

# LES BOISSONS FRAÎCHES

## JUS, SODAS

HAPPY HOUR

CITRONNADE MAISON 25 CL / 50 CL / 75 CL .....	3.90 / 6.00 / 10.60€	3.30 / 4.30 / 7.60€
THÉ GLACÉ MAISON 25 CL / 50 CL / 75 CL .....	3.90 / 6.00 / 10.60€	3.30 / 4.30 / 7.60€
SIROP A L'EAU 25 CL / 50 CL .....	2.80 / 4.30€	2.30 / 3.30€
DIABOLO 25 CL / 50 CL .....	3.80 / 5.70€	3.40 / 5.30€
KOMBUCHA (BIO) 33 CL .....	4.80 €	
DEMANDEZ LES SAVEURS À NOTRE ÉQUIPE		
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, PERRIER 33 CL .....	4.20€	3.50€
SCHWEPES TONIC ou AGRUMES, ORANGINA 25 CL .....	3.90€	3.30€
FIZZ LIMONADE 33 CL .....	4.20€	3.50€
YUKI (THE GLACÉ PÉTILLANT) 33 CL .....	4.50€	
MANGUE ou FRUITS DE LA PASSION ou GINGEMBRE/YUZU ou ROSE/CASSIS		
JUS D'ORANGE PRESSEE VERRE DE 20 CL .....	5.00€	
JUS DE FRUITS (BIO) BOUTEILLE DE 25 CL .....	4.50€	4.00€
ORANGÉ ou PAMPLEMOUSSE ou ANANAS ou RAISIN BLANC ou TOMATE ou POMME		
NECTAR (BIO) BOUTEILLE DE 25 CL .....	4.50€	4.00€
ABRICOT ou FRAMBOISE/FRAISE		
SMOOTHIE (BIO) BOUTEILLE DE 25 CL .....	4.90€	
BANANE/FRAISE ou MANGUE/PASSION ou BANANE/ACAI/MYRTILLE		
GINGER BEER ou GINGER ALE 20 CL .....	4.20€	
RED BULL 25 CL .....	4.50€	

\* TRANCHE OU SIROP +0,30€

## LES EAUX

<b>DÉMARCHE ÉCO RESPONSABLE : NOTRE EAU PLATE EST DÉSORMAIS FILTRÉE SUR PLACE PAR LE SYSTÈME AQUACHIARA® QUI GARANTIT UNE EAU PURE &amp; FRAICHE</b>		
	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
EAU PLATE .....	GRATUIT	GRATUIT
EAU PÉTILLANTE .....	3.50€	3.70€

# LE COIN BARISTA



PAS LE TEMPS DE RESTER ?  
PRENEZ VOTRE **CAFÉ À EMPORTER !**

AMATEURS DE CAFÉ, À VOS TASSES !  
ACHETEZ NOS **SACHETS DE CAFÉ EN GRAINS**

ESPRESSO DU MOMENT .....	2.30€
ESPRESSO .....	2.10€
DÉCA .....	2.00€
DOUBLE ESPRESSO .....	3.50€
CAFÉ ALLONGÉ .....	2.30€
CAFÉ FILTRE DU MOMENT .....	4.50€
AMERICANO .....	3.60€
MACCHIATO .....	2.40€
CRÈME .....	3.60€
FLAT WHITE .....	4.40€
CAPPUCCINO .....	4.90€
MOCACCINO .....	5.20€
LATTE .....	4.90€
CHAÏ LATTE .....	5.10€
DIRTY CHAÏ .....	5.40€
MATCHA LATTE .....	6.00€
CAFÉ VIENNOIS .....	5.20€
CHOCOLAT .....	4.60€
CHOCOLAT VIENNOIS .....	4.90€
CAFÉ FRAPPÉ .....	4.40€
ICED LATTE .....	5.00€

