

NOS COCKTAILS

CRÉATIONS

« Silence sur le plateau... Action ! »

« **L'aile ou la cuisse** » 6cl 9€
Cognac infusé au jus de cuisson de notre rôtisserie et
huile de truffe/ Angostura/ Sucre cassonade

« **Les Tuche** » 11cl 9€
Suze/ Jus d'ananas/ Cordial gingembre/ Jus de citron

« **Le bon, la brute et le truand** » 7,5cl 10€
Cocarde/ Chartreuse/ Suze

« **Le pari** » 6cl 9€
Liqueur de tabac/ Mezcal/ Bitter chocolat/
Mousse lait d'avoine infusé au thé Jasmin/ Arôme fumé

« **Les Bœuf-carottes** » 14cl 9€
Bourbon/ Jus de carotte/ Bitter cardamome/ Miel/
Emulsion blanc d'œuf

INTEMPORELS

Caïpirinha 7cl 9€
Cachaça/ Citron vert/ Sucre cassonade
(disponible également au fruit du moment)

Old Mojito 20cl 10€
Rhum Embargo/ Citron vert/ Menthe fraîche/
Eau gazeuse maison/ Angostura bitters

Porn Star Martini 10cl 10€
Vodka Artisanal/ Liqueur de passion/ Sirop de vanille/
Jus de citron vert/ Purée passion / Shot de Champagne

Margarita 9cl 9€
Tequila/ Triple sec/ Jus de citron vert/ Sel

Moscow Mule 25cl 10€
Vodka Artisanal/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope

London Mule 25cl 10€
Gin Acrobat/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope

Negroni 9cl 9€
Gin acrobate/ Bitter Dolin/ Vermouth rouge

MOCKTAILS

On se fend la poire 18cl Infusion My sweet tea « on se fend la poire » Cordial romarin/ Ginger beer	7€
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€
Love and pepper 15cl Sirop de pamplemousse/ Jus de cranberry/ Poivre Timut/ Citron vert/ Myrtilles	7€

NOS APERITIFS

AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château Cuvée Extra 12cl Fruité, rond, généreux	7€
AOP Champagne Bergère cuvée B.Martin 12cl Subtil, grande douceur et légèreté	10€
Gin Tonic 24cl Voir notre sélection de Gins Prix selon le choix de votre Gin	
Spritz du moment 12cl Nous consulter pour le parfum	8€
Soupe Angani 12cl Epine Noire Agranio/ Triple sec/ Jus de citron/ Effervescent Langlois	6€
Negroni 9cl Gin acrobate/ Bitter Dolin/ Vermouth rouge	9€
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 BIERES

PRESSIONS

Nos bières Angani sont brassées par la brasserie « Bellefois »

	33cl	50cl
Angani IPA 5,6%	4€50	7€50
Angani Blonde 5%	4€50	7€50
 Angani Blanche 5%	5€	8€50
Bière du moment (pression ou bouteille)	nous consulter	
Monaco	4€50	7€50
Supplément sirop 0€50		

BOUTEILLES

	33cl
Desperados 5,9%	5€
Bière sans alcool 1664 25cl 0%	4€

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	
Jus de fruit pétillant Schorle Les filles de l'Ouest 33cl	5€50
Le citron fringant ou parfum du moment	
Tonic Hysope 20cl	3€50
Tonic classique ou Ginger beer	
Supplément sirop Giffard	
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane, Fruit de la passion	0€50

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKY

	4cl
Lefort (Charente) 42% Suave et gourmand	7€
Bellevoeye 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€

COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS

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

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€
Eau de vie Poire Williams Lehmann (Bas-Rhin) 45%	7€
Vodka Artisanal (Gironde) 40%	7€
Liqueur de plantes Cocarde (Rhône) 42%	9€
La Chartreuse verte (Grenoble) 55%	11€

RHUM

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0€50

4c1

DECOLLAGE

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€
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€

*en créole

NOS EFFERVESCENTS

	75cl
AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château Cuvée Extra	29€
Fruité, rond, généreux	
AOP Champagne Bergère cuvée B.Martin	48€
Subtil, grande douceur et légèreté	
AOP Champagne Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs	69€
Chardonnay pur et aérien avec une belle longueur en bouche	

