

## CREATIONS

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

## INTEMPORELS


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

—  
SANS ALCOOL  
—

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

NOS BIERES ET CIDRE

—  
PRESSIONS  
—

	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Angani IPA 5,6%</b>	<b>4€</b>	<b>7€</b>
<b>Estaminet Premium Blonde 5,2%</b>	<b>4€</b>	<b>7€</b>
<b>Bellefois Rouse 5,6%</b>	<b>4€</b>	<b>7€</b>
 <b>Bellefois Blanche 5%</b>	<b>4€50</b>	<b>8€</b>
<b>Bleu Métal Spirit Blonde 6,5%</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Cornet Triples 8,5%</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Jack Beer Pale Ale Ambre 7%</b>	<b>4€</b>	<b>7€</b>
<b>Bière du moment</b>	<b>4€50</b>	<b>8€</b>

—  
BOUTEILLES  
—

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

## NOS APERITIFS

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

## NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

### WHISKY

<b>Ouisi classic Single Malt Hepp (Alsace) 40%</b> Fruité et boisé	4cl 7€
<b>Bellevoye bleu triple malt (Charente) 40%</b> Frais, note de miel	8€
<b>Welsche's whisky (Alsace) 43%</b> Boisées, fruité, vanillé	10€
<b>Nationale 10 Single Malt (Charente) 43%</b> Tourbé, note de miel et poire	12€
<b>BM Signature Pur Malt vieilli en fût de Vin de Paille (Jura) 40%</b> Original et délicat	16€

### VODKA

<b>Vodka française Guillotine 100% fabrication française</b> Produite à partir de raisin cépage chardonnay, pinot noir, pinot meunier	4cl
<b>Guillotine blanche (Champagne) 40%</b> Fraîche agrumes	7€
<b>Guillotine ambré (Champagne) 40%</b> Vodka vieillie en fût de chêne neuf	9€

Prix nets et service compris

—  
GINS  
—

Nos Gins sont disponibles en Long Drink  
avec notre gamme de mixers « Artisan » 20cl supplément 3€50

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

—  
RHUM  
—

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0€50

	<b>4cl</b>
<b>HSE Black Sheriff Rhum vieux vieilli en fût de Bourbon (Martinique) 40%</b>	<b>7€</b>
Doux, rond et fruité	
<b>A1710 La perle (Martinique) 54,5%</b>	<b>8€</b>
Doux, riche et exotique	
<b>Distilloire cinq-cinq (Loire-Atlantique) 40%</b>	<b>8€</b>
Epicé	
<b>Rhum by Jacoulot (La Réunion) 40%</b>	<b>9€</b>
Rond, fruité et floral	
<b>HSE Très vieux Rhum VSOP Ambré (Martinique) 45%</b>	<b>11€</b>
Gourmand, note cacao, boisé	
<b>Mana'o (Tahiti) 50%</b>	<b>12€</b>
Frais, doux et équilibré	

—  
COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS  
—

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

—

## EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES


—

	4c1
Mentilla Liqueur Vrignaud (Vendée) 24%	5€
Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%	5€50
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

	12c1	75c1
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 ROSES


	75c1
 IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Jérémie Mourat Floral et fruité, belle vinosité	22€
AOP Tourraine François Chidaine Fruité et frais	23€
AOP Patrimoine Domaine Yves Leccia Plein avec notes fruits rouges et de garrigue	39€
AOP Côtes de Provence Minuty M Grenache et Cinsault - fruité et rond	40€

## NOS VINS BLANCS


### VAL DE LOIRE

	75cl
 <b>AOP Muscadet Domaine Les Bêtes Curieuses cuvée La Perdrix</b> Joli gras, fraîcheur minérale	22€
 <b>IGP Val de Loire Domaine des Rochelles Sauvignon</b> Bouquet aromatique, idéal pour commencer le repas	24€
 <b>IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Blanc de Noirs Jérémié Mourat</b> Vinifié sur raisin rouge, puissant et salin	25€
 <b>AOP Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles cuvée Les Rochelles</b> Gourmand, équilibré entre sucre et acidité	26€
 <b>AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Clous Thierry Michon</b> Aromatique, note de fruits blancs	37€
<b>AOP Sancerre Domaine Gérard Fiou</b> Fruité, jolie texture et finale fraîche	38€
 <b>Montlouis Domaine François Chidaine cuvée Les Bournais</b> Complexité aromatique, coing confit notes épicées, frais	51€

