

CATUPA



Pour vous repérer



Cocktails XL et GIANT	p. 3
Cocktails signatures	p. 4
Cocktails classiques	p. 6
Softs & Chauds	p. 7
Cuisine à partager	p. 8
Desserts	p. 10
Bières, Apéros & Digestifs	p. 12
Carte des Vins	p. 14
Bar à Gin To'	p. 16
Whisky	p. 18
Rhum & Cachaça	p. 20
Vodka, Tequila & Mezcal	p. 21



Cocktails AL

Cahupa Cap

Rhum Havana 3 ans et 7 ans, sailor Jerry,
jus d'ananas, crème de passion,
jus de citron vert, sirop curaçao
(servi avec un shot enflammé)

Cahupa Colada

Rhum Havana 3 ans et 7 ans,
sailor Jerry, jus d'ananas,
crème de coco, sirop de vanille

Hibiki Tonic

Gin Hendricks, sirop d'hibiscus,
liqueur de fleur de sureau Giffard,
jus de citron, tonic water



42€

39€

39€

N'hésitez pas à demander si vous souhaitez différentes saveurs !

Giant Cocktails



Cahupa Cap
Cahupa Colada
Hibiki Tonic
Moscow Mule
Etc.

De 120€ à 200€

Sur demande, de 3 à 5 litres

Cocktails Signatures

Cakupa Cap

12,50€

Fruité - Gourmand - Puissant

Blended rhum Havana 3 ans, rhum épicé Sailor Jerry, jus d'ananas, crème de passion Giffard, jus de citron, sirop curaçao Giffard (servi avec un shot enflammé)



1919

11€

Amer - Exotique - Clarifié

Gin Hendrick's, Campari, Vermouth rouge, crème de coco, huile de coco, lait, bitter café maison



Oléa

10,50€

Pétillant - Végétal - Parfumé

Gin ADN, Noilly prat, crémant 0° Ackerman, eau d'olives, sirop de crémant Ackerman



Mûre Mûre

10€

Fruité - Gourmand - Fermenté

Vodka, Cordial maison mûre & verveine, jus maison de mûre lacto-fermenté, espuma de mûre



Bay teuil

12€

Exotique - Végétal - Gourmand

Gin Hendrick's infusé à la vanille, eau de coco, sirop maison de pandan & écorce de citron vert, Bitter riz torréfié maison



Volga

Acidulé - Fruité - Frais

Rhum Havana 3 ans, liqueur de rhubarbe Giffard, purée de fraises, Cordial maison de rhubarbe

10,50€



Caprese

Salé - Frais - Gourmand

Vodka, eau de tomates maison, sirop maison de poivre noir & huile d'olive, espuma stracciatella

10€



Kyushu

Frais - Pétillant - Low ABV

Shochu, soda maison de concombre, bitter maison menthe & citronnelle

9,50€



Habana

Fruité - Puissant - Rond

Rhum Havana 3 ans, Rhum Havana especial, Cointreau, sirop de melon Giffard, jus de citron

11€



Calabre



Glacé - Pimenté - Acidulé

Vodka infusée aux piments, Cointreau italicus, jus d'aloé vera, Mezcal, jus de citron vert

11,50€



Tarte aux fraises

Gourmand - Fruité - Clarifié

Monkey shoulder fresh, confiture maison de fraises, jus de fraises Alain Millat, Amaretto Giffard, sirop de noisette Giffard, lait

11€



Cocktails classiques



Cocktails classiques
sur demande entre 10€ et 12€

Cocktails sans alcool

Pétio - 7€

Purée de rhubarbe, jus de citron vert, limonade,
sirop de rhubarbe Giffard

Sengara - 7€

Jus de fraises Alain Millat, confiture de fraises maison,
sirop de noisette Giffard

Majo - 7€

Purée de fruits rouges, sirop de melon Giffard,
jus de citron, eau gazeuse

Softs & Chauds



Sodas & Eaux



Vittel (50cl) / Vittel (100cl)	4€ - 5,00€
San Pellegrino (50cl) / San Pellegrino (100cl)	4€ - 5,00€
Limonade (25cl)	3,50€
Diabolo (25cl)	3,90€
Coca, Coca zéro (33cl)	3,90€
Perrier (33cl)	4,00€
Fuze Tea (25cl)	3,90€
Sirop à l'eau	2,50€
Tonic water, Ginger beer, Ginger ale (Fever Tree)	4,00€
Redbull (25cl) / Energy Drink	4,90€
Jus de fruits Granini :	3,90€
(Orange, pomme, ananas, tomate, fraise, A.C.E)	



