

—
CREATIONS
—

Papa Loco 21cl	10€
Rhum Havana Spiced/ Jus d'ananas/ Sirop Falernum Monin/ Purée de passion Monin/ Jus de citron	
Madeleine de Proust 18cl	9€50
Amaretto Dissarono/ Triple sec/ Jus d'ananas/Jus de citron	
Lune de Miel 15cl	9€
Calvados/ Bourbon/ Jus de pomme/ Miel Mary/ Jus de citron/ Emulsion de blanc d'œuf/	
Douceur saisonnière 20cl	9€50
Vodka Vrignaud/ Liqueur de Litchi/ Purée de kiwi Monin/ Tonic La French	
La Botaniste 14cl	9€
Gin Melifera/ Cordial poivre Paragon/ Sirop de Jasmin Monin/ Jus de pamplemousse/ Emulsion de blanc d'œuf	
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/ Sucre cassonade/ servi dans un verre fumé	
Moscow Mule 25cl	9€
Vodka Wyborowa/ Jus de citron vert/ Ginger Beer Fever Tree	
Caipirinha fruit du moment 10cl	8€
Cachaça Janeiro/Sucre cassonade /Citron vert/ Purée de fruit	
OLD Mojito 20cl	9€
Rhum Havana Especial/ Citron vert/ Menthe/ Cassonade/ Badoit	
Amaretto Sour 9cl	9€
Amaretto Disaronno/ Jus de citron/ Angostura bitter/ Emulsion de blanc d'œuf	
Mai Tai 10cl	9€
Rhum Havana Spiced/ Rhum Havana 3ans/ Triple sec/ Jus de citron/ Sirop d'Orgeat Monin	
Negrone 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
—

Honeymoon 16cl	6€50
Jus de pomme/ Jus d'orange/ jus de citron/ Miel Mary	
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
—

	<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

Gin Tonic 24cl (voir notre sélection de Gins) Prix selon le choix de votre Gin	
Spritz Vrignaud 12cl Spritz Vrignaud/ Badoit/ Effervescent Langlois	7€
Soupe Vendéenne 12cl Epine Noire Agranio/ 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 Agranio agrumes 17% 6cl (Les Sables d'Olonne)	4€50
Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl	2€50

NOS EFFERVESCENTS

AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château cuvée Extra Fruité, rond, généreux	12cl 6€	75cl 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 florales		65€
AOP Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs Subtile, grande douceur et légèreté		75€

Prix nets et service compris

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	
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 Gin Tonic « Fever Tree » 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	
Christian Drouin Le Gin Carmina (Normandie) 42%	7€
Gourmand, notes de framboise et cassis	

Prix nets et service compris

—
RHUM
—

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

<i>DECOLLAGE</i>		4cl
HSE Black Sheriff Rhum vieux vieilli en fût de Bourbon (Martinique) 40%		7€
Doux, rond et fruité		
Favorite Ambré 2ans (Martinique) 45%		7€
Notes miellées et vanillées		
JM Jardin fruité « Les Ateliers » (Martinique) 42%		7€
Fruits flambés, saveurs d'agrumes, notes boisées		
Rhum by Jacoulot (La Réunion) 40%		9€
Rond, fruité et floral		
 <i>DIDICO *gourmand</i>		
Isautier 5ans (La Réunion) 42%		8€
Doux et frais		
Favorite Ambré 4ans (Martinique) 42%		8€
Notes fruitées et grillées		
JM Epices Créoles « Les Ateliers » (Martinique) 46%		8€
Epicé, poivré, note de piment		
Karukera Vieux Réserve (Guadeloupe) 42%		10€
Souple, arômes de fruits		
HSE Très vieux Rhum VSOP Ambré (Martinique) 45%		11€
Gourmand, note cacao, boisé		
 <i>PETE-PIE *casse les pattes</i>		
Neisson blanc Le Rhum (Martinique) 52.5%		7€
Rond, suave et intense		
Distilloire cinq-cinq (Loire-Atlantique) 40%		8€
Epicé		
A1710 La perle (Martinique) 54,5%		8€
Doux, riche et exotique		
Neisson Profil 105 bio (Martinique) 52.5%		12€
Gourmand, fruité et frais		
Renaissance A1710 (Martinique) 54,5%		12€
Note florale, vanille		
 <i>LA ROUTE DES RHUMS</i>		3x2cl
Sélection du moment par nos barmans de 3 Rhums		12€

Prix nets et service compris.

—
COGNAC – ARMAGNAC – CALVAD
—

	4cl
Drouet VS Grande Champagne 40%	7€
Rond et suave	
Bas Armagnac Tariquet VSOP 40%	7€
Original, boisé	
Calvados Famille Dupont - Fine 40%	7€
Fruité et subtil	

—
EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES
—

	4cl
Mentilla Liqueur Vrignaud (Vendée) 24%	5€
Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%	5€50
Délice de Caramel 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€
Vodka Vrignaud aux pommes de Terre de Noirmoutier (Vendée) 40%	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/ Délice de caramel Vrignaud/ 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€50/3€50/4€50
Badoit verte 50cl/ 1l	3€50/4€50

Soda du moment (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

Kombucha Fermenting & Co (boisson fermentée à base de thé) **6€**

Les Sables d'Olonne

Tonic - citron, gingembre et curcuma

Elixir - framboise, myrtille, betterave et hibiscus

Tonic Fever Tree **3€50**

Tonic classic, Ginger beer

Supplément sirop Monin **0€30**

Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane,
Fruit de la Passion

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Décaféiné **1€90**

Double expresso **3€50**

Cappuccino **4€**

Café noisette **2€20**

Café crème **3€**

Café viennois **4€**

Chocolat chaud maison **4€50**

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 »
Les Rooïbos, Infusions et Eaux de fruits ne contiennent pas de théine.


THES 3€50

- 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€50

- Chaperon Rouge**  Baies sauvages Fruits rouges
- Voyage en Bretagne**  Caramel beurre salé
- Douceur du Cap**  Mangue Pêche

INFUSIONS 3€50

- Voyage à Rome** Basilic Citron
- Nuit de Folie** Gingembre Mangue
- Tisane des Elfes**  Agrumes Baies sauvages

EAUX DE FRUITS 3€50

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

Prix nets et service compris.

A GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS

De 12h à 21h30

Tartine de courges rôties, graines de courges, sauce yaourt aux épices douces	9€
Aiguillettes de poulet pané, sauce Barbecue	9€
La cochonaille du moment, cornichons et oignons pickles	7€
Il est fou le préfou	7€
Tataki de bœuf, pickles d'oignons, cacahuètes, mimolette vieille, copeaux de carottes, sauce Barbecue	9€
Sélections de charcuteries	17€
Fromages affinés	11€
Fromage rôti du moment (10min de cuisson)	15€
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 » Vanille, Chocolat, Cacahuètes, Caramel fleur de sel, Café, Mangue, Noix de Coco, Fraise, Citron	2€50
Supplément chantilly	1€20
Supplément coulis - chocolat ou caramel beurre salé	0€80
Coupe glacée L'incontournable - 2 boules glaces (vanille, chocolat ou caramel), sauce (chocolat ou caramel), chantilly, amandes effilées	6€50

NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE 12cl



BLANC

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

ROUGE

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

ROSÉS

 IGP Val de Loire Moulin Blanc Jérémie Mourat Pinot Noir - Floral et fruité	5€
 AOP Côte de Provence « Bélouvé » Domaine Bunan Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc - Croquant et fruité aux notes d'agrumes	6€

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

Prix nets et service compris.