rôtisserie/ Sucre cassonade/ Bitter noisette grillée (verre flambé)	
Osez Joséphine 20cl	10€
Rhum vieux Embargo/ Purée de coco/ Jus d'ananas/ Sirop Falernum/ Jus de citron	
Mul'Anne 25cl	9€
Calvados/ Gingembre frais/ Jus de citron/ Cider La Mordue	
Arlette tu rends fou 12cl	10€
Whisky tourbé Arlett/ Jus de citron/ Purée de pomme verte/ sirop de romarin maison/ Absinthe	
Marilyn 9cl	9€
Bourbon/ Bitter Dolin/ Vermouth rouge	
Frida Kahlo 12cl	9€
Mezcal/ Liqueur piment d'Espelette/ Purée de mangue/ Jus de citron	

INTEMPORELS


Caipirinha 7cl	9€
Cachaça/ Citron vert/ Sucre cassonade (disponible également au fruit du moment)	
Daiquiri 8cl	9€
Rhum Embargo infusé à la menthe/ Sirop de sucre/ Jus de citron	
Porn Star Martini 10cl	10€
Vodka Artisanal/ Liqueur de passion/ Sirop de vanille/ Jus de citron vert/ Shot de Champagne/ Purée passion	
Old Mojito 20cl	10€
Rhum Embargo/ Citron vert/ Menthe fraîche/ Eau gazeuse maison/ Angostura bitters	
Moscow Mule 25cl	10€
Vodka Artisanal/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	
London Mule 25cl	10€
Gin Acrobat/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	

SANS ALCOOL

Petite guimauve 18cl Infusion Chamallow My Sweet Tea/ Cordial Baies de Rue Paragon/ Limonade pression	6€80
Virgin Mojito 20cl Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre cassonade/ Eau gazeuse maison	7€
Spritz Zéro 20cl Spritz sans alcool aromatisé au parfum du moment	7€
Yec'hed mat (<i>*santé en breton</i>) 15cl Sobacha maison/ Jus de pomme/ Crème légère caramel beurre salé	6€80

NOS BIERES, CIDRE, LIMONADE

PRESSIONS

	33cl	50cl
Angani IPA 5,6%	4€50	7€50
Budvar Budweiser Pils Blonde 5%	4€50	7€50
 Bellefois Blanche 5%	5€	8€50
Corsendonk Rousse 8%	5€50	9€50
Jack Beer Pale Ale Ambrée 7%	4€50	7€50
Bière du moment	4€50	8€
Hard Cider La Mordue 6%	5€	8€
Limonade Roxane pression supplément sirop 0€50	3€50	

BOUTEILLES

	33cl
Angani IPA 5,6%	5€50
Desperados 5,9%	5€
Bière sans alcool 1664 25cl 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/ Eau gazeuse	7€
Soupe Angani 12cl Epine Noire Agrario/ 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 Agrario 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€
Bellevoye 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€
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 Artisanal (Gironde) 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 Jérémié 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€
	AOC Fiefs Vendéens Chantonnay « Les Amphiboles » Domaine de la Barbinière Frais, fruité et minéral	30€
	AOC Fiefs Vendéens Vix Domaine Mercier cuvée « oh Vol » - Vin liquoreux	33€
	AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Chemins Thierry Michon Aromatique, note de fruits blancs	37€
	AOP Menetou-Salon famille J. de Villebois Minéral, floral et frais	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, cristallin	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 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 »
Frais, notes de fruits rouges

29€



IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat
Sur les épices, très velouté

29€



**IGP Val de Loire Domaine des Jumeaux
« Clos des Châtaigniers »**
Vin nature, équilibré

35€

AOP Menetou-Salon Domaine La Tour Saint Martin
Tout en légèreté et finesse

37€

Prix nets et service compris.

BORDEAUX

	75c1
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 Saint Julien Château Moulin de la Rose Minéral, élégance, finesse et caractère	49€



BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	75c1
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante Fruité, fraîcheur	31€
AOP Morgon Domaine des Nuges 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

	75c1
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

	75c1
 AOP Corbières « Classique » Château Ollieux Romanis Equilibre entre le fruit rouge et le fruit noir, notes épiciées	30€
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra Belle longueur, notes fruits noirs, fraîcheur	32€

NOS VINS ROSES

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

NOS GRANDS CRUS

VINS ROUGES

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



VINS BLANCS

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




Prix nets et service compris.

NOS VINS AU VERRE 12cl

BLANCS

 AOP Fiefs Vendéens Chantonay 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€
AOP Menetou-Salon famille J. de Villebois Sauvignon - Minéral, floral et frais	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 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 Corbières Château Ollieux Romanis Syrah, Carignan, Grenache - notes de fruits rouges et épices	7€
AOP Pessac Léognan Château Valoux Cabernet Sauvignon, Merlot - notes fruits noirs, grillés et torrifiés	8€

ROSES

AOP Tourraine François Chidaine Grelot, Pinot Noir, Gamay - Frais et fruité	5€
AOP Côte de Provence 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	3€/4€50/5€50
Badoit verte 50cl/ 1l	4€50/5€50
Thé glacé maison 25cl	4€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	4€
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€50
Jus de fruits Granini 25cl	3€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Fraise	
Kombucha - boisson fermentée à base de thé 30cl	6€
(Les Sables d'Olonne)	
Tonic - citron, gingembre et curcuma	
Elixir - framboise, myrtille, betterave et hibiscus	
Tonic Hysope 20cl	3€50
Tonic classique 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€80
Chocolat chaud maison	5€
Chocolat viennois	5€90
Latte	4€50
Chai Latte	4€
Supplément sirop noisette, cookie, caramel, épices	0€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.