Boissons chaudes



Expresso	1,90€
Double expresso	3,60€
Café allongé	1,90€
Décaféiné	1,90€
Café frappé	4,00€
Thé & Infusion - Dammann Frères	3,50€

Cuisine à partager

Saganaki



13€

Fêta rôtie en feuille de brick, miel d'acacia et zaatar (mélange d'épices du Moyen-Orient) et une délicieuse crème aux herbes

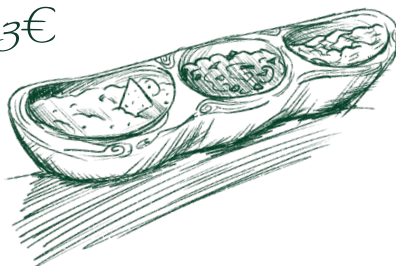


Trio gourmand



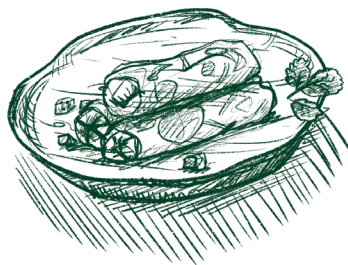
13€

Tapenade de tomates confites et câpres, stracciatella et jalapenos farcis à la ricotta et cheddar



Rouleaux de printemps façon Caesar 12€

Feuille de riz, salade, émincé de poulet, choux blanc, parmesan, croûtons, menthe ciselée et la fameuse sauce Caesar



Poulet Kaarage

Haut de cuisse de poulet marinée façon thaï, frit en double cuisson

14€

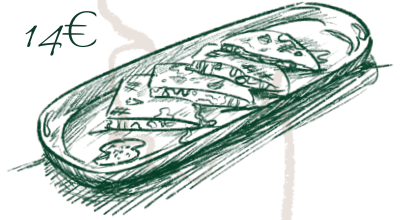




Quesadillas del patron

Galette de blé, pulled pork, maïs et une sauce onctueuse à la crème citronnée

14€



Pinsa rosso

Pinsa, pesto rosso, jambon cru, stracciatella, roquette et tomates confites

15€

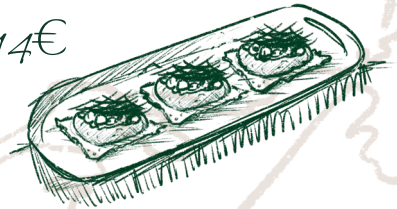


Thon exotique



Galette de blé frit, tartare de thon thaï, mousse d'avocat et jalapenos

14€



Gouline Angevine

Tourte angevine garnie de champignons de Saumur, tomate angevine, échalotes d'Anjou, rillauds, chenin blanc

14€



Pièce de bœuf



Les larmes du tigre



Bûchette de bœuf - 180g
Sauce asiatique « pimentée »

16,50€





Sides

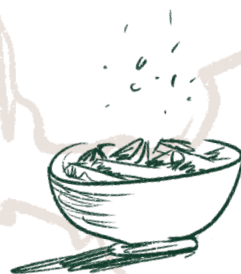
Frites de patates douces 4,50€ 

Pommes de terre grenaille 4,50€ 

Frites de patates douces au parmesan 5,50€ 

Assiette de charcuterie 10€

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,
Chorizo Fort Domaine Abottia



Allergènes et types de plats



Plat épicé



Végétarien

Pour toute allergie ou intolérance,
merci de voir avec le personnel.

