

—  
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>On dirait le sud 13cl</b>	<b>8€50</b>
Anisette Vrignaud/ Vodka Wyborowa/ Poivron frais fumé/ Cordial citron thym maison/ Badoit	
<b>Renaissance 17cl</b>	<b>9€</b>
Gin Meliféra/ Jus de cranberry/ Purée de fruits rouges/ Emulsion de blanc d'œuf/ Jus de citron jaune	
<b>Douceur d'été 20cl</b>	<b>9€50</b>
Liqueur St Germain/ Vodka Wyborowa/ Purée de pêche Monin / Jus de citron/ Tonic La French	
<b>Mezcal Sunset 13cl</b>	<b>8€50</b>
Mezcal Los Javis/ Jus d'orange/ Sirop Orange Spritz	
<b>Plage des dames 16cl</b>	<b>9€</b>
Vodka pommes de terre de Noirmoutier Vrignaud/ Jus de pomme/ Réduction IPA/ Emulsion de blanc d'œuf/ Verjus Vrignaud	

—  
INTEMPORELS  
—


<b>Angani 6cl</b>	<b>9€</b>
Fat wash Cognac Gautier VS infusé aux Ribs de porc/ Angostura Bitter/ Sucre cassonade/ servi dans un verre fumé	
<b>Moscow Mule 25cl</b>	<b>9€</b>
Vodka Guillotine/ Jus de citron vert/ Ginger Beer Artisan	
<b>Caipirinha fruit du moment 10cl</b>	<b>8€</b>
Cachaça Janeiro/Sucre cassonade /Citron vert/ Purée de fruit	
<b>OLD Mojito 20cl</b>	<b>9€</b>
Rhum Havana Especial/ Citron vert/ Menthe/ Cassonade/ Badoit	
<b>Sex on the Beach 20cl</b>	<b>10€</b>
Vodka Wyborowa/ Liqueur Chambord/ Sirop de pêche/ Jus orange/ Jus de cranberry	
<b>Frozen Daiquiri 10cl</b>	<b>8€</b>
Cocktail glacé - Rhum Havana 3ans/ Marasquin/ Jus de citron vert/ Sirop de sucre	
<b>Negroni du moment 9cl</b>	<b>9€</b>
revisité selon l'envie de nos barmans	
<b>Un cocktail classique n'est pas à la carte ?</b>	<b>10€</b>
Demandez votre cocktail préféré à 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 cassonade/ Badoit	
<b>Epicé tout 20cl</b>	<b>6€50</b>
Jus de pomme/ Sirop de Falernum/ Ginger Beer	
<b>Tagada 15cl</b>	<b>6€50</b>
Jus d'ananas/ Purée de coco Monin/ Jus de citron/ Sirop fraise Bonbon maison	
<b>Spritz Zéro 20cl</b>	<b>5€50</b>
Spritz sans alcool aromatisé au parfum du moment	

NOS BIERES ET CIDRE

—  
PRESSIONS  
—

	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
<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 Rousse 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  
—

	<i>33cl</i>
<b>Angani IPA 5,6%</b>	<b>5€50</b>
<b>La Rouget Brune 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>

Prix nets et service compris.

## NOS APERITIFS

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

## NOS EFFERVESCENTS

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
<b>AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château cuvée Extra</b>	<b>6€</b>	<b>24€</b>
Fruité, rond, généreux		
<b>AOP Champagne Charpentier</b>	<b>9€</b>	<b>48€</b>
Généreux, gourmand, élégant		
<b>AOP Champagne Perrier-Jouët Grand Brut</b>		<b>60€</b>
Belles rondeurs, équilibré		
<b>AOP Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé</b>		<b>65€</b>
Gourmand, notes fleurales		
<b>AOP Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs</b>		<b>75€</b>
Subtile, grande douceur et légèreté		

Prix nets et service compris

## NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

### WHISKY

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

### GIN

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

	4cl
<b>GVine Floraison (Charente) 40%</b>	<b>7€</b>
Frais et doux	
<b>Melifera Fleurs d'Immortelle (Ile d'Oléron) 43%</b>	<b>9€</b>
Floral et rond	
<b>Alpha spirit (Normandie) 43%</b>	<b>8€</b>
Fruité et légèrement herbacé	
<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	

—  
VODKA  
—

Vodka française Guillotine 100% fabrication française 4cl  
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€

HSE Black Sheriff Rhum vieux vieilli en fût de Bourbon 4cl  
(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
<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  
—

