

CREATIONS

Mama Loca 21cl	10€00
Rhum vieux Embargo/ Purée de mangue Monin/ Jus d'ananas/ Sirop Falernum Monin/ Jus de citron	
Jardin de Pépé 15cl	9€50
Gin Nuage/ Jus de betterave/ Sirop de miel et romarin maison/ Lactose/ Jus de citron	
Opal&sens 12cl	9€00
Calvados Famille Dupont/ Sirop de sarrasin maison/ Verjus Vrignaud/ Encre de seiche/ Emulsion de blanc d'œuf salée	
Douceur saisonnière 20cl	9€50
Gin Melifera/ Liqueur de fleur de sureau Giffard/ Purée de rhubarbe Monin/ Tonic La French	
La beauté du zeste 18cl	9€00
Liqueur de bergamote Italicus/ Soda eau de citron- pamplemousse maison/ Cordial poivre blanc de Penja Paragon	
Cocktail du moment	9€00
A découvrir chaque semaine la création de nos barmans	

INTEMPORELS

Angani 6cl	9€00
Fat wash Cognac Gautier VS infusé aux Ribs de porc/ Angostura Bitter/ Sucre cassonade/ servi dans un verre fumé	
Moscow Mule 25cl	9€00
Vodka Nuage/ Jus de citron vert/ Ginger Beer Fever Tree	
Caïpirinha fruit du moment 10cl	8€00
Cachaça Magnifica /Sucre cassonade /Citron vert/ Purée de fruit	
OLD Mojito 20cl	9€00
Rhum vieux Embargo / Citron vert/ Menthe/ Cassonade/ Badoit/ Angostura bitter	
Dark&Stromy 20cl	9€00
Rhum épicié JM/ Jus de citron/ Ginger beer La French	
Gin Basil Smash 10cl	9€00
Gin Nuage/ Basilic frais/ Jus de citron/ Sirop de sucre	
Negroni d'Angani 9cl	9€00
Gin Nuage/ Pineau blanc des Charentes/ Vermouth blanc	
Un cocktail classique n'est pas à la carte ?	10€00
Demandez votre cocktail préféré à nos barmans	


Prix nets, taxe et service compris.

SANS ALCOOL

Le verger 16cl	6€50
Jus de pomme/ Purée de rhubarbe Monin/ Sirop de miel & romarin maison	
Virgin Mojito 20cl	6€50
Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre cassonade/ Badoit	
Pas un zeste 18cl	6€50
Purée de yuzu Monin/ Soda eau de citron-pamplemousse maison/ Cordial poivre blanc de Penja Paragon	
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€00	7€00
Estaminet Premium Blonde 5,2%	4€00	7€00
Bellefois Rousse 5,6%	4€00	7€00
 Bellefois Blanche 5%	4€50	8€00
Bleu Métal Spirit Blonde 6,5%	5€00	9€00
Cornet Triples 8,5%	5€00	9€00
Jack Beer Pale Ale Ambre 7%	4€00	7€00
Bière du moment	4€50	8€00

BOUTEILLES

	<i>33cl</i>
Angani IPA 5,6%	5€50
La Rouget Brune 6,4%	6€00
Desperados 5,9%	5€00
La Rouget Fruits rouges Griottines 5%	6€00
Hard Cider La Mordue 6%	5€50
Bière sans alcool 0%	4€00

Prix nets, taxe et service compris.

NOS APERITIFS

Gin Tonic 24cl (voir notre sélection de Gins) Prix selon le choix de votre Gin	
Spritz Sureau 12cl Liqueur de sureau Giffard/ Badoit/ Effervescent Langlois	7€00
Soupe Vendéenne 12cl Epine Noire Agranio/ Triple sec/ Jus de citron/ Effervescent Langlois	6€00
Negroni d'Angani 9cl Gin Nuage/ Pineau blanc des Charentes/ Vermouth blanc	9€00
Pineau des Charentes blanc Drouet 17,5% 6cl	4€00
Porto Fonseca rouge ou blanc 20% 6cl	5€50
Vermouth Quintinye rouge ou blanc (Charente) 16% 6cl	4€00
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	<i>12cl</i> 6€	<i>75cl</i> 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, taxe et service compris

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKYS

	4cl
Ouiski classic Single Malt Hepp (Alsace) 40%	7€00
Fruité et boisé	
Bellevoye bleu triple malt (Charente) 40%	8€00
Frais, note de miel	
Nationale 10 Single Malt (Charente) 43%	12€00
Tourbé, note de miel et poire	
BM Signature Pur Malt vieilli en fût de Vin de Paille (Jura) 40%	16€00
Original et délicat	

GINs

Nos Gins sont disponibles en Gin Tonic « Fever Tree » 20cl supplément 3€50

	4cl
Nuage (Cognac) 42%	7€00
Rond, puissant et citronné	
Melifera Fleurs d'Immortelle (Ile d'Oléron) 43%	9€00
Floral et rond	
Christian Drouin Le Gin Carmina (Normandie) 42%	7€00
Gourmand, note de framboise et cassis	

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%	Doux, rond et fruité	7€00
Favorite Ambré 2ans (Martinique) 45%	Notes miellées et vanillées	7€00
JM Jardin fruité « Les Ateliers » (Martinique) 42%	Fruits flambés, saveurs d'agrumes, notes boisées	7€00
Rhum by Jacoulot (La Réunion) 40%	Rond, fruité et floral	9€00

<i>DIDICO *gourmand</i>		
Isautier 5ans (La Réunion) 42%	Doux et frais	8€00
Favorite Ambré 4ans (Martinique) 42%	Notes fruitées et grillées	8€00
JM Epices Créoles « Les Ateliers » (Martinique) 46%	Epicé, poivré, note de piment	8€00
Karukera Vieux Réserve (Guadeloupe) 42%	Souple, arômes de fruits	10€00
HSE Très vieux Rhum VSOP Ambré (Martinique) 45%	Gourmand, note cacao, boisé	11€00