### BOURGOGNE

<b>AOP Bourgogne Chardonnay Domaine Giroud</b> Bouquet floral	22€
 <b>AOP Chablis Domaine Pommier</b> Tout en finesse, cristalin	42€
<b>AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage</b> Grande amplitude, notes de sous-bois	52€
<b>AOP Meursault Les Narvaux Dommaine Diconne</b> Joli gras, finesse et longueur en bouche	60€


### SUD-OUEST

	75cl
 <b>AOP Bergerac Château Tour des Gendres cuvée Conti</b> Fruit, épices avec notes d'agrumes	26€
<b>AOP Jurançon Domaine Uroulat cuvée Marie</b> Sec, joli gras, minéral, grande longueur en bouche	37€

—  
VALLEE DU RHONE  
—

	75cl
<b>IGP Méditerranée Marrenon Les Grains Chardonnay</b> Côté floral, fluidité	17€
<b>Crozes Hermitage Domaine François Villard</b> <b>cuvée Cours de Récré</b> Belle puissance sur les épices, grande longueur	41€

—  
LANGUEDOC ROUSSILLON  
—






	75cl
 <b>IGP Saint Guilhem du Désert Domaine Cavalier</b> Aromatique et rondeur	21€
<b>AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran cuvée Espérandieu</b> Belle complexité aromatique, tension minérale	26€
<b>AOP Côtes du Roussillon Effet Papillon</b> Ample et frais	27€

—  
CORSE  
—

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

## NOS VINS ROUGES

### VAL DE LOIRE

	75cl
 <b>AOP Anjou Domaine des Rochelles cuvée L'Ardoise</b> Sur de fruit, digeste	24€
 <b>IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Jérémie Mourat</b> Délicat et floral	26€
 <b>AOP Saumur-Champigny Domaine Arnaud Lambert cuvée Yves Lambert</b> Fruits rouges, fraîcheur	28€
 <b>IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat</b> Sur les épices, très velouté	29€
 <b>AOP Brem Domaine Saint Nicolas cuvée Les Reflets Thierry Michon</b> Suave et fruité	37€
<b>AOP Ménéteau-Salon Domaine La Tour Saint Martin</b> Tout en légèreté et finesse	37€

### BORDEAUX

	75cl
<b>AOP Bordeaux Château Goumin André Lurton</b> Notes de fruits rouges, petits tanins	21€
<b>AOP Côtes de Bourg Château Clos de Merle</b> Rond, plein et suave	23€
<b>AOP Pessac Léognan Château Coucheroy André Lurton</b> Tout en finesse, terroir de Graves, notes fruits rouges	35€
<b>AOP Lussac Saint Emilion Château Barbe Blanche André Lurton</b> Ample, notes fruits noirs	40€
<b>AOP Pauillac Château Tour de Pibran</b> Puissant, élégant, finesse et caractère	49€
<b>AOP Saint Julien Château Moulin de la Rose</b> Minéral, élégance, finesse et caractère	49€
<b>AOP Margaux Vivens 2<sup>ème</sup> du Château Durfort Vivens</b> Profondeur et très suave	53€
<b>AOP Pessac Léognan Château La Louvière André Lurton</b> Belle structure tannique, velouté fruitée, fraîcheur	55€
<b>AOP Pomerol Le Jardin de Petit Village</b> Grande suavité, notes de fruits noirs	59€



---

## BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

---

	75cl
<b>AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante</b> Fruité, fraîcheur	31€
<b>AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Hubert Garrey</b> Fruits rouges et floral	38€
<b>AOP Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Domaine Hubert Garrey</b> Fruits rouges, épices, léger tanin	45€
<b>AOP Pommard Les Vignots Domaine Diconne</b> Notes fumées, long, de caractère	57€

---

## VALEE DU RHONE



---

	75cl
<b>AOP Côtes du Rhône Sol Acantalys</b> Fruits rouges avec notes épices	17€
<b>AOP Luberon Marrenon Private Gallery</b> Velouté, fruité	21€
<b>AOP Crozes Hermitage Domaine Emmanuel Darnaud</b> <b>cuvée Mise en Bouche</b> Ample et velouté	39€
<b>AOP Gigondas Domaine de la Bouissière</b> Fruits rouges macérés, note cacao, grande longueur	43€
 <b>AOP Châteauneuf du Pape Domaine Saint Prefert</b> Fruits rouges macérés	54€

---

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

---

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

---

## CORSE

---

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

## NOS SOFTS

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

## NOS BOISSONS CHAUDES

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

## NOS COCKTAILS DIGESTIFS

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

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.