

NOS COCKTAILS

CRÉATIONS 10€

« La Balade d'Angani »

Première Rosée 16cl

Gin acrobate infusé à la rose, crème de pêche, purée de pêche,
thé glacé pétillant maison

Verger Acidulé 16cl

Suze, liqueur de sureau, verjus, purée de pomme verte,
jus de pomme, mousse acidulée

Sous Le Soleil 12cl

Mezcal, liqueur chipotle, jus de citron vert,
purée de mangue

Le rafraichissement 18cl

MUMU (muscadet, rhum, sureau), cordial gingembre romarin,
bitter pamplemousse, tonic Hysope

Sieste Provençale 18cl

Limoncello, liqueur de sureau, sirop de lavande,
purée de yuzu, tonic Hysope

Dernière Étape 6cl

Bourbon infusé au jus de cuisson de notre rôtisserie,
bitter orange, orange fraîche, cassonade

INTEMPORELS 9€

Caipirinha 7cl

Cachaça/ Citron vert/ Sucre cassonade
(disponible également au fruit du moment)

Old Mojito 20cl

Rhum Pura Vida anejo, citron vert, menthe fraîche,
eau gazeuse, angostura

Porn Star Martini 10cl

Vodka Artisanal, liqueur passion, sirop vanille,
jus de citron vert, purée passion, shot de Champagne

Pina Colada 16cl

Rhum ambré, jus d'ananas, citron vert, sirop de coco,
muscade

Sex On The Beach 23cl

Vodka Artisanal, crème de pêche, jus d'orange,
jus de cranberry

Nos Mules 25cl

Citron vert, gingerbeer Hysope

Moscow Vodka Artisanal

London Gin Acrobate

French Cognac

Jamaican Rhum Pura Vida anejo

MOCKTAILS 7€
« Souvenirs d'Enfance »

Promenons-nous dans les bois 20cl

Infusion fruits rouges MySweetTea, cordial gingembre romarin, vetiver, purée de fruits rouges, gingerbeer

Pomme de Reinette & Pomme d'Api 19cl

Jus de pomme, liqueur de sureau sans alcool, verjus, purée de pomme verte, mousse acidulé

Au clair de la Lune 16cl

Herbal Juniper, cordial gingembre, citron vert, tonic

Alouette, gentille Alouette 18cl

Liqueur spritz 0, infusion fruits rouges, purée de yuzu, tonic

NOS SPRITZ

9€

Le Classique 20cl

Liqueur spritz Giffard, bitter orange, eau pétillante, crémant

Le Citronné 20cl

Limoncello, cordial romarin, eau pétillante, crémant

Le Hugo 20cl

Liqueur de sureau, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, crémant

Le Rosé 20cl

Lillet rosé, bitter pamplemousse, jasmin, eau pétillante, crémant

NOS GIN TONIC

11€

L'Acrobate 24cl

Gin acrobate, agrumes, baies et tonic hysope classique

Le Floral 24cl

Gin Méridor (boutons de roses et sureau), fleurs séchées, Tonic hysope sureau

l'Herbacé 24cl

Gin New Lands (chanvre), romarin et tonic hysope concombre


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€
Soupe Angani 12cl Epine Noire Agrario, 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 Agrario agrumes (Les Sables d'Olonne) 17% 6cl	4€50
Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl	2€50

NOS BIÈRES

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

Desperados 5,9% 33cl	5€
Bière sans alcool Bavaria IPA blonde 25cl 0%	4€50

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, Gingerbeer, Concombre, Sureau	
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%	7€
Suave et gourmand	
Bellevoeye bleu triple malt (Charente) 40%	8€
Frais, note de miel	
Michel Couvreur « The Unique » (Bourgogne) 44%	9€50
Gourmand et floral	
Mainclaye distillerie Vrignaud (Vendée) 42%	10€50
Raffiné, fruit et épicé	
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€
Liqueur Jacoulot (Bourgogne) 21% Menthe poivrée, Verveine ou Abricot	5€50
Elixir Maison Dutier - liqueur végétale (Bretagne) 44%	8€
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€
Crème de rhum Mava Spirit (Nantes) 17%	6€
Liqueur de whisky Coureur des Bois (Sète) 31,7%	8€

RHUM

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0€50

	4cl
Guadeloupe - Distillerie Longueteau Prelude 53,2% Riche, intense, fougueux	8€
Guadeloupe - Distillerie Longueteau L'Intemporel 62% Intense et végétal	8€
Martinique - Distillerie A1710 La perle 54,5% Fruits exotique	10€
Martinique - Distillerie A1710 Renaissance 52% Frais et complexe	15€
Costa Rica - Métropole - Les Bienheureux Pura Vida XO 40% Riche et complexe	8€
Costa Rica - Métropole - Les Bienheureux Pura Vida Ananas 37,5% (Rhum infusé) Gourmand	8€
Charente- Les Bienheureux (70% rhum / 30% Cognac) Boisson spiritueuse Thoreau 40% Fruits confits séchés et noisette	8€

