

NOS COCKTAILS

CREATIONS

Coco Loco 25cl	10€
Rhum Sailor Jerry/ Purée de coco Monin/ Sirop Falernum/ Jus d'ananas/ Jus de citron jaune/Sirop fruits de la passion	
On dirait le sud 13cl	8€50
Anisette Vrignaud/ Vodka Wyborowa/ Poivron frais fumé/ Cordial citron thym maison/ Badoit	
Renaissance 17cl	9€
Gin Méliféra/ Jus de cranberry/ Purée de fruits rouges Monin/ Emulsion de blanc d'œuf/ Jus de citron jaune	
Douceur d'été 20cl	9€50
Liqueur St Germain/ Vodka Wyborowa/ Purée de pêche Monin Jus de citron/ Tonic La French	
Mezcal Sunset 13cl	8€50
Mezcal Los Javis/ Jus d'orange/ Sirop Orange Spritz	
Plage des dames 16cl	9€
Vodka pommes de terre de Noirmoutier Vrignaud/ Jus de pomme/ Réduction IPA/ Emulsion de blanc d'œuf/ Verjus Vrignaud	
Cocktail du moment	9€
A découvrir chaque semaine la création de nos barmans	

INTEMPORELS

Angani 6cl	9€
Fat wash Cognac Gautier VS infusé aux Ribs de porc/ Angostura Bitter/ Cassonade/ servi dans un verre fumé	
Moscow Mule 25cl	9€
Vodka Guillotine/ Jus de citron vert/ Ginger Beer Artisan	
Caïpirinha fruit du moment 10cl	8€
Cachaça Janeiro/Sucre cassonade/Citron vert/Purée de fruit	
OLD Mojito 20cl	9€
Rhum Havana Especial/ Citron vert/ Menthe/ Sucre cassonade/ Badoit	
Sex on the Beach 20cl	10€
Vodka Wyborowa/ Liqueur Chambord/Sirop de pêche/ Jus orange/ Jus de cranberry	
Frozen Daiquiri 10cl	8€
Cocktail glacé rhum Havana 3ans/ Marasquin/ Jus de citron vert/ Sirop de sucre	
Negroni du moment 9cl	9€
Revisité selon l'envie de nos barmans	
Un cocktail classique n'est pas à la carte ?	10€
Demandez votre cocktail préféré à nos barmans	


Prix nets et service compris.

—
SANS ALCOOL

Virgin Renaissance 16cl	6€50
Jus de cranberry/ Purée de fruits rouges Monin/ Eau de fruit Chamallow « My Sweet Tea »	
Virgin Mojito 20cl	6€50
Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre cassonade/ Badoit	
Epicé tout 20cl	6€50
Jus de pomme/ Sirop de Falernum/ Ginger Beer	
Tagada 15cl	6€50
Jus d'ananas/ Purée de coco Monin/ Jus de citron/ Sirop fraise Bonbon maison	
Spritz Zéro 20cl	5€50
Spritz sans alcool aromatisé au parfum du moment	

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

Angani IPA 5,6%	33cl 5€50
Brune La Rouget 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€

NOS APERITIFS

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

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKY

	4cl
Ouisqi classic Single Malt Hepp (Alsace) 40% Fruité et boisé	7€
Bellevoye bleu triple malt (Charente) 40% Frais, note de miel	8€
Welsche's whisky (Alsace) 43% Bois��, fruité, vanillé	10€
Nationale 10 Single Malt (Charente) 43% Tourb��, note de miel et poire	12€
BM Signature Pur Malt vieilli en f��t de Vin de Paille (Jura) 40% Original et délicat	16€

VODKA

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

—
GINS

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

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

—
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	
A1710 La perle (Martinique) 54,5%	8€
Doux, riche et exotique	
Distiloire 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 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 Sans Roger Groult 40%	7€
Fruité et subtil	

—


EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES

	<i>4c1</i>	
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

	<i>12c1</i>	<i>75c1</i>
AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château Cuvée Extra Fruité, rond, généreux	6€	24€
AOP Champagne Charpentier Généreux, gourmand, élégant	9€	48€
AOP Champagne Perrier-Jouët Grand Brut Belles rondeurs, équilibré		60€
AOP Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé Gourmand, notes fleurales		65€
AOP Champagne Perrier-Jouët Blanc de blancs Subtile, grande douceur et légèreté		75€

NOS VINS ROSES


		<i>75c1</i>
 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
	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

		75cl
	AOP Bourgogne Chardonnay Domaine Giroud Bouquet floral	22€
	AOP Chablis Domaine Pommier Tout en finesse, cristalin	42€
	AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage Grande 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, minéral, grande longueur en bouche	37€


—

VALLEE DU RHONE

	75c1
IGP Méditerranée Marrenon Les Grains Chardonnay	17€
Côté floral, fluidité	
Crozes Hermitage Domaine François Villard	41€
cuvée Cours de Récré	
Belle puissance sur les épices, grande longueur	

—

LANGUEDOC ROUSSILLON

	75c1
 IGP Saint Guilhem du Désert Domaine Cavalier	21€
Aromatique et rondeur	
AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran cuvée Espérandieu	26€
Belle complexité aromatique, tension minérale	
AOP Côtes du Roussillon Effet Papillon	27€
Ample et frais	






—

CORSE

	75c1
Vin de Pays Ile de Beauté Domaine Yves Leccia cuvée YL	40€
Joli gras, notes de garrigue	
AOP Patrimoine Domaine Yves Leccia	47€
Grande ampleur, minérale et longueur en bouche	

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 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

	75c1
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante	31€
Fruité, fraîcheur	
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Hubert Garrey	38€
Fruits rouges et floral	
AOP Mercurey 1^{er} Cru Domaine Hubert Garrey	45€
Fruits rouges, épices, léger tanin	
AOP Pommard Les Vignots Domaine Diconne	57€
Notes fumées, long, de caractère	

VALEE DU RHONE

	75c1
AOP Côtes du Rhône Sol Acantalys	17€
Fruits rouges avec notes épices	
AOP Luberon Marrenon Private Gallery	21€
Velouté, fruité	
AOP Crozes Hermitage Domaine Emmanuel Darnaud cuvée Mise en Bouche	39€
Ample et velouté	
AOP Gigondas Domaine de la Bouïssière	43€
Fruits rouges macérés, note cacao, grande longueur	
 AOP Châteauneuf du Pape Domaine Saint Prefert	54€
Fruits rouges macérés	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	75c1
AOP Corbières Château Gléon cuvée La Clef	23€
Rondeur, fruité	
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra	32€
Belle longueur, note fruits noirs, fraîcheur	
 AOP Faugères Abbaye Sylva Plana cuvée Les Songes de l'Abbé	39€
Ample et dense avec notes fruits noirs	

CORSE

	75c1
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 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, Tomate, Fraise	
Kombucha fermenting & Co - boisson fermentée à base de thé (Les Sables)	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€90
Double expresso	3€
Cappuccino	4€
Café noisette	2€
Café crème	3€
Café viennois	4€
Chocolat chaud maison	4€30
Chocolat viennois	5€

NOS COCKTAILS DIGESTIFS


Des'îles (chaud) 12cl	9€
Rhum Clément Ambré/ Délice de caramel Vriгнаud/ Café/ Chantilly	
Espresso Martini 14cl	9€
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.