\* LAIT VÉGÉTAL +0.50€

# SALON DE THÉ

## THÉ NOIR

3.90€

### EARL GREY

THÉ NOIR AUX NOTES ÉLÉGANTES DE BERGAMOTE

### DARJEELING

THÉ BOISÉ NUANCÉ PAR DES NOTES FLORALES ET FRUITÉES

### CHAÏ DU KERALA

THÉ NOIR ÉPICÉ ET CHALEUREUX

## THÉ BLANC

3.90€

### HARMONIE

THÉ BLANC AUX PARFUMS DÉLICATS DE FLEURS ET D'ÉPICES

## THÉ VERT

3.90€

### TOUAREG

THÉ VERT DYNAMISANT AUX NOTES PUISSANTES DE MENTHE FRAÎCHE

### HOJICHA

THÉ VERT TORRÉFIÉ AUX NOTES TOASTÉES ET FRUITS NOIRS

### SENCHA FUKUJYU

THÉ VERT DÉLICAT ET RAFRAÎCHISSANT AUX NOTES VÉGÉTALES

## INFUSION

3.90€

### CAPETOWN

ROOIBOS ÉQUILIBRÉ AUX NOTES GOURMANDES ET FRUITÉES

### BLEU DU MÉKONG

INFUSION DE PLANTES À LA ROBE BLEU AZUR ET AUX NOTES DE GINGEMBRE ET D'AGRUMES

### VERGER DES MING

INFUSION ACIDULÉE AUX NOTES DE FRUITS ROUGES

### CAMOMILLE

INFUSION DOUCE PARFUMÉE PAR UNE NOTE FLORALE ET MIELLÉE

### VERVEINE

INFUSION RAFRAÎCHISSANTE, VÉGÉTALE ET ZESTÉE

## THÉ GRAND CRU

5.90€

### JIN JUN MEI

THÉ NOIR AUX NOTES INTENSES DE MALT, DE MIEL ET DE CHOCOLAT NUANCÉES PAR DES NOTES FRUITÉES ET FLORALES

### YANKIBAI MUDAN

THÉ BLANC FRAIS ET ÉLÉGANT AUX NOTES FLORALES, MIELLÉES ET VÉGÉTALES

# LES BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL	1 L	HAPPY HOUR 50cl
<b>NECK OIL</b> ..... BEAVERTOWN BREWERY (ENG) SESSION IPA (4.3%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
<b>COQ D'HABITUDE</b> ..... BRASSERIE GALLIA (93) BLONDE (4.2%)	3.90€	5.10€	7.40€	13.30€	5.10€
<b>RED TEARS</b> ..... BRASSERIE GALLIA (93) IPA (6%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
<b>NOUVEAU WESTERN</b> ..... BRASSERIE LA DÉBAUCHE (16) ALE FRUITS ROUGES (5.7%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
<b>CINEY</b> ..... BRASSERIE DÉMARCHE (B) BLONDE ABBAYE (7%)	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€
<b>GRAND CRU</b> ..... BRASSERIE CASTELAIN (62) STRONG ALE (8.5%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
<b>BURDIGALA</b> ..... BRASSERIE BURDIGALA (33) BLANCHE AU SUREAU (5%)	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€
<b>RED SUNSET</b> ..... BRASSERIE CASTELAIN (62) FRUITS ROUGES (6%)	4.80€	6.30€	8.50€	15.50€	6.30€
<b>WICKLOW</b> ..... BRASSERIE WICKLOW (IRL) NEIPA (5.6%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
<b>DELHI ROUSSE</b> ..... BRASSERIE SKUMMEN (35) DOUBLE IPA (7.5%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
<b>PICON BIÈRE</b> ..... BRASSERIE GALLIA (93) BLONDE (4.2%)	4.40€	5.80€	7.90€	14.30€	5.80€
<b>SNAKE BITE</b> ..... COQ D'HABITUDE, CIDRE BRUT, CRÈME DE CASSIS (7%)	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€
<b>DESPÉ MAISON</b> ..... COQ D'HABITUDE, TÉQUILA, JUS DE CITRON VERT & LIMONADE	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€

HAPPY HOUR : 17H-19H30

PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS

# LES BIÈRES & CIDRES BOUTEILLE

## BRASSERIE PENROSE (49)

GOSE CASSIS & CITRON VERT 3.5% 33CL .....	6.00€
WHEAT ALE 4.5% 33CL .....	6.00€
PALE ALE SANS ALCOOL 0.4% 33CL .....	6.00€
IPA SANS ALCOOL 0.4% 33CL .....	6.00€

## CIDRERIE SASSY (14)

LA SULFUREUSE 3% 33CL .....	6.00€
CIDRE ROSE	
L'INIMITABLE 5% 33CL .....	6.00€
CIDRE BRUT	
LE 0,0% 27,5 CL .....	5.50€
CIDRE SANS ALCOOL	

