

# 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

## *Cakupa 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)

## *Cakupa 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



*Cakupa Cap*  
*Cakupa Colada*  
*Hibiki Tonic*  
*Moscow Mule*  
*Etc.*

De 120€ à 200€

Sur demande, de 3 à 5 litres

# Cocktails

## *Cakupa Cap*

**Fruité - Gourmand**

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)

12€



## *L'Angevine*

**Floral - Fruité - Rafraîchissant**

Gin Beefeater, liqueur de fleur de sureau Giffard, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de rose Giffard, crémant de Loire rosé Ackerman

11€



## *Green Apple*

**Fruité - Gourmand - Parfumé**

Vodka infusée à la cardamome, Cordial maison pomme Granny Smith / Pomme Golden, sirop de kiwi Giffard, blanc d'œuf

10€



## *French Connection*

**Fruité - Légère amertume - Gourmand**

Crème de cassis de bourgogne Giffard, liqueur de bergamote Italicus, liqueur de gentiane, jus de citron, mousse de cassis maison, blanc d'œuf

11€

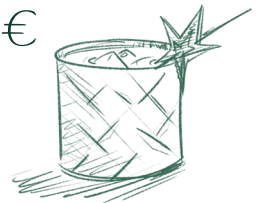


## *Pear Lover's*

**Fruité - Gourmand - Parfumé**

Pisco infusé à la Badiane, purée poire William's, liqueur Amaretto, jus de citron

9,50€



# Signatures

## *Hibiki Tonic*

**Floral - Rafrâchissant - Légère amertume**

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

10€



## *Banana Loco*

**Liquoreux - Frais - Fruité**

Rhum Havana 3 ans, purée de banane,  
jus de banane, jus de citron, crème de coco,  
fève de tonka (clarifié au lait)

9,50€



## *Petit Biscuit*

**Fruité - Épicé - Gourmand**

Rhum épicé Sailor Jerry, liqueur Cointreau,  
jus d'orange Allain Milliat, Bitter Angustura  
jus de pêche planche Allain Milliat,  
sirop de châtaigne Giffard

10€

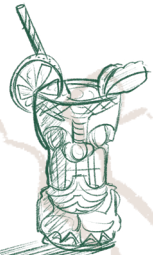


## *Tiki Jack*

**Fruité - Puissant - Rond**

Vodka infusée à la vanille, liqueur Cointreau,  
potimarron cannelle, jus de citron, dash d'Angustura

11€



## *Cocktail du moment*



# Cocktails classiques



*Cocktails classiques  
sur demande entre 9€ et 12€*

## *Cocktails sans alcool*

*Corsica - 6,50€*

Jus d'orange Tardive de Sicile Alain Millat,  
nectare de pêche blanche Alain Millat, sirop de châtaigne Giffard

*La vie est belle - 6,50€*

Purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de rose Giffard, soda water

*Dragibus - 6,50€*

Jus d'ananas, purée de cassis, jus de citron, sirop d'orgeat Giffard

# Softs & Chauds



## Sodas & Eaux



Vittel (50cl) / Vittel (100cl)	3€ - 4,00€
San Pellegrino (50cl) / San Pellegrino (100cl)	3,5€ - 4,00€
Limonade (25cl)	4,00€
Diabolo (25cl)	3,50€
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	2,50€
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€

# Cuisine

## Houmous maison



Houmous de pois chiche maison et pain pita

9€



## Chakchouka



Poêlée de poivrons, oignons, ail, œuf, feta, pain pita, tomates

11€



## Tartinade de saumon fumé

Saumon fumé, yaourt au citron aneth et œuf de lœmpe

15€



## Mini Burger Savoyard (2pcs)

Bœuf haché, Reblochon, confit d'oignon, roquette, cornichons pickles, lard, sauce mayo-moutarde à l'ancienne

**Burger supplémentaire : 5€**

10€



## Gua Bao de porc effiloché et Cointreau (2pcs) 10€

Brioche asiatique, porc effiloché, mariné au cointreau et à l'orange, coleslaw et coriandre

