

NOS COCKTAILS

CREATIONS

Cocotte 12cl	9€
Cointreau/ Coulis Fruits rouges/ Effervescent Langlois	
Côte de Lumière 12cl	8€
Epine noire aux Agrumes Agranio/ Basilic frais/ Sirop sucre/ Effervescent Langlois	
Des'îles 12cl	9€
Rhum Clément Ambré/ Délice caramel fleur de sel Vrignaud/ Crème fraîche	
Douceur d'été 20cl	9€50
Vodka Wyborowa/ Liqueur St-Germain/ Purée de Poire/ Jus de citron jaune/ Tonic	
Angani 6cl	9€
Cognac Gautier VS infusé au gras de poulet/ Angostura Orange Bitter/ Sucre Roux	
Le Jardin de Pépé 14cl	9€
Gin Bombay Original/ Jus de betterave et menthe/ Jus de citron vert/ Blanc d'œuf/ Absinthe La Fée/ Miel Ruche Chaumoise	

INTEMPORELS

Négroni 9cl	8€
Vermouth rouge Vrignaud/ Campari/ Gin Bombay Original	
Caïpirinha fruit du moment 10cl	8€
Cachaça Janeiro/Sirop de sucre/Citron vert/Purée de fruit	
OLD Mojito 20cl	9€
Rhum Havana Especial/ Citron vert/ Menthe/ Sucre de canne/ Badoit	
Moscow Mule 22cl	9€
Vodka Wyborowa/ Jus de citron vert/ Ginger beer	
Cosmo 10cl	8€
Vodka Wyborowa/ Cointreau/ Cranberry/ Jus de citron vert	
Margarita 10cl	9€
Tequila Olmeca/ Cointreau/ Jus de citron vert	

—

SANS ALCOOL

—


Honeymoon 16cl	6€50
Jus de pomme/ Jus d'orange pressé/ Miel Ruche Chaumoise/ Jus de citron	
Virgin Mojito 20cl	6€50
Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre de canne/ Badoit	
Chaperon rouge 20cl	6€50
Jus Cranberry/ Purée de fruits rouges/ Rooibos Chaperon Rouge	

NOS BIERES ET CIDER

—

PRESSIONS

—

	33cl	50cl
Angani IPA 5,6%	4€	7€
Estaminet Premium Blonde 5,2%	4€	7€
Bellefois Rousse 5,6%	4€	7€
 Bellefois Blanche 5%	4€50	8€
Blue Métal Spirit Blonde 6,5%	5€	9€
Cornet Triples 8,5%	5€	9€
Jack Beer Pale Ale Ambre 7%	4€	7€
Hard cider La Mordue 6%	4€50	8€

—

BOUTEILLES

—

	33cl
Angani IPA 5,6%	5€50
Brune La Rouget 6,4%	6€
Desperados 5,9%	5€
La Rouget Fruits Rouge Griottines 5%	6€
Bière sans alcool NA Palms 0%	4€

NOS APERITIFS

Spritz Agranio 12cl	7€
Epine noire aux agrumes Agranio/ Effervescent Langlois/Badoit	
Pineau des Charentes blanc Drouet 17,5% 6cl	4€
Porto Fonseca rouge et blanc 20% 6cl	5€50
Vermouth Vrignaud rouge et blanc 18% 6cl	4€
Epine Noire Agranio agrumes 17% 6cl (Les Sables d'Olonne)	4€50
Pastis vendéen Vrignaud Artisanal 45% 2cl	3€
Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl	2€50

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKY


	4cl
Ouisqi classic Single Malt Hepp (Alsace) 40%	7€
Fruité et boisé	
Bellevoye Bleu triple Malt (Charente) 40%	8€
Frais, note de miel	
Bellevoye Blanc triple Malt affiné en fût de Sauternes (Charente) 40%	10€
Rond, doux et épicé	
Nationale 10 Single Malt (Charente) 43%	12€
Tourbé, note de miel et poire	
BM Signature Pur Malt vieilli en fût de Vin de Paille (Jura) 40%	16€
Original et délicat	

