

CAHUPA

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

p. 3
p. 4
p. 6
p. 7
p. 8
p. 10
p. 12
p. 14
p. 16
p. 18
p. 20
p. 21



Cahupa Cap

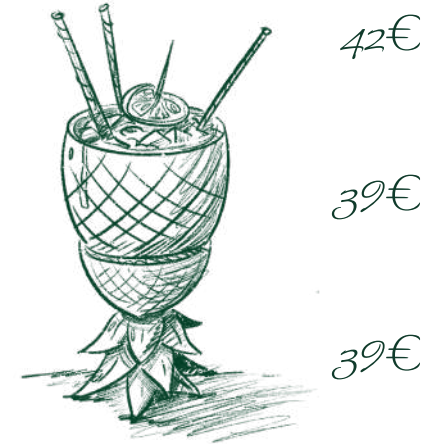
Rhum Havana 3 ans et 7 ans, Sailor Jerry, jus d'ananas, crème de passion, jus de citron vert, sirop curaçao (servi avec un shot enflammé)

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 !



Cahupa Cap
Cahupa Colada
Hibiki Tonic
Moscow Mule
Etc.

De 120€ à 200€

Sur demande, de 3 à 5 litres

Cocktails Signatures

Cakupa Cap (160ml)

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)



Velours d'agrumes (170ml)

10€

Faites pétiller vos papilles !

Vodka, liqueur de pamplemousse Giffard, sirop de pamplemousse Giffard, acide citrique, soda pamplemousse, bitter pamplemousse, baies de timut



さくら (110ml)

11€

Ne le lisez pas, goûtez-le !

Hendrik's, saké, liqueur de fleur de sureau Giffard et cordial cerise



Malum Viride (120ml)

11€

Jeune, vif et légèrement audacieux !

Monkey Shoulder Fresh, sirop de kiwi Giffard, cordial pomme et citron vert



Rose and Grappe (100ml)

9,50€

Une danse délicate entre fleurs et fruits !

Hendrik's, Campari, liqueur de rose Giffard, jus de raisin, sirop de grenade Giffard, solution acide, lait (clarifié)



Nuit noire (110ml)

11,50€

La douceur d'une nuit fruitée

Vodka, liqueur de fraises des bois Giffard, Italicus, sirop de sucre, mousse de cassis et suze



Crème d'Anjou (140ml)

11,50€

Tout en gourmandise !

Cointreau, liqueur de fleur de sureau, sirop de miel et safran, jus de citron vert, crème liquide, blanc d'œuf



Garden (160ml)

10€

La fraîcheur d'un jardin

Vodka, eau de courgette et concombre, sirop de romarin Giffard, solution acide, bitter salin



Milano Spritz (200ml)

11€

Voyage en Italie garanti !

Vodka, liqueur de melon Giffard, crémant Ackerman, sirop de focaccia et basilic, jus de citron vert, soda water



El Chicharito - Frozen (150ml)

11,50€

El rey de México !

Tequila, eau de tomate, purée de mangue, sirop de maïs grillé, bitter mescal



Autres Cocktails



Cocktails classiques

Sur demande entre 10€ et 12€

Cocktail du moment à 10€

Cocktails sans alcool

Katsura (200ml) - 7€

Cordial cerise, liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard, sirop de sucre, soda water

P'tit green (200ml) - 7€

Eau de courgette et concombre, sirop de romarin, jus de citron vert

Milanitto (200ml) - 7€

Crémant sans alcool Ackerman, sirop de melon Giffard, soda water, solution acide, sirop de basilic et focaccia

Softs & Chauds

Sodas & Eaux

Vittel (50 cl) / Vittel (100cl)	4€ - 5,00€
San Pellegrino (50cl) / San Pellegrino (100 cl)	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€
Three cents aromatisé (cerise, ananas, pamplemousse)	4,00€
Red Bull (25 cl) / Energy Drink	4,90€
Jus de fruits Granini :	3,90€
(Orange, pomme, ananas, tomate, fraise, A.C.E.)	
Kombucha aromatisé du moment (33cl)	4,90€

