

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/ Cassonade/ servi dans un verre fumé	
Moscow Mule 25cl	9€00
Vodka nuage/ Jus de citron vert/ Ginger Beer	
Caïpirinha fruit du moment 10cl	8€00
Cachaça Janeiro/Sucre cassonade/Citron vert/ Purée de fruit	
OLD Mojito 20cl	9€00
Rhum Embargo/ Citron vert/ Menthe/Sucre cassonade/ Badoit/ Angostura bitter	
Dark&Stromy 20cl	9€00
Rhum épicé 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	

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
Brune La Rouget 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

NOS APERITIFS

Gin Tonic 24cl (Voir notre sélection de Gins) Prix selon le choix de votre Gin	
Spritz Sureau 12cl Liqueur de sureau Giffard/ Effervescent Langlois/ Badoit	7€00
Soupe Vendéenne 12cl Epine Noire Agrario/ 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 Agrario agrumes (Les Sables d'Olonne) 17% 6cl	4€50
Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl	2€50

NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

WHISKYS

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

GINs

Nos Gins sont disponibles avec Tonic « Fever Tree » 20cl +3€

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

Prix nets, taxe et service compris.

RHUM

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0€50

4c1

DECOLLAGE

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

DIDICO *gourmand

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

PETE-PIE *casse les pattes

Neisson blanc Le Rhum (Martinique) 52.5% Rond, suave et intense	7€00
Distiloire cinq-cinq (Loire-Atlantique) 40% Puissant, frais et épicé	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

LA ROUTE DES RHUMS

Sélection du moment de 3 Rhums par nos barmans 3x2c1 12€00

*en créole
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 à la 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 EFFERVESCENTS

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

Prix nets, taxe et service compris.

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 Blanc « Le Perrier » domaine Thomas Minéral, floral et fruité	39€
	Montlouis Domaine François Chidaine cuvée Les Bournais Complexité aromatique, coing confit notes épicées, frais	51€

BOURGOGNE

		75cl
	AOP Bourgogne Chardonnay « Septembre » Edouard Delaunay Riche et ample	23€
	AOP Chablis Domaine Pommier Tout en finesse, cristalin	42€
	AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage Grande amplitude, note de sous-bois	52€
	AOP Meursault Les Narvaux Domaine Diconne Joli gras, finesse et longueur en bouche	60€


SUD-OUEST

		75cl
	AOP Bergerac Château Tour des Gendres cuvée Conti Fruit, épices avec note 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 Côté floral, fluidité	17€
Crozes Hermitage Domaine François Villard cuvée Cours de Récré Belle puissance sur les épices, grande longueur	41€



LANGUEDOC ROUSSILLON

	75c1
 IGP Cévennes « Aillargues » Domaine du Lys Gourmand, aux notes de fleurs blanches et d'amande	22€
AOP Côtes du Roussillon Effet Papillon Ample et frais	27€

CORSE






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

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 Côtes de Provence « Bélouvé » Domaine Bunan Croquant et fruité aux notes d'agrumes	39€
AOP Côtes de Provence Minuty M Fruité et rond	40€

NOS VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

	75c1
 AOP Anjou Domaine des Rochelles cuvée L'Ardoise Sur le fruit, digeste	24€
 IGP Val de Loire Domaine Moulin Blanc Jérémie Mourat Délicat et floral	26€
 AOC Saumur-Champigny Contrôlée « Les Gagnés St Cyr »	29€
Rond et croquant, note fruits rouges	
 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

	75c1
AOP Bordeaux Château Goumin André Lurton Note 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, note fruits rouges	35€
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Palatin Riche et velouté, l'élégance d'un grand cru	55€
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, fruité, fraîcheur	55€
AOP Pomerol Le Jardin de Petit Village Grande suavité, note de fruits noirs	59€



BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	75cl
AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante Fruité, fraîcheur	31€
AOP Morgon Domaine des Nuges Frais et rond, belle finesse aromatique	39€
AOP Mercurey 1^{er} Cru Domaine Hubert Garrey Fruits rouges, épices, léger tanin	45€
AOP Pommard Les Vignots Domaine Diconne Notes fumées, long, de caractère	57€

VALEE DU RHONE

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

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	75cl
AOP Corbières Château Gléon cuvée La Clef Rondeur, fruité	23€
 AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra Belle longueur, note fruits noirs, fraîcheur	32€
 AOP Languedoc Château de Gaure L'équilibre entre fruits rouges et fruits noirs avec une pointe d'épices	39€

CORSE

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

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 - boisson fermentée à base de thé (Les Sables)	6€00
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

NOS COCKTAILS DIGESTIFS


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

Notre sélection de thés, rooïbos et infusions « My Sweet Tea »
Les Rooïbos et 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