	4cl
<b>Mentilla Liqueur Vriгнаud (Vendée) 24%</b>	<b>5€</b>
<b>Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%</b>	<b>5€50</b>
<b>Délíce de Caramel fleur de sel Liqueur Vriгнаud (Vendée) 17%</b>	<b>5€</b>
<b>Eaux de vie Poire Willams Hepp (Alsace) 43%</b>	<b>7€</b>
<b>Eaux de vie Mirabelle Hepp (Alsace) 45%</b>	<b>7€</b>
<b>Génépi Distilleries et Domaines de Provence (Les Alpes Maritime) 40%</b>	<b>9€</b>
<b>La Chartreuse verte (Grenoble) 55%</b>	<b>11€</b>

**NOS COCKTAILS DIGESTIFS**

<b>Des'îles (chaud) 12cl</b>	<b>9€</b>
Rhum Clément Ambré/ Délíce de caramel Vriгнаud/ Café/ Chantilly	
<b>Espresso Martini 14cl</b>	<b>9€</b>
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€
<b>Soda du moment</b> (affiché sur ardoise)	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 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, Tomate, Fraise	
<b>Kombucha Fermenting &amp; Co</b> (boisson fermentée à base de thé)	6€
<i>Les Sables d'Olonne</i>	
Tonic - citron, gingembre et curcuma	
Elixir - framboise, myrtille, betterave et hibiscus	
<b>Tonic Artisan</b>	3€50
Tonic classic, Ginger beer, Pink citrus tonic, Lime tonic, Agave tonic	
<b>Supplément sirop Monin</b>	0€30
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane	

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Allongé, Décaféiné</b>	1€90
Double expresso	3€
Cappuccino	4€
Café noisette	2€
Café crème	3€
Café viennois	4€
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

### Eaux 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

Tartine de tomates confites, Mozzarella fumée, pesto	9€
Aiguillettes de poulet pané, Sauce Barbecue	9€
Rillettes de volaille rôtie, piment d'Espelette	7€
Il est fou le préfou	7€
Tataki de thon rouge, Pequillos, poivrons et wasabi	9€
Sélections de charcuteries	17€
Fromages affinés	11€
Assortiment de tapas	25€
Huitres n°3 natures ou jus de poulet	6pcs/12 pcs 12€/20€

## DOUCEURS POUR PETITS ET GRANDS

De 15h à 18h

Gâteaux de voyages	3€
Part de cake	3€50
Millefeuille Angani vanille & caramel beurre salé	7€20
Boule de glace Artisanale « Les glaces d'Emilien »	2€50
Vanille, Chocolat, Cacahuètes, Caramel fleur de sel, Café, Mangue, Noix de Coco, Fraise, Citron basilic	
Supplément chantilly	1€
Supplément coulis chocolat, caramel beurre salé ou fraise	0€80




### COUPES GLACÉES

L'incontournable - 2 boules glaces (vanille, chocolat ou caramel), sauce (chocolat ou caramel), chantilly, amandes	6€50
La Gourmande - glace chocolat, glace cacahuète, sauce chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées	7€50
La Fruitée - glace vanille, sorbet fraise, myrtilles et fraises fraîches et chantilly, coulis fraise	7€50




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

## NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE 12cl



### BLANC

 <b>IGP Cévennes « Aillargues » Domaine du Lys</b>	4€50
Chardonnay, Sauvignon - Gourmand, notes de fleurs blanches et amandes	
<b>VDF « Gourmandi Nages » Château Nages</b>	5€50
Viognier, Roussane, Colombar - Moelleux, tendre et fruité	
<b>AOC Bourgogne Chardonnay « Septembre » Edouard Delaunay</b>	6€
Chardonnay - Riche et ample	
 <b>AOP Fiefs Vendéens Brem Domaine Saint Nicolas « Les Clous »</b>	7€
Chenin, Chardonnay - Vif, fruité aux notes iodées	
 <b>AOC Sancerre Blanc « Le Perrier » Domaine Thomas</b>	8€
Sauvignon - Minéral, floral et fruité	

### ROUGE

 <b>AOP Saumur Champigny « Laurigine » Domaine Les Varinelles</b>	4€50
Cabernet Franc - Rond et croquant aux notes de fruits rouges	
 <b>AOP Fiefs Vendéens Brem « Les Reflets » Domaine Saint Nicolas</b>	5€50
Pinot noir, Gamay, Negrette - Frais et gourmand, note d'épices	
<b>AOP Morgon Domaine des Nugues</b>	6€
Gamay - Frais, rond avec belle finesse aromatique	
 <b>AOP Languedoc Château de Gaure</b>	6€
Grenache, Syrah, Carignan - Equilibre entre fruits rouges et noires avec une pointe d'épice	
<b>AOP Saint Emilion Grand Cru Palatin</b>	9€
Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon - Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	

### ROSÉS

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

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

Prix nets et service compris.