\*TRANCHE OU SIROP +0.30€

## VIN BLANC

	12/18 CL	75 CL
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
<b>CÔTEAUX DU LAYON AOP</b> DOMAINE DE TERREBRUNE .....	5.00 / 7.00€	26.00€
<b>QUINCY AOC</b> DOMAINE JACQUES ROUZÉ .....	6.50 / 8.50€	33.00€
<b>SAVENNIÈRES AOC</b> DOMAINE DU PETIT MÉTRIS « CLOS DE LA MARCHE » .....	6.50 / 8.50€	33.00€
<b>CÔTEAUX DE L'AUBANCE AOC</b> DOMAINE SAINTE-ANNE « CLOS DE BASSE BÂTE » .....	5.50 / 7.50€	27.00€
<b>SAUMUR AOC</b> (BIODYNAMIE) THIBAUD & MICHEL CHÈVRE « CLOS DE L'ECOTARD » .....	7.00 / 9.00€	39.00€
<b>ANJOU BLANC AOC</b> DOMAINE SAINT-ANNE « REFUGE DES BOUJETS » .....	5.00 / 7.00€	26.00€
<b>ANJOU BLANC AOC</b> (BIO) DOMAINE D'ÉLISE DE BEAUMONT « S'EST LEVÉ » .....	4.50 / 6.50€	25.00€

## BOURGOGNE

<b>PETIT CHABLIS AOC</b> WILLIAM FÈVRE .....	7.00 / 9.00€	39.00€
--	--------------	--------

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>PAYS D'OC IGP</b> CHÂTEAU PENNAUTIER .....	4.50 / 6.50€	25.00€
---	--------------	--------

## ALSACE

<b>PINOT GRIS AOC</b> LE PINOT DE JO H. ....	5.00 / 7.00€	26.00€
--	--------------	--------

## SUD OUEST

<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP</b> DOMAINE ELIA « LÀ HAUT » .....	4.50 / 6.50€	25.00€
---	--------------	--------

## VIN ROSÉ

### VALLÉE DE LA LOIRE

<b>CABERNET D'ANJOU AOP</b> DOMAINE DE TERREBRUNE .....	4.00 / 6.00€	23.00€
---	--------------	--------

### CÔTES DE PROVENCE

<b>CÔTES DE PROVENCE AOP</b> (BIO) MAISON SAINTE-MARGUERITE « SYMPHONIE » .....		39.00€
<b>COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP</b> (BIO) CHÂTEAU DE L'ESCARELLE .....	5.00 / 7.00€	26.00€

### CORSE

<b>ÎLE DE BEAUTÉ IGP</b> COSTA SERENA .....	4.50 / 6.50€	25.00€
---	--------------	--------

# VIN ROUGE

12/18 CL

75 CL

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>CHINON AOC</b> (BIO) JEAN-MAURICE RAFFAULT « VIEILLES VIGNES » .....	6.00 / 8.00€	31.00€
<b>ANJOU VILLAGES BRISSAC AOP</b> (BIO) DOMAINE BABLUT « PETRA ALBA » .....	6.50 / 8.50€	34.00€
<b>VAL DE LOIRE IGP</b> DOMAINE SAINTE-ANNE « LA CUVÉE D'EFFORTS » .....	4.50 / 6.50€	25.00€
<b>ANJOU AOC</b> (BIO) CHÂTEAU DE LA ROULERIE « LE P'TIT CAB » .....	5.00 / 7.00€	26.00€
<b>SAUMUR CHAMPIGNY AOP</b> (BIO) DOMAINE FOUET « L'AMARANTE » .....	6.00 / 8.00€	31.00€

## BORDELAIS

<b>PESSAC-LÉOGNAN AOC</b> CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION « LES DEMOISELLES » .....		42.00€
---	--	--------

## VALLÉE DU RHONE

<b>GIGONDAS AOP</b> DOMAINE FONTNOBLES .....	7.00 / 9.00€	39.00€
<b>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN AOP</b> DOMAINE DE COSTE CHAUDE .....	5.00 / 7.00€	26.00€

## BOURGOGNE

<b>CHOREY-LES-BEAUNE AOC</b> MAISON CHAMPY .....		51.00€
<b>RULLY AOP</b> (BIO) DOMAINE NINOT « CHAPONNIÈRE » .....	7.00 / 9.00€	39.00€

## SUD OUEST

<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP</b> PLAIMONT « BORN IN GASCONY » .....	4.50 / 6.50€	25.00€
---	--------------	--------

