

—
CREATIONS
—

Coco Loco 25cl	10€
Rhum Sailor Jerry/ Crème de coco/ Sirop Falernum/ Jus d'ananas/ Jus de citron jaune/ Sirop fruits de la passion	
Science Infus' 7cl	8€
Gin infusé du moment/ verjus/ Sucre liquide	
Renaissance 17cl	9€
Gin Meliféra/ Jus de cranberry/ Purée de fruits rouges/ Blanc d'œuf/ Jus de citron jaune	
Douceur Printanière 20cl	9€50
Gin Alpha Spirit/ Vermouth Blanc La Quintinye/ Purée de rhubarbe/ Jus de citron jaune/ Tonic La French	
L'impériale 13cl	9€
Bourbon/ Mandarine Impériale/ Jus orange pressée/ Noix de muscade râpée/ Blanc d'œuf	
Cocktail du moment	9€
A découvrir chaque semaine la création de nos barmans	

—
INTEMPORELS
—


Angani 6cl	9€
Cognac Gautier VS infusé au gras de poulet/Angostura Orange Bitter/ Sucre Roux	
Moscow Mule 25cl	9€
Vodka Guillotine/ Jus de citron vert/ Ginger Beer Artisan	
Caipirinha fruit du moment 10cl	8€
Cachaça Janeiro/Sucre liquide /Citron vert/ Purée de fruit	
OLD Mojito 20cl	9€
Rhum Havana Especial/ Citron vert/ Menthe/ Sucre de canne/ Badoit	
Sex on the Beach 20cl	10€
Vodka Wyborowa/ Liqueur Chambord/ Sirop de pêche/ Jus orange pressée/ Jus de cranberry	
Hemingway Daiquiri 10cl	8€
Havana 3ans/ Marasquin/ Jus de pamplemousse/ Jus de citron	
Pineau Colada 15cl	9€
Pineau des Charentes Gautret/ Crème de coco/ Jus d'ananas/ Sirop de fraise / Jus de citron frais	
Negroni du moment 9cl	9€
revisité selon l'envie de nos barmans	

—
SANS ALCOOL
—

Virgin Renaissance 16cl	6€50
Jus de cranberry/ Purée de fruits rouges/ Eau de fruit Chamallow « My Sweet Tea »	
Virgin Mojito 20cl	6€50
Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre de canne/ Badoit	
Epicé tout 20cl	6€50
Jus de pomme/ Sirop de Falernum/ Ginger Beer	

NOS BIERES ET CIDRE

—
PRESSIONS
—

	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
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€
Bleu Métal Spirit Blonde 6,5%	5€	9€
Cornet Triples 8,5%	5€	9€
Jack Beer Pale Ale Ambre 7%	4€	7€
Bière du moment	4€50	8€

—
BOUTEILLES
—

	<i>33cl</i>
Angani IPA 5,6%	5€50
La Rouget Brune 6,4%	6€
Desperados 5,9%	5€
La Rouget Fruits rouges Griottines 5%	6€
Hard Cider La Mordue 6%	5€50
Bière sans alcool 0%	4€

Prix nets et service compris.

NOS APERITIFS

Spritz St-Germain 12cl	7€
Liqueur de St-Germain/ Badoit/ Effervescent Langlois	
Soupe Vendéenne 12cl	5€50
Epine Noire Agranio/ Triple sec/ Jus de citron/ Effervescent Langlois	
Negroni du moment 9cl	9€
revisité selon l'envie de nos barmans	
Pineau des Charentes blanc Drouet 17,5% 6cl	4€
Porto Fonseca rouge et blanc 20% 6cl	5€50
Vermouth Quintinye rouge et blanc (Charente) 16% 6cl	4€
Epine Noire Agranio agrumes 17% 6cl (Les Sables d'Olonne)	4€50
Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl	2€50

NOS EFFERVESCENTS

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

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKY

	4cl
Ouiski classic Single Malt Hepp (Alsace) 40%	7€
Fruité et boisé	
Bellevoye bleu triple malt (Charente) 40%	8€
Frais, note de miel	
Welsche's whisky (Alsace) 43%	10€
Boisées, fruité, vanillé	
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	

GINS

Nos Gins sont disponibles en Long Drink
« Artisan 20cl » supplément 3€50»

	4cl
GVine Floraison (Charente) 40%	7€
Frais et doux	
Melifera Fleurs d'Immortelle (Ile d'Oléron) 43%	9€
Floral et rond	
Alpha spirit (Normandie) 43%	8€
Fruité et légèrement herbacé	
Hautefeuille (Somme) 42%	10€
Gourmand et rafraîchissant	
Bandarel ambré (Montauban/ Occitanie) 45%	12€
Frais, botanique et note de fruits des sous-bois	

—
VODKA
—

Vodka française Guillotine 100% fabrication française **4c1**
Produite à partir de raisin cépage chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Guillotine blanche (Champagne) 40% **7€**

Fraiche, agrumes

Guillotine ambré (Champagne) 40% **9€**

Vodka vieillie en fût de chêne neuf

—
RHUM
—

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

4c1

**HSE Black Sheriff Rhum vieux vieilli en fût de Bourbon
(Martinique) 40%** **7€**

Doux, rond et fruité

A1710 La perle (Martinique) 54,5% **8€**

Doux, riche et exotique

Distilloire cinq-cinq (Loire-Atlantique) 40% **8€**

Epicé

Rhum by Jacoulot (La Réunion) 40% **9€**

Rond, fruité et floral

HSE Très vieux Rhum VSOP Ambré (Martinique) 45% **11€**

Gourmand, note de cacao, boisé

Mana'o (Tahiti) 50% **12€**

Frais, doux et équilibré

—
COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS
—

	4cl
Drouet VS Grande Champagne 40%	7€
Rond et suave	
Bas Armagnac Tariquet VSOP 40%	7€
Original, boisé	
Calvados Pays d'Auge Réserve 3ans Roger Groult 40%	7€
Fruité et subtil	

