

NOS COCKTAILS

CRÉATIONS 10€

Jardin d'hiver 16cl

Gin Meridor, infusion thé vert litchi - rose, miel et hibiscus

Dernier verger 14cl

Vermouth rouge, liqueur triple-sec, pain d'épice et jus de pomme

Mont Blanc 9cl

Vodka, sirop miel-romarin, citron vert, spray d'absinthe

Belle-Hélène 16cl

Liqueur Noces royales poire - Cognac, infusion Thé vert poire - chocolat - gingembre et jus de pomme

Paradis perdu 16cl

Rhum Pura Vida, liqueur passion, jus d'ananas infusé à la cannelle et vanille

Au coin du feu 6cl

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

INTEMPORELS 9€

Caïpirinha 7cl

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

Old Mojito 20cl

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

Porn Star Martini 10cl

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

Spicy Margarita 9cl

Tequila, liqueur chipotle, citron vert, sucre

Nos Mules 25cl

Citron vert, gingerbeer Hysope

Moscow Vodka Artisanal

London Gin Acrobat

French Cognac

Jamaican Rhum Pura Vida anejo

MOCKTAILS 7€

Le quatre-heures 15cl

Infusion « pomme au four », jus de pomme, noisette, verjus

Jardin secret 16cl

Jus de raisin infusé au poivre de Timut, cordial hibiscus,
purée de litchi, eau pétillante

Chez Mamie 15cl

Infusion thé vert poire - chocolat, purée de poire, verjus,
gingerbeer

L'île au trésor 15cl

Jus d'ananas, liqueur gingembre sans alcool, purée passion,
vanille

NOS SPRITZ

9€

Le Classique 20cl

Liqueur spritz Giffard, bitter orange, eau pétillante, prosecco

Le Citronné 20cl

Limoncello, cordial romarin, eau pétillante, prosecco

Le Floral 20cl

Liqueur sureau - cédrat Son of a batch, citron vert,
eau pétillante, prosecco

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 Agranio, Triple sec, jus de citron, pétillant	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

Desperados 5,9% 33cl	5€
Cidre brut Kerisac 25cl (Guenrouet)	4€50
Bière sans alcool Bavaria IPA blonde 25cl 0%	4€50

NOS SOFTS

Evian 33cl/ 50cl/ 1l	3€50/4€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	
Infusion pétillante Symples bio, 100% naturelle 33cl	5€50
Hivernale - <i>Menthe, pomme, bergamote</i>	
Relaxante - <i>Verveine, cerise, lavande</i>	
Tonic Hysope 20cl	3€50
Tonic classique, Gingerbeer, Concombre, Sureau	
Supplément sirop Giffard	0€50
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane, Fruit de la passion	

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKY	4cl
Lefort (Charente) 42%	7€
Suave et gourmand	
Bellevoys bleu triple malt (Charente) 40%	8€
Frais, note de miel	
Michel Couvreur « The Unique » (Bourgogne) 44%	9€50
Gourmand et floral	
Mainclays distillerie Vignaud (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 Vignaud (Vendée) 24%	5€
Liqueur de menthe poivrée La Bienheureuse 17%90	5€
Liqueur Jacoulot (Bourgogne)21%	5€50
Menthe poivrée, Verveine ou Abricot	
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 Vignaud (Vendée) 17%	5€
Crème de rhum Mava Spirit (Nantes) 17%	6€

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%	8€
Fruits confits séchés et noisette	

LA ROUTE DES RHUMS

	3x2cl
Sélection du moment par nos barmans de 3 Rhums	12€

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

VALLEE DE LA LOIRE

	75cl
 AOP Muscadet Wine Trackers « La Perdrix de l'année »	22€
Melon de Bourgogne, fraîcheur minérale	
 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	

BOURGOGNE

	75cl
AOP Bourgogne Chardonnay La Chablisienne	32€
Chardonnay, sec et fruité tout en rondeur	
AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage	55€
Chardonnay, grande amplitude, notes de sous-bois	