NOS VINS BLANCS

*nous consulter pour les millésimes

VALLEE DE LA LOIRE

	75cl
 AOP Muscadet Wine Trackers « La Perdrix de l'année »	22€
Melon de Bourgogne, fraîcheur minérale	
 AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou	24€
Chenin et Chardonnay, frais, élégant à la finale saline	
 IGP Val de Loire Domaine des Rochelles Sauvignon	25€
Sauvignon, bouquet aromatique, idéal en début de repas	
 IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio	34€
Chardonnay, fruité et gourmand, long en bouche	
 AOP Menetou Salon Domaine Pellé cuvée Les Bornés bio	45€
Sauvignon, frais et mur aux notes florales	
AOP Quincy Henri Bourgeois	43€
Sauvignon, floral et minéral	
 AOC Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles - vin moelleux	29€
Chenin, gourmand, équilibré entre sucre et acidité	

BOURGOGNE

	75cl
AOP Bourgogne Chardonnay La Chablisienne	32€
Chardonnay, sec et fruité tout en rondeur	
AOP Beaujolais Blanc Domaine Jean Marc Lafont	39€
Chardonnay, enrobant et équilibré, belle découverte	
AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage	55€
Chardonnay, grande amplitude, notes de sous-bois	

VALLÉE DU RHONE

	75cl
VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier	23€
Viognier, rond et aromatique, notes de fruits exotiques	
 AOP Côtes du Rhône Clos du Caillou Le Caillou	35€
Grenache, Viognier, Clairette, Roussanne, fruité et gourmand à la finale fraîche	
Crozes Hermitage Domaine François Villard	44€
cuvée Cour de Récré	
Marsanne, belle puissance sur les épices, grande longueur	
AOC Chateauneuf-du-Pape Domaine de la Janasse	68€
Grenache - Clairette - Roussanne	
Fruits à chair jaune et blanche, nuances miellées et briochée. Gourmand, frais et minéral	
<i>nous consulter pour les millésimes</i>	

LANGUEDOC ROUSSILLON

	75cl
 AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran Esperandieu	28€
Grenache, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat à petits grains - fruité et intense, arômes pêches blanches	
IGP Côtes de Catalanes Domaine Roc des Anges	31€
Effet Papillon	
Grenache blanc et Macabeu, ample et frais	

SUD-OUEST

	75cl
 AOP Bergerac Domaine Albert de Conti cuvée Conti	29€
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Fruit, épices, avec notes d'agrumes	
IGP Côtes de Gascogne Domaine Tariquet cuvée Côté	31€
Chardonnay, Sauvignon, Rond et charnu aux arômes fruités	

BORDEAUX

	75cl
AOP Pessac Château de Fieuzal	75€
Sauvignon - Sémillon	
Bouquet riche et dense avec notes florales et fruités	
<i>Nous consulter pour les millésimes</i>	

NOS VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

	75cl
 AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou	24€
Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Négrette souple, légèrement épicé, notes fruits rouges	
 AOP Anjou Domaine des Rochelles cuvée L'Ardoise	25€
Cabernet franc, sur le fruit, digeste	
IGP Vendée Domaine du Prieuré La Chaume Bel Canto	40€
Merlot, fruit intense, expressif et frais, notes épicées et légèrément poivrées	
 AOP Saumur Champigny Domaine Arnaud Lambert cuvée Yves Lambert	34€
Cabernet Franc, fruité et juteux pour tout votre repas	
 IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat	35€
Négrette, sur les épices, très velouté	
 AOP Menetou Salon Domaine Pellé cuvée Les Bornés	44€
Pinot Noir, léger et souple aux arômes de framboise	