LA ROUTE DES RHUMS

Sélection du moment par nos barmans de 3 Rhums

3x2cl
12€

NOS EFFERVESCENTS

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

NOS VINS BLANCS

VALLEE DE LA LOIRE


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

BOURGOGNE


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

Nous consulter pour les millésimes


VALLÉE DU RHONE

	75c1
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

	75c1
 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

	75c1
 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

	75c1
AOP Sauvignon Château Bonnet	30€
Sauvignon et Sémillon, frais et léger aux notes d'agrumes	
AOP Pessac Château de Fieuzal	75€
Sauvignon - Sémillon	
Bouquet riche et dense avec notes florales et fruités	

Nous consulter pour les millésimes

NOS VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

	75c1
 AOP Anjou Domaine des Rochelles cuvée L'Ardoise Cabernet franc, sur le fruit, digeste	25€
IGP Vendée Domaine du Prieuré La Chaume Bel Canto Merlot, fruit intense, expressif et frais, notes épicées et légèrèments poivrées	40€
 AOP Saumur Champigny Domaine Arnaud Lambert cuvée Yves Lambert Cabernet Franc, fruité et juteux pour tout votre repas	34€
 IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat Négrette, sur les épices, très velouté	35€
AOP Chinon Domaine Baudry « Le Domaine » Joli Cabernet Franc aux notes de petits fruits rouges	36€
 AOP Menetou Salon Domaine Pellé cuvée Les Bornés Pinot Noir, léger et souple aux arômes de framboise	44€

BORDEAUX ET SUD OUEST



	75c1
AOP Bordeaux Château Goumin André Lurton Merlot, Cabernet Sauvignon, notes de fruits rouges, petits tanins	23€
AOP Côtes de Bourg Château Clos de Merle Cabernet Franc et sauvignon, Merlot, rond, plein, suave	29€
AOP Sud-Ouest Bergerac Albert de Conti « Galapia » Merlot et Cabernets, souple fruité et convivial	32€
AOP Saint Julien Château Moulin de la Rose Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Minéral, élégance, finesse et caractère	49€
AOP Saint Emilion Grand cru Château La Confession * Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon Subtil, riche et ample, notes d'épices et fruits noirs	81€
AOP Margaux Château Dauzac * Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Soyeux, fruité, notes d'épices	75€
AOP Pauillac Grand-Puy Ducasse * Cabernet Sauvignon - Merlot Equilibré et complexe, boisé, fruits noirs	72€

**nous consulter pour les millésimes*



BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	75c1
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante Gamay, fruité, fraîcheur	34€
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, généreux sublime	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
IGP Côtes de Thongue Domaine Deshenrys Le Chant des Cigales Grenache et Sangiovese, frais et léger aux arômes de framboise	28€
 AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe Grenache, Syrah, Cinsault, fin et aérien avec une belle ampleur en bouche	32€
AOP Touraine Domaine François Chidaine Pinot noir, Grolleau et Gamay, fruité et délicat avec une finale désaltérante	39€

NOS VINS AU VERRE 12cl


BLANCS

VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier	5€
Viognier - rond et aromatique, notes de fruits exotiques	
AOP Sauvignon Château Bonnet	5€50
Sauvignon et Sémillon, frais et léger aux notes d'agrumes	
 IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio	7€
Chardonnay, fruité et gourmand, long en bouche	
AOP Beaujolais Blanc Domaine Jean Marc Lafont	7€50
Chardonnay, enrobant et équilibré, belle découverte	
AOP Quincy Henri Bourgeois	8€50
Sauvignon, floral et minéral	
 AOC Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles bio	7€
Chenin - vin moelleux aux notes de poires fraîches	

ROUGES

VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache	5€
Grenache - rond et équilibré aux parfums de garrigue	
 AOP Bergerac Albert de Conti « Galapia »	6€
Merlot et Cabernets, souple fruité et convivial	
 IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio	7€
Négrette, délicat et enrobant aux épices douces	
AOP Chinon Domaine Baudry « Le Domaine »	7€50
Joli Cabernet Franc aux notes de petits fruits rouges	
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux « Carra » bio	8€
Syrah, Grenache, Mourvèdre, élégant aux arômes de cassis et réglisse	

ROSÉS

IGP Côtes de Thongue Domaine Deshenrys Le Chant des Cigales	5€
Grenache et Sangiovese, frais et léger aux arômes de framboise	
 AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe	6€50
Grenache, Syrah, Cinsault - fin et aérien avec une belle ampleur en bouche	
AOP Touraine Domaine François Chidaine	7€
Pinot noir, Grolleau et Gamay, fruité et délicat avec une finale désaltérante	

Disponible également en bouteille 75cl.

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

Prix nets et service compris.

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€
Double expresso frappé	4€50
Chai Latte frappé	4€50
Supplément sirop noisette, cookie, caramel, épices, vanille	0€50

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



THÉS

3€80

 Blue Earl Grey Thé noir Bergamote	
 Escale sous les tropiques Thé noir Mandarine Mangué Passion	
 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	
Jardin enchanté Thé vert Fraise Sureau Coquelicot	
 Thé du Dragon Thé blanc Litchi Pêche	


ROOIBOS

3€80

 Lady Grey Bergamote Mandarine	
 Une légère brise Menthe poivrée	

INFUSIONS

3€80

Amour en Provence Citron Romarin Thym	
Nuit de Folie Gingembre Mangué	
 Artic Minth Menthe fraîche Eucalyptus	

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	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets et service compris.

brasserie - rôtisserie

Angani