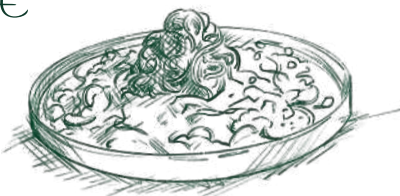
Boissons chaudes

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

Carpaccio de courgettes et fêta 11€

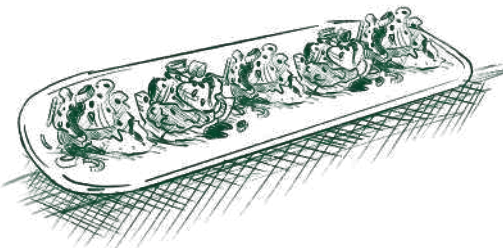
Fines tranches de courgettes, fêta fondante et sauce vierge fraîche



Saumon exotique

Saumon mariné, snacké façon tataki, servi avec chips de riz croustillante et avocat écrasé

14€



Tenders de poulet

Poulet mariné au miel et aux épices cajuns. Frit à la perfection (sauce au choix : Wafu ou mayo spicy)

14€



Sushi Italien

Pastrami, mascarpone au basilic, roquette et concombre, avec un tartare de tomates au pesto

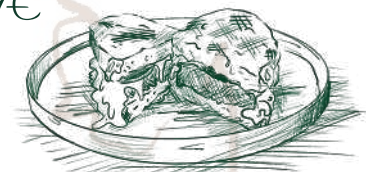
11€



Club sandwich

Pastrami de veau, cheddar fondant, moutarde américaine et pickles

11€



Pinsa

Pesto rosso, fêta, roquette et poivrons marinés (Supplément jambon de Bayonne +2€)

12€



Salade César à partager

Sucrine croquante, poulet frit, parmesan, câpres et confiture de bacon

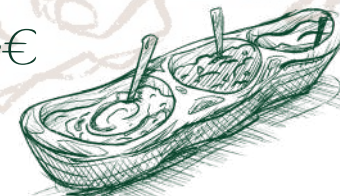
14€



Trio gourmand

Tzatziki maison, tapenade de tomates et stracciatella

13€



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

Charlie's - 7€

Biscuit cuillère, crème montée
à la vanille, fruits rouges frais
et coulis de fruits rouges



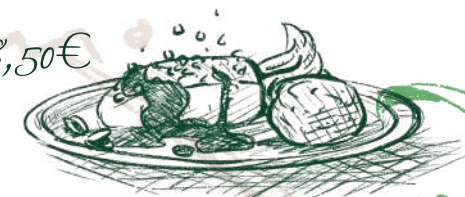
Brioche perdue - 8,50€

Chantilly, caramel beurre salé maison,
glace vanille de Madagascar
(flambée au cointreau +2€)



Brioche perdue façon Dubaï - 8,50€

Chantilly, pistache, chocolat au lait
et glace pistache



Cookie cacahuètes à partager - 8,50€

Pointe de caramel beurre salé maison
et cacahuètes. 150gr



Bières Apéros & Digestifs

Bières Pression

	25CL	50CL
Ancre Pils - 4,5°	4,20€	8,00€
Bière du moment	4,50€	8,50€
Vedett IPA - 5,5°	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€
Liefmans aromatisée Demandez les saveurs du moment au staff	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 ou aromatisée Demandez les saveurs du moment au staff	4,90€

Apéritifs

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

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€

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 – Caberhet Franc	6,00€	30€

Blancs d'ici et d'ailleurs

Domaine des Hardières AOC Anjou blanc - Chenin	5,50€	12cl	75cl	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' U et

Beefeater - 9,50€

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

The Botanist - 12,50€

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

The Botanist Rested - 14,50€

Écosse - 46% - Arômes d'épices et d'écorces d'orange confite, suivis de notes herbacées de genièvre et de coriandre

Roku - 10,50€

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

Hendrick's - 11,50€

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

Pink Pepper - 12,50€

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

N°1 ADN - 11,50€

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

Monkey 47 - 14,50€

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

Citadelle - 11,50€

France - 44% - Arômes herbacés de genièvre et d'anis, avec des notes d'agrumes et de fleurs fraîches

Roku sakura bloom - 10,50€

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

Normindia - 10,50€

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)
- Tonic Pamplemousse & Romarin (London Essence)
- Tonic Cerise (Three cents)
- Tonic Ananas (Three cents)
- Tonic Pamplemousse (Three cents)



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

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

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



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



Zignum Joven - 7€

Mexique - 40% - Note fraîche et florale avec des saveurs de fleur d'agave ainsi que des notes d'agrumes et de citron. Légèrement fumé

Mezcal Union - 8€

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

**Passez
un agréable
moment au
CAHUPA.**

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