Desserts Dulce

Cookie cacahuètes à partager - 8,50€

Pointe de caramel beurre salé maison
et cacahuètes. 150gr



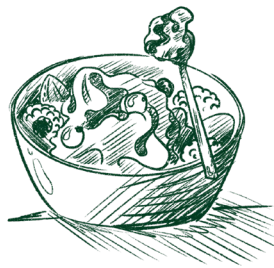
Brioche perdue - 8,50€

Chantilly, caramel beurre salé maison,
glace vanille de Madagascar



Crêmet d'Anjou - 7,50€

Coulis de fruits rouges
et fruits rouges frais



Bières Apéros & Digestifs

Bières Pression



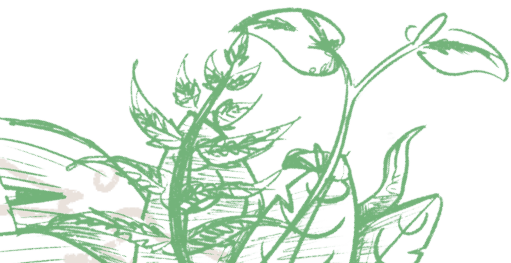
25CL 50CL

Pélican Blonde - 7,5° (France)	4,20€	8,00€
Pélican Rouge - 7,5° (France)	4,50€	8,50€
Gallia IPA - 6° (Brasserie parisienne)	4,50€	8,50€
Supplément sirop, tranche		0,30€
Supplément Picon	0,50€	1,00€

Bières bouteille



Desperados 33cl	5,90€
La bière blonde mexicaine par excellence	
Morte subite Kriek 33cl	5,90€
Cerises griottes sucrées et acidulées	
Morte subite Lambic blanc 33cl	5,90€
Subtilement épicée, notes de fruits jaunes et d'agrumes	
Bleue du Mont-Blanc 33cl	5,90€
Arômatisée à la myrtille, de l'eau des glaciers du Mont-Blanc	
Bière sans alcool - Heineken 0.0%	



Apéritifs



Kir Pétillant Crémant de Loire

8,00€ - 12CL

Crémant de Loire Brut - Ackerman
(cassis, pêche, mûre, framboise)

Kir Vin Blanc

5,50€ - 12CL

Anjou blanc & crème
(cassis, pêche, mûre, framboise)

Vermouth Royal Blanc ou Rouge

5,90€ - 7CL

Ricard / Pastis

2,70€ - 2CL

Campari

5,00€ - 4CL

Suze

4,00€ - 4CL

Digestifs



Cognac Rémy Martin V.S.O.P

9,50€ - 4CL

Cognac Rémy Martin X.O

19,00€ - 4CL

Liqueur Cognac & Amandes Giffard

6,00€ - 4CL

Cointreau Noir au Cognac

8,00€ - 4CL

Cointreau

6,00€ - 4CL

Délice de caramel maison Vrignaud

6,50€ - 4CL

Menthe-Pastille

6,00€ - 4CL

Peppermint

6,00€ - 4CL

Limoncello

6,00€ - 4CL

Armagnac

8,00€ - 4CL

Baileys

6,00€ - 4CL

Absinthe

8,00€ - 4CL

Chartreuse verte / jaune

8,00€ - 4CL

Boisson servie au verre

Carte des Vins

Rouges d'ailleurs

Domaine Arlaud - Oka AOC Morey Saint-Denis - Pinot Noir		48€
Maison Jean Baptiste Souillard AOC Saint Joseph - Syrah		48€
Domaine la Bouïssière Vacqueyras – Grenache et Syrah		48€
La Martinelle Ventoux – Grenache, Syrah, Mourvèdre		24€
Domaine Berthaut-Gerbet – Hautes Côtes de Nuits Bourgogne – Pinot Noir		42€
Château de Cazeneuve – IGP Val de Montferrand Caza Sorix – Sangiovese, merlot et carignan		25€
Château de Cazeneuve – AOC Pic Saint Loup Caza Cynarah – Cinsault, Grenache et Syrah	6,00€	29€
Domaine Combier – Cuvée Syrah IGP des Collines Rhodaniennes – Syrah	4,50€	23€
Domaine Combier – Cuvée L AOP Crozes-Hermitage – Syrah	7,00€	34€
Mas de la Seranne – Les Griottiers AOP Languedoc – Grenache, Cinsault, Syrah		29€

Rouges d'ici

Domaine du Petit Clocher AOC Anjou Village - Cabernet Franc		29€
Terre de l'Élu - Marco Polo VDF Cabernet Franc - Grolleau et Gamay	7,00€	34€
Château de Bois Brinçon - Garance VDF Pinot d'Aunis		40€
Château de Bois Brinçon – La Seigneurie AOC Anjou Rouge – Cabernet Franc	6,00€	30€

