

Cocktails classiques



Cocktails classiques
sur demande entre 9€ et 12€

Cocktails sans alcool

Amor Amor - 6,50€

Cordial citron vert & thym maison, sirop de cerise,
Crémant sans alcool Ackerman

Belinda - 6,50€

Jus de pomme renette Allain Milliat, purée de litchi,
sirop de rose Giffard, jus de citron, mousse à la rose maison

Sinaloa - 6,50€

Jus de mangue, purée de mangue,
jus de citron, sirop de piment maison

Softs & Chauds

Sodas & Eaux

Vittel (50cl) / Vittel (100cl)	30€ - 4,00€
San Pellegrino (50cl) / San Pellegrino (100cl)	3,50€ - 4,00€
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)	4,50€
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 noisette	1,90€
Café frappé (supplément sirop 0,30€)	4,70€
Thé & Infusion - Dammann Frères	3,50€

Bières Aperos & Digestifs

Bières Pression



	25CL	50CL
Foster's Blonde (Australie)	3,90€	7,20€
Gallia Blanche (Brasserie parisienne)	4,20€	8,00€
Gallia IPA (Brasserie parisienne)	4,50€	8,50€
Supplément sirop, tranche		0,30€
Supplément Picon	0,50€	1,00€

Bières bouteille



Desperados 33cl La bière blonde mexicaine par excellence	5,90€
Morte subite Kriek 33cl Cerises griottes sucrées et acidulées	5,90€
Bleue du Mont-Blanc 33cl Arômatisée à la myrtille, de l'eau des glaciers du Mont-Blanc	5,90€
Bière sans alcool - Heineken 0.0%	4,90€

Aperitifs



Kir Pétillant Crémant de Loire Crémant de Loire Brut - Ackerman (cassis, pêche, mûre, framboise)	8,00€ - 12CL
Kir Vin Blanc Anjou blanc & crème (cassis, pêche, mûre, framboise)	5,50€ - 12CL
Vermouth Royal Blanc ou Rouge Ricard / Pastis Campari Suze	5,90€ - 7CL 2,70€ - 2CL 5,00€ - 4CL 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

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€
La Martinelle – VDP du Vaucluse VDF – Clairette		25€
Domaine Combier – Cuvée L AOP Crozes-Hermitage – Roussane et Marsanne	6,00€	29€
Domaine Labranche Laffont - Christine Dupuy AOC Pachenrenc du Vich Bilh sec - Gros et petit Maseng		30€
Domaine du Petit Clocher IGP Val-de-Loire - Chardonnay	4,50€	22€
Domaine Loïc Mahé - Le Petit Moulin VDF - Chenin		32€
Domaine Les Poëte, Guillaume Sorbe - Argos VDF - Sauvignon		55€
Domaine Tania et Vincent Carême - Terre Brûlée Afrique du Sud, Swartland - Chenin		28€
Chai urbain Pauline Lair – Azur IGP Val de Loire – Chenin		40€
Chai urbain Pauline Lair – Smalt IGP Val de Loire - Sauvignon	7,00€	40€

Rouges d'ici

Domaine du Petit Clocher AOC Anjou Village - Cabernet Franc		29€
Domaine Lambert - Les Terrasses AOC Chinon - Cabernet Franc	4,50€	25€
Terre de l'Élu - Maupiti VDF Cabernet Franc - Grolleau et Gamay		34€
Château de Bois Brincon - Garance VDF Pinot d'Aunis		40€

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€	48€
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€

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	7,50€	35€
Crémant de Loire Royal Blanc (Magnum)		55€
Crémant de Loire Royal Rosé		38€

Bar à Gin To' u 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

Etsu 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 Pamplémousse & Romarin (London Essence)	2,50 €
Tonic Pomelo & Baies roses (London Essence)	2,50 €
Tonic Orange sanguine & Fleur de sureau (London Essence)	2,50 €





Lock 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 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

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 J.M Agricole U.S.O.P - 10,50€

Martinique - 43% - Notes de coco, épices grillées et café torréfié

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€

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

Tequila & Mezcal 4 cl

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