—
EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES
—

	4cl
Mentilla Liqueur Vriгнаud (Vendée) 24%	5€
Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%	5€50
Délíce de Caramel fleur de sel Liqueur Vriгнаud (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 COCKTAILS DIGESTIFS

Des'îles (chaud) 12cl	9€
Rhum Clément Ambré/ Délíce de caramel Vriгнаud/ Café/ Chantilly	
Espresso Martini 14cl	9€
Vodka/ Liqueur de café/ Shot espresso/ Sirop de sucre	

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

Prix nets et service compris.

NOS SOFTS

Evian 33cl/ 50cl/ 1l	2€/3€/4€
Badoit verte 50cl/ 1l	3€/4€
Soda du moment (affiché sur ardoise)	
Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	3€50
Fuzetea Pêche 25cl	3€50
Orangina 25cl	3€50
Badoit rouge 33cl	3€50
Sirop à l'eau 25cl	1€50
Limonade artisanale 33cl	3€50
Jus de fruits Granini 25cl	3€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomato, Fraise	
Kombucha Fermenting & Co (boisson fermentée à base de thé)	6€
Tonic - citron, gingembre et curcuma	
Elixir - framboise, myrtille, betterave et hibiscus	
Tonic Artisan	3€50
Tonic classic, Ginger beer, Pink citrus tonic, Lime tonic, Agave tonic	
Supplément sirop Monin	0€30
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane	

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Décaféiné	1€80
Double expresso	3€
Cappuccino	3€50
Café noisette	2€
Café crème	3€
Café viennois	3€80
Chocolat chaud maison	4€20
Chocolat viennois	5€

Prix nets et service compris.




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

EUX DE FRUITS 3€30

- Chamollow** Barbe à Papa
- Gin Fizz** Citron Pamplemousse

Prix nets et service compris.

A GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS

De 12h à 22h30

Houmous de mogettes	6€
Rillettes de volaille rôtie/ Massala	6€
Il est fou le préfou	7€
Os à moëlle gratiné/ Effiloché de paleron de bœuf/ Moutarde à l'ancienne	11€
Sélections de charcuteries	17€
Fromages affinés	11€
Aiguillettes de poulet pané, sauce tartare	9€
Assortiment de Tapas	25€




DOUCEURS POUR PETITS ET GRANDS

De 15h à 18h




Gâteaux de voyages	3€
Part de cake	3€50
Douceurs du moment	6€
Millefeuille Angani vanille & caramel beurre salé	7€
Crazy pot	7€
coupe glacé chocolat, cacahuète, caramel, chantilly	
Boule de glace Artisanale « Origin' Glaces »	2€50
Vanille, Chocolat, Cacahuètes, Caramel fleur de sel, Café, Noix de Coco, Fraise, Mangue, Citron basilic	
Avec Chantilly	1€
Supplément coulis	
Chocolat, caramel, praliné cacahuète	0€80

Pour toutes allergies, merci de nous le signaler lors de la commande
Prix nets et service compris.



BLANC

	IGP Cévennes « Aillargues » Domaine du Lys bio Chardonnay, sauvignon - Gourmand, aux notes de fleurs blanche et d'amande	4€50
	VDF « Gourmandi Nages » Château de Nages Viognier, Roussane, Colombard - Tendre et fruité, mariage de fraîcheur et de gourmandise	5€50
	AOC Bourgogne Chardonnay « Septembre » Edouard Delaunay Chardonnay - Riche et ample	6€
	AOP Fiefs Vendéens Brem Domaine Saint Nicolas « Les Clous » bio Chenin/Chardonnay - Vif, fruité aux notes iodées	7€
	AOC Sancerre Blanc « Le Perrier » Domaine Thomas bio Sauvignon - Minéral, floral et fruité	8€

ROUGE

	AOP Saumur Champigny « Laurigine » Domaine Les Varinelles bio Cabernet Franc - Rond et croquant aux notes de fruits rouges	4€50
	AOP Fies Vendéens Brem « les Reflets » Domaine Saint Nicolas bio Pinot Noir, Gamay, Negrette - Frais et gourmand, légère notes d'épices	5€50
	AOP Morgon Domaine des Nugues Gamay - Frais et Rond avec une belle finesse aromatique	6€
	AOP Languedoc Château de Gaure bio Grenache, Syrah, Carignan - l'équilibre entre fruits rouges et fruits noirs avec une pointe d'épice	6€
	AOP Saint Emilion Grand Cru Château Palatain Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon - Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	9€

ROSÉS

	AOP Fiefs Vendéens Brem « Gamme d'été rosé » Domaine Saint Nicolas bio Gamay, Negrette, Grolleau, Pinot Noir - Frais Friand aux notes Salines	5€
	AOP Côte de Provence « Bélouvé » Domaine Bunan bio Cinsault, Cabernet sauvignon, ugni blanc - croquant et fruité aux notes d'agrumes	6€
	AOP Côte de Provence Minuty M Grenache et Cinsault - Fruité et rond	7€