



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 !