<i>PETE-PIE *casse les pattes</i>		
Neisson blanc Le Rhum (Martinique) 52.5%	Rond, suave et intense	7€00
Distiloire cinq-cinq (Loire-Atlantique) 40%	Epicé	8€00
A1710 La perle (Martinique) 54,5%	Doux, riche et exotique	8€00
Neisson Profil 105 bio (Martinique) 52.5%	Gourmand, fruité et frais	12€00
Renaissance A1710 (Martinique) 54,5%	Note florale, vanille	12€00

<i>LA ROUTE DES RHUMS</i>		3x2cl
Sélection du moment par nos barmans de 3 Rhums		12€00

Prix nets, taxe et service compris.

COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS

	4cl
Drouet VS Grande Champagne 40%	7€00
Rond et suave	
Bas Armagnac Tariquet VSOP 40%	7€00
Original, boisé	
Calvados Famille Dupont – Fine 40%	7€00
Fruité et subtil	

EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES

	4cl
Mentilla Liqueur Vrignaud (Vendée) 24%	5€00
Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%	5€50
Délice de Caramel fleur de sel Liqueur Vrignaud (Vendée) 17%	5€00
Eau de vie Poire Williams Hepp (Alsace) 43%	7€00
Eau de vie Mirabelle Hepp (Alsace) 45%	7€00
Vodka Nuage (Cognac) 40%	7€00
Génépi Distilleries et Domaines de Provence (Les Alpes Maritime) 40%	9€00
La Chartreuse verte (Grenoble) 55%	11€00

NOS COCKTAILS DIGESTIFS

Des'îles (chaud) 12cl	9€00
Rhum Clément Ambré/ Délice de caramel Vrignaud/ Café/ Chantilly	
Espresso Martini 14cl	9€00
Vodka/ Liqueur de café/ Shot espresso/ Sirop de sucre	

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

Prix nets, taxe et service compris.

NOS SOFTS

Evian 33cl/ 50cl/ 1l	2€50/4€/5€
Badoit verte 50cl/ 1l	4€/5€
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€80
Limonade artisanale 33cl	3€50
Jus de fruits Granini 25cl	3€00
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Fraise	
Kombucha Fermenting & Co (boisson fermentée à base de thé)	6€00
<i>Les Sables d'Olonne</i>	
Tonic - citron, gingembre et curcuma	
Elixir - framboise, myrtille, betterave et hibiscus	
Tonic Fever Tree	3€50
Tonic classic, Ginger beer	
Supplément sirop Monin	0€50
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€00
Café noisette	2€20
Café crème	3€00
Café viennois	4€50
Chocolat chaud maison	4€80
Chocolat viennois	5€50

Prix nets, taxe et service compris.




NOS THES ET INFUSIONS

Notre sélection de thés, rooïbos, infusions « My Sweet Tea »
Les Rooïbos, infusions ne contiennent pas de théine.


THES 3€80

- 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€80

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

INFUSIONS 3€80

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

A GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS

De 12h à 21h30

Terrine de cochon maison du moment, cornichons et pickles d'oignons	7€00
Aiguillettes de volailles panées, sauce Barbecue	9€00
Demi-baguette gratinée au fromage de chèvre frais, mozzarella et coppa	9€00
Pomme de terre en « robe des champs », sauce cheddar, lard et oignons frits	6€00
Arancini, sauce yaourt poivrée	9€00
Sélections de charcuterie	18€00
Fromages affinés	11€00
Assortiment de tapas 3/4personnes	25€00
Huitres n°3	6pcs/12 pcs 13€/24€
Jarre de Mousse au chocolat, noisettes et crumble chocolat (450g)	20€00
Méga cookie accompagné de 3 boules glace caramel (10min cuisson)	19€00

DOUCEURS POUR PETITS ET GRANDS

De 15h à 18h




Gâteaux de voyage	3€50
Part de cake	3€50
Millefeuille Angani vanille & caramel beurre salé	7€50
Boule de glace Artisanale « Les Glaces d'Emilien » Vanille, Chocolat, Cacahuètes, Caramel fleur de sel, Café, Mangue, Noix de Coco, Fraise, Citron, Poire	3€00
Supplément chantilly	1€20
Supplément coulis - chocolat ou caramel beurre salé	0€80
Coupe glacée selon vos envies	7€50
2 boules glaces (vanille, chocolat ou café), chantilly, sauce chocolat ou caramel, amandes effilées	

Pour toute allergie, merci de nous le signaler lors de la commande.




Prix nets, taxe et service compris

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€00
 AOP Fiefs Vendéens Brem Domaine Saint Nicolas « Les Clous » Chenin, Chardonnay - Vif, fruité aux notes iodées	7€00
 AOC Sancerre Blanc « Le Perrier » Domaine Thomas Sauvignon - Minéral, floral et fruité	8€00

ROUGE

 AOP Saumur Champigny Contrôlée « Les Gagnés » St-Cyr Cabernet Franc - note 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€00
 AOP Languedoc Château de Gaure Grenache, Syrah, Carignan - Equilibre entre fruits rouges et fruits noirs avec une pointe d'épices	6€00
AOP Saint Emilion Grand Cru Palatin Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon - Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	9€00

ROSÉS

 IGP Val de Loire Moulin Blanc Jérémie Mourat Pinot Noir - Floral et fruité	5€00
 AOP Côte de Provence « Bélouvé » Domaine Bunan Cinsault, Cabernet Sauvignon, Ugni blanc - Croquant et fruité aux notes d'agrumes	6€00

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

Prix nets, taxe et service compris.