Blancs d'ici et d'ailleurs



12cl 75cl

Domaine des Hardières AOC Anjou blanc - Chenin	5,50€	24€
Domaine Dhommé – Savennières AOC Savennières - Chenin	6,00€	30 €
Domaine du Petit Clocher AOC Côteaux du Layon - Chenin	5,50€	24€
Domaine du Petit Clocher IGP Val-de-Loire - Chardonnay	4,50€	22€
Domaine Loïc Mahé - Le Petit Moulin VDF - Chenin		32€
Domaine Les Poète, Guillaume Sorbe - Argos VDF - Sauvignon		55€
Château de Bois Brinçon – Terre de Grés AOC Anjou Blanc - Chenin	7,00€	34€
Chai urbain Pauline Lair – Azur IGP Val de Loire – Chenin		40€
Montirius - Minéral AOP Vacqueyras blanc - Bourboulenc, grenache blanc et roussanne		70€
Montirius - La Muse Papilles AOP Cote du Rhône - Clairette, Roussanne, Grenache blanc		39€

Rosés d'ici et d'ailleurs§



Domaine du Petit Clocher AOC Rosé de Loire - Cabernet Franc, Grolleau Gris et Noir	4,00€	21€
Domaine Triennes IGP Méditerranée - Cinsault, Syrah, Grenache et Merlot	5,00€	24€
Domaine Vico - Le Bois du Cerf Rosé		29€

Bulles d'ici et d'ailleurs§



Champagne Maison Haton Brut réserve	9,50€	60€
Champagne Maison Haton Blanc de Blancs		90€
Champagne Maison Haton Blanc de Blancs (Magnum)		190€
Crémant de Loire Royal Blanc	7,00€	35€
Crémant de Loire Royal Blanc (Magnum)		55€
Crémant de Loire Royal Rosé		38€



Bar à Gin To'

4 cl

Beefeater - 7€

Angleterre - 40% - Arômes de genièvre, citron, thé vert, coriandre épicée

Plymouth - 9€

Angleterre - 41,2% - Corsé, arômes frais de baies de genièvre suivis de notes de coriandre et de cardamome

G Vine - 8€

France (Cognac) - 40% - À base de raisin et de fleur de vigne aux arômes de baie de genièvre, cardamome verte, réglisse, citron vert, muscade, gingembre, baie de cubèbe

Roku - 8€

Japon - 43% - Arômes de fleur de cerisier, yuzu, thé & agrumes

Hendrick's - 9€

Écosse - 41% - Arômes de genièvre, concombre, narcisse, fleur de sureau, vanille & poivre blanc

Pink Pepper - 10€

France (Cognac) - 44% - Arômes de genièvre, baie rose, fève de tonka, vanille

N°1 ADN - 9€

France (Rhône)- Gin aux arômes frais équilibrés et complexes
Fin, intense et riche en arômes botaniques

Monkey 47 - 12€

Allemand - 47% - Arômes boisés d'agrumes, prune séchée, muscade.
Complexe et puissant

Botanist - 10€

Écosse - 46% - Arômes de menthe, baie de genièvre, noix de coco,
ajonc avec une touche anisée

Kinobi - 12€

Japon - 45,7% - Gin pur, équilibré, avec des arômes distinctifs et une finale
persistante légèrement épicée. Arômes de fleur d'oranger et de jasmin

Etsy Pacific Ocean Water - 11€

Japon - 45% - Gin distillé à l'eau de mer, arômes iodés et ronds,
équilibrés par la fraîcheur des agrumes comme le Yuzu

Normindia - 8€

France (Normandie) - 41,4% - Gin frais, fruité et léger rappelant le goût
du Calvados et évoluant vers des notes d'épices douces et florales

Les Tonics



Tonic Classic (Fever Tree)

2,50 €

Tonic Pamplemousse & Romarin (London Essence)

2,50 €





Loch Lomond - 8€

Écosse - Single Malt 40% - Vieilli en solera de fûts de Bourbon et de Sherry Oloroso. Fluide et crémeux
Fruits à noyaux, fruits secs, épices douces

Jack Daniel 's - 9€

États-Unis - Tennessee Whiskey 40% - Un bouquet doux et rond, derrière lequel se dévoile un caractère robuste, d'épices et de vanille

Monkey Shoulder - 9€

Écosse - Triple Malt 40% - Notes épicées et fruitées aux arômes de miel, cannelle & vanille

Ardbeg 5 Ans (Tourbé) - 12€

Écosse (Islay) - Single Malt 47,4 % - Puissant, fumé et riche en bouche, notes chocolatées, de goudron, bacon fumé, eucalyptus et anis