VALLÉE DU RHONE

	75cl
 AOP Côtes du Rhône Clos du Caillou Le Caillou	38€
Grenache, Viognier, Clairette, Roussanne, fruité et gourmand à la finale fraîche	
Crozes Hermitage Domaine François Villard cuvée Cour de Récré	44€
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
IGP Pays d'Oc Moulin de Gassac Viognier	23€
Viognier, rond et aromatique fruits exotiques	
IGP Pays d'Oc Moulin de Gassac Sauvignon	25€
Sauvignon, frais et léger aux notes d'agrumes	
 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	
VDF Famille Laplace « La Poule aux œufs d'or	29€
Gros et Petit Manseng, vin moelleux et doux	

BORDEAUX

	75c1
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

34€

Cabernet Franc, fruité et juteux pour tout votre repas



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

35€



AOP Saint Nicolas de Bourgueil
Domaine Frédéric Mabileau Les Rouillères bio
Cabernet Franc, rond et fruité

38€



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 Cahors Château du Cèdre « Juvéniles » bio
Malbec, fin et moderne avec un joli caractère

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€
 AOP Côtes du Rhône Clos du Caillou Le Caillou bio Grenache, Syrah et Mourvèdre, enrobant aux épices douces	35€
 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
IGP Pays d'Oc Moulin de Gassac Pinot Noir Pinot Noir, souple, notes de petits fruits rouges	25€
 AOP Fitou Château de Nouvelles « Augusta » bio Carignan, grenache et Syrah, riche et velouté	32€
 AOP Faugères Abbaye Sylva Plana « Les Novices » bio Cinsault, Grenache et Carignan, fruité et charnu arômes de cassis et cerise	29€

NOS VINS ROSES

	75c1
 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

BLANCS

IGP Pays d'Oc Moulin de Gassac Viognier 5€
Viognier, rond et aromatique fruits exotiques

IGP Pays d'Oc Moulin de Gassac Sauvignon 5€50
Sauvignon, frais et léger aux notes d'agrumes

AOP Bourgogne Chardonnay La Chablisienne 6€50
Chardonnay, salin et minéral

 **IGP Val de Loire Vendée Domaine Mourat Grenouillère bio** 7€
Chardonnay, fruité et gourmand, long en bouche

 **AOP Côtes du Rhône Clos du Caillou Le Caillou bio** 8€50
Clairette, Viognier, Grenache, Roussanne, enrobant, suave

VDF Famille Laplace « La Poule aux œufs d'or 7€
Gros et Petit Manseng, vin moelleux et doux

ROUGES

IGP Pays d'Oc Moulin de Gassac Pinot Noir 5€
Pinot Noir, souple, notes de petits fruits rouges

 **AOP Cahors Château du Cèdre « Juvéniles » bio** 6€
Malbec, fin et moderne avec un joli caractère

 **AOP Fitou Château de Nouvelles « Augusta » bio** 6€50
Carignan, grenache et Syrah, riche et velouté

 **AOP Côtes du Rhône Clos du Caillou Le Caillou bio** 7€
Grenache, Syrah et Mourvèdre, enrobant aux épices douces

 **AOP Saint Nicolas de Bourgueil** 8€
Domaine Frédéric Mabileau Les Rouillères bio
Cabernet Franc, rond et fruité

 **AOP Saint Joseph Domaine Jolivet « l'Instinct » bio** 10€
Syrah, tanins intenses et soyeux, velouté

ROSÉS

 **AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe** 6€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.

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€
Café frappé	4€50
Chai Latte frappé	4€50
Grog Infusion Pomme au four, jus pomme, romarin, cannelle	4€50
Grog Rhum Infusion pomme au four, romarin, cannelle	7€
Grog Bourbon Infusion pomme au four, romarin, cannelle	8€
Supplément sirop noisette, cookie, caramel, épices, vanille	0€50
Option lait végétal	0€50

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	
Gourmandise d'automne Thé vert Poire Chocolat Gingembre	
 Thé du Dragon Thé blanc Litchi Pêche	

ROOIBOS 3€80

 Lady Grey Bergamote Mandarine	
Le pistachier Pistache Chocolat blanc Noix de coco	

INFUSIONS 3€80

Amour en Provence Citron Romarin Thym	
Nuit de Folie Gingembre Mangué	
Pomme au four Pomme Cannelle	

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

NOS COCKTAILS DIGESTIFS

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