BORDEAUX

	75cl
AOP Bordeaux Château Goumin André Lurton	23€
Merlot, Cabernet Sauvignon, notes de fruits rouges, petits tanins	
AOP Côtes de Bourg Château Clos de Merle	29€
Cabernet franc et sauvignon, Merlot, rond, plein et suave	
AOP Médoc Château de la Croix cru Bourgeois	41€
Cabernet Sauvignon et Merlot, jolis tannins mûrs et soyeux	
AOP Saint Julien Château Moulin de la Rose	49€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Minéral, élégance, finesse et caractère	
AOP Saint Estèphe Château Haut-Marbuzet *	70€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Tanin fin, boisé, fruits rouges	
AOP Saint Emilion Grand cru Château La Confession *	81€
Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon Subtil, riche et ample, notes d'épices et fruits noirs	
AOP Margaux Château Dauzac *	75€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Soyeux, fruité, notes d'épices	
AOP Pauillac Grand-Puy Ducasse *	72€
Cabernet Sauvignon - Merlot Equilibré et complexe, boisé, fruits noirs	

**nous consulter pour les millésimes*

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	75c1
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante Gamay, fruité, fraîcheur	34€
AOP Morgon Domaine Jean Marc Lafont « Les Charmes » Gamay, sur le fruit aux notes charnues et gourmandes	39€
AOP Chorey Les Beaune Domaine Maillard Pinot noir, fin aux notes de fruits rouges subtiles	53€
AOP Chassagne Montrachet 1 er cru Morgeot Domaine Lamy-Pillot Pinot noir, enrobant et intense tout en délicatesse	69€
AOP Nuits Saint Georges Chantal Lescure Pinot noir, grand Bourgogne soyeux et généreux pour sublimer votre repas	87€

VALLÉE DU RHONE

	75c1
AOP Côtes du Rhône Sol Acantalys Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, fruits rouges avec notes épices	19€
VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache Grenache, rond, équilibré aux parfums de garrigue	23€
 IGP Coteaux de l'Ardèche Château de la Selve La Petite Selve Cinsault, Grenache, Syrah, épices douces	33€
AOP Crozes Hermitage Domaine Emmanuel Darnaud cuvée Mise en Bouche Syrah, ample et velouté	42€
 AOP Saint Joseph Domaine Jolivet l'Instinct Syrah, élégant et velouté avec une belle intensité	49€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	75c1
 AOP Faugères Abbaye Sylva Plana « Les Novices » bio Cinsault, Grenache et Carignan, fruité et charnu arômes de cassis et cerise	29€
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra bio Syrah, Grenache, belle longueur, notes fruits noirs, fraîcheur	35€

NOS VINS ROSES

	75c1
 AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay - frais et gourmand aux arômes de framboise	24€
 AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe Grenache, Syrah, Cinsault, fin et aérien avec une belle ampleur en bouche	32€

NOS VINS AU VERRE 12cl / 24cl

BLANCS

VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier	5€	9€50
Viognier - rond et aromatique, notes de fruits exotiques		
 AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou	6€	11€50
Chenin et Chardonnay - frais, élégant à la finale saline		
 IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio	7€	13€50
Chardonnay, fruité et gourmand, long en bouche		
AOP Beaujolais Blanc Domaine Jean Marc Lafont	7€50	14€
Chardonnay, enrobant et équilibré, belle découverte		
AOP Quincy Henri Bourgeois	8€50	16€
Sauvignon, floral et minéral		
 AOC Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles bio	7€	13€50
Chenin - vin moelleux aux notes de poires fraîches		

ROUGES

VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache	5€	9€50
Grenache - rond et équilibré aux parfums de garrigue		
 AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio	6€	11€50
Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Négrette - souple, légèrement épicé, notes fruits rouges		
 IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio	7€50	14€
Négrette, délicat et enrobant aux épices douces		
AOP Morgon Domaine Jean Marc Lafont « Les Charmes »	8€	15€
Gamay, sur le fruit aux notes charnues et gourmandes		
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux « Carra » bio	8€	15€
Syrah, Grenache, Mourvèdre, élégant aux arômes de cassis et réglisse		
AOP Médoc Château de la Croix cru Bourgeois	9€	17€
Cabernet Sauvignon et Merlot, jolis tannins mûrs et soyeux		

ROSÉS

 AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio	6€	11€50
Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay - frais et gourmand aux arômes de framboise		
 AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe	6€50	13€50
Grenache, Syrah, Cinsault - fin et aérien avec une belle ampleur en bouche		

Disponible également en bouteille 75cl.

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

Prix nets et service compris.

brasserie - rôtisserie

Angani