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>SAINT CHINIAN AOP</b> CHÂTEAU FONTACHE « LES UVÈRES » .....	5.00 / 7.00€	26.00€
<b>PIC SAINT LOUP AOP</b> LES DÉESSES MUETTES « EXCEPTION » .....	6.50 / 8.50€	34.00€

# VIN DU MONDE

## ITALIE

<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> CANTINA TOLLO .....	6.00 / 8.00€	31.00€
--	--------------	--------

## AUSTRALIE

<b>SHIRAZ D'AUSTRALIE ROUGE</b> SPEAK NO EVIL 100% SYRAH .....	6.50 / 8.50€	34.00€
--	--------------	--------

**& NOS VINS DU MOMENT**  
DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE

# LES BULLES

	12 CL	75 CL
PÉTILLANT NATUREL "POUR MA GUEULE" (BIO) DOMAINE FOUET .....	7.00€	39.00€
CRÉMANT DE LOIRE DOMAINE SAINTE-ANNE .....	5.50€	28.00€
CRÉMANT DE LOIRE "CHARDONNAY" LOUIS DE GRENELLE .....	6.80€	34.00€
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ "SI" LOUIS DE GRENELLE .....	5.50€	28.00€
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE AOC .....	11.50€	68.00€
CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIR ALAIN ÉDOUARD .....		65.00€
CHAMPAGNE EPC BLANC DE BLANC ALAIN ÉDOUARD .....		70.00€

# LES APÉRITIFS

KIR VIN ANJOU BLANC 12 CL .....	6.00€
CRÈME CASSIS ou PÊCHE ou FRAISE DES BOIS ou MÛRE ou FRAMBOISE ou CERISE	
KIR PÉTILLANT CRÉMANT DE LOIRE BRUT 12 CL .....	6.50€
CRÈME CASSIS ou PÊCHE ou FRAISE DES BOIS ou MÛRE ou FRAMBOISE ou CERISE	
SOUPE ANGEVINE 12 CL .....	6.90€
CRÉMANT DE LOIRE, COINTREAU, SIROP DE SUCRE DE CANNE & JUS DE CITRON JAUNE	
PINEAU DES CHARENTES 17% 5 CL .....	4.80€
RICARD, PASTIS 45% 2CL .....	3.50€
MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO 14,40% 6CL .....	5.40€
CAMPARI 28.5% 5CL .....	4.80€
PORTO ROUGE 18% 6CL .....	5.50€

# LES DIGESTIFS

4 CL

**COINTREAU** ANGERS 40% ..... 6.00€  
LIQUEUR À BASE D'ÉCORCES D'ORANGE

**COINTREAU NOIR AU COGNAC** ANGERS 40% ..... 6.50€  
LIQUEUR À BASE D'ÉCORCES D'ORANGE DOUCE & DE COGNAC RÉMY MARTIN

**DELICE DE CAMEL MAISON VRIGNAUD** FRANCE 17% ..... 6.00€  
LIQUEUR DE CAMEL AU SEL DE NOIRMOUTIER

**MENTHE PASTILLE** ANGERS 24% / **PEPPERMINT** ANGERS 21% ..... 5.80€

**GET MENTHE & CITRON** FRANCE 17.9% ..... 5.50€

**ABSINTHE "L'ENTÊTÉ"** DISTRILLERIE COMBIER (49) 62% ..... 8.50€

**LIQUEUR COGNAC & AMANDES GIFFARD** ANGERS 40% ..... 6.00€  
NOTES D'AMANDES FRAICHES, PUIS TORRÉFIÉES & DE CAMEL

**COGNAC 1738 REMY MARTIN** FRANCE 40% ..... 10.50€  
ONCTUOSITÉ MAÎTRISÉE, FINALE PERSISTANTE PONCTUÉE DE SAVEURS NOISETTE

# RHUM ARRANGÉ

**RHUM ARRANGÉS MAISON** 4 CL ..... 5.00€  
DEMANDEZ AU SERVEUR TOUS LES PARFUMS DISPONIBLES

# LES SPIRITUEUX

## GIN

4 CL

**HENDRICK'S** ÉCOSSE 41% ..... 9.00€  
ARÔMES DE GENIÈVRE, CONCOMBRE, NARCISSE, FLEUR DE SUREAU,  
VANILLE & POIVRE BLANC

