

CATUPA



Pour vous repérer



Cocktails XL et GIANT	p. 3
Cocktails signatures	p. 4
Autres cocktails	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 XL

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 (160 ml)

12,50€

Bon, beau... et on fire !

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)



Kanji (150 ml)

11€

Wasabi, Wasabi... mais ça va !

Vodka, Saké, sirop maison de wasabi, jus de pomme pétillant



Satava (120 ml)

11,50€

Un cocktail pour les gourmands !

Rhum Sailor Jerry, crème de cacao Giffard, purée de passion, sirop de passion Giffard, liqueur de vanille Giffard, lait



Black Tea (160 ml)

10€

English tea, but scottish alcohol !

Monkey shoulder Fresh, thé noir, sirop de banane Giffard, sirop de spéculoos Giffard



Tarte aux citrons (100 ml)

9,50€

Tout est dans le nom.

Vodka, Italicus, Limoncello Giffard, sirop de noisettes Giffard



Marastar (130 ml)

Le cocktail aux fruits rouge !

Gin Hendrick's, purée de fruits rouges,
Schrub framboises et menthe maison,
Crémant Ackerman

11€



Sous-bois (130 ml)

10,50€

Champignons ? Lichen ? C'est perché mais c'est bon !

Shochu, eau de champignons maison,
sirop de châtaigne Giffard, Bitter lichen



Sweet and flower (150 ml)

10€

Un bouquet de fleurs à boire !

Gin Hendrick's, liqueur fleur de sureau Giffard,
sirop de violette Giffard, jus de cranberry,
Bitter baie rose, lait



Hostia (160 ml)

11€

Pica un poco !

Tequila Milagro, Cointreau, ginger beer,
purée de mangue, sirop de jalapenos maison



El andes (180 ml)

10€

Le plus sweet de tous les sour

Pisco, crème de pêche Giffard, jus de pêche,
sirop de tonka maison, thé noir, blanc d'œuf



Autres Cocktails

COINTREAU
X
CALHDA



Ice ice Mamie (160ml) - 11€

Gin The Botanist, Cointreau,
glace Cointreau «La Mémère»,
liqueur d'abricot Giffard,
purée d'abricot, Bitter écorce d'orange



Cocktails classiques

Sur demande entre 10€ et 12€

Cocktails sans alcool

Sallqa (200ml) - 7€

Liqueur sans alcool ananas Giffard, purée de mangue,
sirop de mangue Giffard, ginger beer

Roselia (200ml) - 7€

Liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard,
sirop de rose Giffard, eau gazeuse

Kana (200ml) - 7€

Jus de pomme pétillant,
sirop de wasabi maison, sauce soja

Canby (200ml) - 7€

Purée de framboises, sirop de chocolat blanc Giffard,
Crémant sans alcool Ackerman



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)	
Kombucha aromatisé (33cl)	4,90€

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

Lasagnata

Mousseline butternut, pesto de noixette
et roquette, champignons frais,
parmesan râpé (supplément jambon 2€)

14€



Croquetas

Croquettes de béchamel garnies
de coppa, comté et oignons

12€



Trio Goumand

Houmous de pois chiche,
crème d'artichauts,
moutabal

13€



Œuf mayo revisité

Œufs frits, émulsion mayonnaise
au Wasabi, shitaké

9,50€





Tartinade de saumon

Crème à base de cream cheese,
œufs de lompe,
aneth et saumon fumé

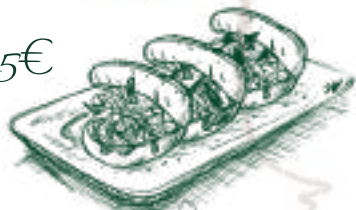
15€



Gua Bao

Petit pain cuit à la vapeur, porc effiloché,
pickles d'oignons rouges,
mayonnaise spicy, coriandre

15€



Reblochonade

Reblochon fermier cuit au four
avec du vin blanc
(supplément PDT grenailles 3€)

13€



Terre & Mer

Crevettes et chorizo snacké à la plancha

14€



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 9,50€

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

Riz au lait - 7,50€

Vanille, crème de pistache
et tuile en chocolat



Brioche perdue - 8,50€

Chantilly, caramel beurre salé maison,
glace vanille de Madagascar



Cookie cacahuètes à partager - 8,50€

Pointe de caramel beurre salé maison
et cacahuètes. 150gr





Bières Apéros & Digestifs

Bières Pression

	25CL	50CL
Pélican Blonde - 7,5° (France)	4,20€	8,00€
Bière du moment	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%	4,90€

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

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		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 - L'esquif VDF 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		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€
Montirius - La Muse Papilles AOP Côte du Rhône – Clairette, Roussane, Grenache blanc	8,00€	39€
Montirius - Minéral AOP Vacqueyras blanc – Bourboulenc, grenach blanc et Roussane		70€

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'

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

Roku sakura bloom - 8€

Japon - 43% - Arômes de fleurs de cerisier, yuzu, fleur du japon

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 €



Laphroaig- 11€

Écosse (Islay)- Single Malt 40% - Arômes fumé, très tourbé et iodés

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

Ardbeig 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 Caraïbian 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

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

Toki - 9€

Japon - Blend 43% - Arômes rond et doux, agrumes, épices

Hibiki Harmony - 15€

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 Princesa 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

Vodka **4 cl**

Zubrowka Biala - 7€

Pologne - 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

Tequila & Mezcal **4 cl**

Milagro - 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 !