**Gua Bao supplémentaire : 5€**



## Crispy spicy Tuna



Bouchées de riz frit, tartare de thon et mayonnaise épicée

12€



# à Partager

## *Shrimp roll (1pc)*

Pain brioché, crevettes marinées  
à la citronnelle et coleslaw

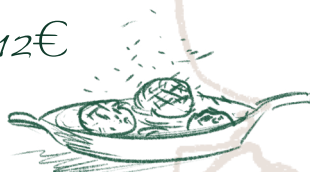
11€



## *Polpette à la sauce tomate*

Boulettes de bœuf haché,  
sauce tomate, Parmigiano Reggiano

12€



## *Reblochonade*



Reblochon fermier AOP, thym, vin blanc,  
accompagné de pommes de terre grenailles  
**Supplément Jambon de Bayonne**  
IGP Domaine Abotia 80g : 8€

16€



## *Pièce de bœuf*



## *Les larmes du tigre*



Bûchette de bœuf - 180g  
Sauce asiatique « pimentée »

16€





# Sides



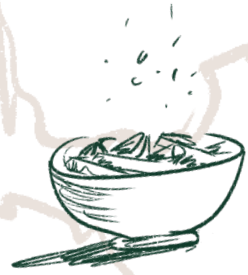
Frites de patates douce 4,50€ 

Frites de patates douce au parmesan 5,50€ 

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abotia 8€

Pommes de terre grenailles persillées 4,50€ 

Pommes de terre grenailles à la crème de truffe 6€ 



## Allergènes et types de plats



Plat épicé 



Végétarien

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

# Desserts Dulce

## *La Profiterole - 8€*

Profiterole,  
glace vanille,  
sauce chocolat chaud



## *Délice du Cahupa - 8,50€*

Fond de tarte au chocolat,  
mousse caramelito,  
ganache chocolat



## *Pomme Tatin - 8,50€*

Tarte aux pommes,  
glace crème fraîche,  
caramel beurre salé



# Bières Apéros & Digestifs

## Bières Pression



25CL 50CL

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

## Bières bouteille



5,20€

Desperados 33cl		5,50€
La bière blonde mexicaine par excellence		
Morte subite Kriek 33cl		5,20€
Cerises griottes sucrées et acidulées		
Bleue du Mont-Blanc 33cl		4,20€
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	5,00€ - 4CL
Limoncello	5,00€ - 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€	30 €
Domaine du Petit Clocher AOC Côteaux du Layon - Chenin	5,50€	24€
Domaine des Ballandors - Les Lignis AOC Reuilly - Sauvignon		31€
Domaine Lambert - Les Chesnaies AOC Chinon - Chenin		35€
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 Poète, 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€	40€

## Rouges d'ici

Domaine du Petit Clocher AOC Anjou Village - Cabernet Franc		29€
Domaine Ansodelles - Rencontre AOC Bourgueil - Cabernet Franc		33€
Domaine Lambert - Les Terrasses AOC Chinon - Cabernet Franc	4,50€	25€

Terre de l'Élu - Maupiti VDF Cabernet Franc - Grolleau et Gamay	6,50€	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 Oratoire St Martin Réserve des Seigneurs AOC Cairanne Vallée du Rhône - Grenache, Mourvedre et Syrah	8€	42€
Bodega Balcona - Chidaine AOP DO Bullas - Tempranillo et Monastrel	6€	25€
Domaine Mas Théo - Cuvée TO VDF - Syrah, Grenache		28€
Domaine de Pisan AOP Rasteau - Grenache		27€

### Rosés d'ici et d'ailleurs §



Domaine du Petit Clocher AOC Rosé de Loire - Cabernet Franc, Grolleau Gris et Noir	4€	21€
Domaine Triennes IGP Méditerranée - Cinsault, Syrah, Grenache et Merlot	5€	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'

(4,5 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 %, distillé à l'eau de mer, arômes iodés et rond,  
équilibré 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	1,90 €
Tonic Pamplemousse & Romarin	2,10 €
Tonic Pomelo & Baies roses	2,10 €
Tonic Orange sanguine & Fleur de sureau	2,10 €







### *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 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

*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 Confitée. 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

## **Tequila & Mezcal**

### *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 !