**HENDRICK'S GRAND CABARET** ÉCOSSE 43% ..... 9.50€  
NOTE DE FRUITS À NOYAUX, ÉPICÉS & SUCRÉS

**HENDRICK'S OASIUM** ÉCOSSE 43% ..... 9.50€  
ARÔMES D'HERBES DÉSERTIQUES & AGRUMES

**THE BOTANIST** ÉCOSSE 46% ..... 9.00€  
ARÔMES DE MENTHE, BAIES DE GENIÈVRE, NOIX DE COCO, AJONC  
AVEC UNE TOUCHE ANISEE

**ROMEIO X** CANADA 41% ..... 8.50€  
ARÔMES DE PÂSTÈQUE, ÉQUILIBRÉS AVEC LE GENIÈVRE, LE  
CONCOMBRE, L'ANETH & LA LAVANDE

**MERIDOR** VALLÉE DE LA LOIRE 41.9% ..... 8.50€  
LÉGÈREMENT POIVRÉ & FLORAL, BAIES DE GENIÈVRE, CORIANDRE,  
ÉCORCES DE CITRON, RÉGLISSE & DE DEUX INGRÉDIENTS DE LA  
VALLÉE DE LA LOIRE : PÉTALES DE ROSES & FLEUR DE SUREAU

**YELLOW SORGIN** FRANCE 43% ..... 9.00€  
VIEILLI 6 MOIS EN FÛT DE SAUVIGNON. NOTES DE LITCHI & ORANGE  
AMÈRE AVEC UNE NOTE FINALE SUR LA RÉGLISSE & L'ARMOISE

## RHUM

4 CL

**BARCELÓ MIZUNARA CASK** REP. DOM. 43% ..... 9.50€  
CORPS MOELLEUX AUX NOTES BOISÉES, LONGUEUR EN BOUCHE  
SUTILEMENT ÉPICÉE & VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE JAPONAIS

**BARCELÓ PORTO CASK** REP. DOM. 40% ..... 10.50€  
ARÔMES DE FIGUE & FRUITS DES BOIS CONFITS & VIEILLI EN  
BARRIQUES DE ROUVRE PUIS EN BARRIQUES DE PORTO TAWNY 10

**BARCELÓ IMPERIAL** REP. DOM. 43% ..... 11.50€  
SAVEURS DE FRUITS, NOIX, VANILLE, NOISETTES GRILLÉES & CAMEL

**SANTA TERESA 1796** VENEZUELA 40% ..... 10.50€  
GOÛT DE NOIX DE COCO, CHOCOLAT & BANANE SÉCHÉE

## TEQUILA, MEZCAL

**TEQUILA EL MILAGRO** MEXIQUE 40% ..... 7.00€  
NOTES D'AGAVES VIVES ET FRAÎCHES, AINSI QUE DE CITRON

**TEQUILA CAZADORES BLANCO** MEXIQUE 40% ..... 7.00€  
UN GOÛT DOUX & NET AVEC DES NOTES D'AGAVE, D'AGRUMES & DE POIVRE

**TEQUILA EL PATRON SILVER** MEXIQUE 40% ..... 10.00€  
CETTE TEQUILA ALLIE PARFAITEMENT MODERNITÉ & TRADITION

**TEQUILA EL PATRON ANEJO** MEXIQUE 40% ..... 11.50€  
ARÔMES DE VANILLE & MIEL EN HARMONIE AVEC LA FINALE LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE & FUMÉE

**MEZCAL MADRE ESPADIN** MEXIQUE 40% ..... 8.00€  
ARÔMES BOISÉS & ÉPICÉS, NOTES DOUCES & CHALEUREUSES

## WHISKY

4 CL

**MAÏZ NATION** MEXIQUE - 100% MAÏS 48% ..... 11.00€  
NOTES DE VANILLE, POMME VERTE & ÉPICES

**ARLETT** FRANCE - SINGLE MALT 43% ..... 8.50€  
NOTES IODÉES & FUMÉES DE RÉGLISSE, NOTES CENDRÉES

**BRUICHLADDICH  
BLACK ART** ÉCOSSE - SINGLE MALT 44% ..... 45.00€

MILLÉSIME 1993 - 29 ANS  
ARÔMES DE VANILLE, RAISIN SEC & PRUNE APPORTÉS PAR LE FÛT  
AINSI QUE DES NOTES DE NOIX COCO & CANNELLE, FINALE SUR LE  
CAMEL & FRUITS MÛRS AVEC UNE POINTE DE TABAC & GINGEMBRE