VODKA

	4cl
Pyla - Alcool de blé français (Bordeaux) 44°	7€
Légèrement poivrée, réglisse	
BM Signature Herbe de Bison - distillat à base de blé (Jura) 40°	9€
Fraiche et ronde	


—
GINS
—

Nos Gins sont disponibles en Long Drink
« Fever Three 20cl » supplément 3€ »

	4cl
Criste Marine Vrignaud (Mareuil-sur-Lay/Vendée) 40%	7€
Iodé, arôme céleri et citron	
Melifera Fleurs d'Immortelle (Ile d'Oléron) 43%	9€
Floral et rond	
BM Signature (Jura) 40%	10€
Absinthe et gentiane	
 Bulkeley (Les Achards/Vendée) 43%	12€
Epices et agrumes (et très local)	

—
RHUM
—

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0,50€

	4cl
HSE Black Sheriff Rhum vieux vieilli en fût de Bourbon (Martinique) 40%	7€
Doux, rond et fruité	
Clément Canne Bleu (Martinique) 50%	8€
Frais et légèrement poivré	
Insider Spice (Guadeloupe et Loire-Atlantique) 33%	8€
Epicé	
Longueteau Rhum blanc (Guadeloupe) 55%	9€
Rond, fruité et floral	
HSE Très vieux Rhum VSOP Ambré (Martinique) 45%	11€
Gourmand, note cacao, boisé	
 A 1710 La perle Renaissance (Martinique) 52%	14€
Gourmand, note de meringue, floral	

—
COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS
—

	4cl
Drouet VS Grande Champagne 40%	7€
Rond et suave	
Drouet VSOP Cognac Grande Champagne 40%	9€
Frais, fruité et boisé	
Bas Armagnac Tariquet VSOP 40%	7€
Original, boisé	
Calvados Pays d'Auge Réserve Sans Roger Groult 40%	7€
Fruité et subtil	

Prix nets et service compris.

—
EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES
—

	4cl
Mentilla Liqueur Vrignaud (Vendée) 24%	5€
Délice de Caramel à la fleur de sel Liqueur Vrignaud (Vendée) 17%	5€
Eaux de vie Poire Willams Hepp (Alsace) 43%	7€
Eaux de vie Mirabelle Hepp (Alsace) 45%	7€
Génépi Distilleries et Domaines de Provence (Les Alpes Maritime) 40%	9€
La Chartreuse verte (Grenoble) 55%	11€

NOS EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château Cuvée Extra Fruité, rond, généreux	6€	24€
AOP Champagne Charpentier Généreux, gourmand, élégant	9€	48€
AOP Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve		63€
AOP Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé		71€
AOP Champagne Ruinart Blanc de Blanc		98€

NOS VINS AU VERRE


Notre sélection de vins au verre est affichée en salle, notre équipe de serveurs et barmans sera ravie de vous conseiller.

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 Gourmand, équilibré entre sucre et acidité	26€
	AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Clous Thierry Michon Aromatique, note de fruits blancs	37€
	AOP Sancerre Domaine Gérard Fiou Fruité, jolie texture et finale fraîche	38€
	Montlouis Domaine François Chidaine cuvée Les Bournais Complexité aromatique, coing confit notes épicées, frais	51€

BOURGOGNE

	AOP Bourgogne Chardonnay Domaine Giroud Bouquet floral	22€
	AOP Chablis Domaine Pommier Tout en finesse, cristalin	42€
	AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage Grand 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, minérale, 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
 IGP Saint Guilhem du Désert Domaine Cavalier Aromatique et rondeur	21€
AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran cuvée Espérandieu Belle complexité aromatique, tension minérale	26€
AOP Côtes du Roussillon Effet Papillon Ample et frais	27€