Balvenie 12 ans Double Wood - 12€

Écosse - Single Malt 40% - Chaleureux. En bouche, de chaudes notes de muscade sont complétées par l'agréable douceur de la noisette et soulignées par des nuances de cannelle et de Cherry

Balvenie Caraibian Cask - 15,50€

Écosse - Single Malt 43% - Notes d'agrumes gourmandes, surtout sur le citron. De la canne à sucre avec des notes de miel. Une petite touche saline renforce l'impact du rhum sur le distillat



Aberlour 12 Ans - 10,50€

Écosse - Single Malt 40% - (finish Cherry & Bourbon oak)
Intensité du Cherry, arômes fruités mêlés de cacao, toffee et épices

Lot 40 - 10€

Canada - Rye Whisky 40% (100% Seigle) - Riche, dense et épicé.
Poivre, clou de girofle, notes fruitées d'agrumes
et douces de vanille

Four Roses - 8€

États-Unis (Kentucky) - Bourbon 40% - Léger avec des notes
de caramel et de vanille

Alsa Bay - 13€

Écosse (Lowlands) - Single Malt 48,9% - Arômes fumés, pommes
caramélisées relevées par la tourbe et explosion de vanille

Redbreast 12 ans - 13€

Irlande (Cork Country) - Single Pot Still 40% - Riche et gourmand,
arômes de cassis, fruits mûrs et praline

Fontagard P.N.D.C 9918-9 - 11€

France (Cognac) - Single Malt 44 % - (finish Cognac & Pineau des
Charentes oak) Doux, notes de fruits rouges, cacao, abricots secs
et arômes d'agrumes et épices

Nikka Mikagiko - 15€

Japon - Single Malt 45% - Fruité, notes de bois brûlé, chocolat, miel,
arôme de gingembre et feuilles de tabac

Hibiki Harmony - 18€

Japon - Blend 43% - Saveurs bien définies d'amande, de fruits secs
et de nougat qui mènent à une finale complexe et épicée



Rhum & Cachaça 4 cl

Havana 3 ans - 8€

Cuba - 40% - Notes de caramel,
vanille sur des arômes de chocolat et d'épices

Havana 7 ans - 9€

Cuba - 40% - Notes de cacao, fruits tropicaux, vanille,
canne et noisette, sur un fond boisé

Secha de la Silva - 9€

Guatemala - 40% - Arômes de fruits compotés et notes de tabac blond

Mount Gay X.O. - 11,5€

Barbade - 43% - Notes de bois, épices douces, fruits végétaux

La Hechicera - 10,5€

Colombie - 40% - Saveurs de chocolat noir,
cannelle et poivre, des notes de vanille et de noisette

Relicario Peated - 12€

République Dominicaine - 40% - Arômes fumés, tourbés,
ronds avec des notes pralinées et de caramel

Rhum Bologne Black Cane - 8,50€

Guadeloupe - 50% - Arômes de canne fraîche. Gourmand en fruits.
Avec la fraîcheur des agrumes

Centenario 30 Ans - 15,50€

Costa Rica - 40% - Parfums de fruits, gourmandise du caramel
et du miel réhaussée par la noix de muscade

Eminente - 12€

Rhum Hors d'âge – Reserva 7 ans Cuba – 41,3 % - D'exquises saveurs
de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre

Admiral Rodney - 12€

Rhum Très Vieux – HMS Princessa Saint Lucie – 40 % - Arômes doux et crémeux, telle une crème brûlée. Une finale complexe, révélée d'épices et délicatement boisée

Worthy Park - 12,50€

Rhum Très Vieux – Single Estate Reserve Jamaïque – 45 % - Arômes complexes et exotiques. Saveurs vanillées et fruitées se fondent dans un boisé de chêne

Cachaça Ypioca - 8€

Brésil - 38% - Arôme canne confite. Légère et fluide, avec des notes légèrement épicées



Zubrowka Biala - 7€

Russie - 40% - Pointe anisée et poire fraîche

Grey Goose - 12€

France - 40% - Notes de prune et d'anis

Ciroc - 12€

France - 40% - Arômes légers d'agrumes



El Destilador - 7€

Mexique - 40% - Arôme pur, un caractère et des saveurs agréables d'agave cuite et de bois précieux

Mezcal Union - 8€

Mexique - 40% - Fruité, avec des saveurs de grenade, de banane et de mangue et légèrement fumé

**Passez
un agréable
moment au
CAHUPA.**



N'hésitez pas à mettre
un petit avis sur Tripadvisor !