—
CORSE
—

	75cl
Vin de Pays Ile de Beauté Domaine Yves Leccia cuvée YL Joli gras, notes de garrigue	40€
AOP Patrimonio Domaine Yves Leccia Grande ampleur, minérale et longueur en bouche	47€

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 Saumur-Champigny Domaine Arnaud Lambert cuvée Yves Lambert Fruits rouges, fraîcheur	28€
	IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat Sur les épices, très velouté	29€
	AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Reflets Thierry Michon Suave et fruité	37€
	AOP Ménéteau-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 Château Coucheroy André Lurton Tout en finesse, terroir de Graves, notes fruits rouges	35€
	AOP Lussac Saint Emilion Château Barbe Blanche André Lurton Ample, notes fruits noirs	40€
	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 Pessac Léognan Château La Louvière André Lurton Belle structure tannique, velouté fruitée, fraîcheur	55€
	AOP Pomerol Le Jardin de Petit Village Grande suavité, notes de fruits noirs	59€

Prix nets et service compris.



—
BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS
—

	75cl
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante Fruité, fraîcheur	31€
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Hubert Garrey Fruits rouges et floral	38€
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€
 AOP Châteauneuf du Pape Domaine Saint Prefert Fruits rouges macérés	54€


—
LANGUEDOC-ROUSSILLON
—

	75cl
AOP Corbières Château Gléon cuvée La Clef Rondeur, fruité	23€
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra Belle longueur, note fruits noirs, fraîcheur	32€
 AOP Faugères Abbaye Sylva Plana cuvée Les Songes de l'Abbé Ample et dense avec notes fruits noirs	39€

—
CORSE
—

	75cl
Vin de Pays Ile de Beauté Domaine Yves Leccia cuvée YL	40€
Fruits noirs, fraîcheur du calcaire	
AOP Patrimonio Domaine Yves Leccia	46€
Epices, puissant, équilibré sur la fraîcheur	

NOS VINS ROSES

	75cl
 IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Jérémie Mourat	22€
Floral et fruité, belle vinosité	
AOP Touraine François Chidaine	23€
Fruité et frais	
AOP Patrimonio Domaine Yves Leccia	39€
Plein avec notes fruits rouges et de garrigue	
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	40€
Fruité et légèrement épicé	

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

Prix nets et service compris.

NOS SOFTS

Evian 25cl/ 50cl/ 1l	2€/3€/4€
Badoit verte 50cl/ 1l	3€/4€
Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	3€50
FuzeTea Pêche 25cl	3€50
Orangina 25cl	3€50
Fever Tree Tonic Water, Fever Tree Ginger Ale 20cl	3€
Badoit rouge 33cl	3€50
Sirop à l'eau* 25cl	1€50
Diabolo* 25cl	2€50
Jus de fruits Granini 25cl	3€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Fraise, Poire	
Eau de fruit glacée maison « My Sweet Tea »	5€
Chamallow ou Gin Fizz	

**Sirop Monin: Menthe, Grenadine, Fraise des bois, Citron, Kiwi, Pêche, Fruit de la Passion, Orgeat, Melon.*

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Décaféiné	1€80
Double expresso	3€
Cappuccino	3€50
Café noisette	2€
Café crème	3€
Café viennois	3€50
Chocolat chaud maison	3€80
Chocolat viennois	4€80


NOS THES ET INFUSIONS

Notre sélection de thés, rooïbos, infusions et eaux de fruits « My Sweet Tea »

THES 3€30


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€30

Chaperon Rouge  Baies sauvages Fruits rouges

Voyage en Bretagne  Caramel beurre salé

Douceur du Cap  Mangue Pêche

INFUSIONS 3€30

Voyage à Rome Basilic Citron

Nuit de Folie Gingembre Mangue

Tisane des Elfes  Agrumes Baies sauvages

EAUX DE FRUITS 3€30

Chamollow Barbe à Papa

Gin Fizz Citron Pamplemousse

Prix nets et service compris.