**GLENFIDDICH 12 ANS  
TRIPLE OAK** ÉCOSSE - SINGLE MALT 40% ..... 9.00€  
ASSEMBLAGE DE TROIS FÛTS QUI EN FAIT UN WHISKY COMPLEXE,  
DOUX & FRUITÉ AVEC DE BELLES NOTES ÉPICÉES

**GLENFIDDICH IPA  
EXPERIMENT** ÉCOSSE - SINGLE MALT 43% ..... 10.00€  
NOTES D'AGRUMES & DE HOUBLON PUISSANTES, FLORALES,  
AFFINÉ EN FÛT DE BIÈRE ARTISANALE

**GLENFIDDICH  
21 ANS** ÉCOSSE - SINGLE MALT 40% ..... 19.00€  
ARÔMES DE CANNE À SUCRE & POIVRE, VIEILLI LES 4 DERNIERS  
MOIS EN FÛT DE RHUM DES CARAÏBES

**PORT CHARLOTTE-  
ISLAY** ÉCOSSE - TOURBÉ 50% ..... 9.00€  
PARFUM FUMÉ DE LA TOURBE, NOTES SÈCHES & TERREUSES,  
QUI LAISSE ENSUITE PLACE AU CHÊNE, DOUX & DÉLICAT

**ABERLOUR CASG  
ANNAMH** ÉCOSSE - SINGLE MALT 48% ..... 8.50€  
SAVEURS DE PÊCHE, POMMES MÛRES & NOTES ÉPICÉES

**WOODFORD RESERVE  
DOUBLE OAKED** USA - BOURBON 43% ..... 8.50€  
DOUX & BOISÉ AVEC UNE DOUBLE MATURATION EN FÛT DE CHÊNE BLANC

**NIKKA FROM  
THE BARREL** JAPON - BLENDED 51% ..... 8.00€  
ÉPICÉ & BOISÉ, SAVEURS FRUITS MÛRS, POMMES CARAMÉLISÉES & FLEURS

4 CL

\*AJOUT DE SOFT +1.50€ / RED BULL +3€

# LES CRÉATIONS

## COCKTAILS

<b>ORGEASMIC</b> 20cl	12.00€
RHUM SAILOR JERRY, COINTREAU, MANGUE & ORANGE, FIGUE DE BARBARIE, CITRON VERT & ORGEAT FRUITÉ / TROPICAL / GOURMAND	
<b>TIMUR BAY</b> 12cl	11.00€
MEZCAL, VODKA 42 BELOW INFUSÉE AU POIVRE MALABAR, PÊCHE DE VIGNE, BAIE DE TIMUR & CITRON JAUNE FUMÉ / FRUITÉ / POIVRÉ	
<b>VIGNE ANGEVINE</b> 12cl (COCKTAIL PRESSION - FINE BULLE)	11.00€
WHISKY MONKEY SHOULDER, COINTREAU, CERISE & CITRON JAUNE & ESPUMA ANJOU ROUGE GOURMAND / PUISSANT / ANGEVIN	
<b>MACAHUÈTE</b> 12cl	11.00€
TEQUILA MILAGRO, BEURRE DE CACAHUÈTE, MANGUE & HOJICHA DOUX / GOURMAND / TORRÉFIÉ	
<b>PORN ISLAND</b> 18cl (COCKTAIL PRESSION - BELLE BULLE)	12.00€
RHUM SAILOR JERRY, ANANAS, VANILLE & PIMENT, EAU PÉTILLANTE PÉTILLANT / PIMENTÉ / FRUITÉ	
<b>FRAÎCHE</b> 16cl (COCKTAIL PRESSION - BELLE BULLE)	12.00€
GIN HENDRICK'S, LIQUEUR ST-GERMAIN, BASILIC & EAU PÉTILLANTE FRAIS / FLORAL / VÉGÉTAL	
<b>BERRY STREET</b> 14cl	12.00€
VODKA 42 BELOW, GRENADE & ZAAATAR GINGER ALE FRUITÉ / VÉGÉTAL / POIVRÉ	
<b>PIERRE, FEUILLE, SHISO</b> 14cl	12.00€
SAKÉ WAKAZE, FRAMBOISE & BETTERAVE, SHISO ROUGE SURPRENANT / FRUITÉ / PÉTILLANT	

## MOCKTAILS







<b>ARLEQUIN</b> 12cl	8.00€
CRANBERRY & FRUIT DE LA PASSION, MIRABELLE & CITRON JAUNE, CHANTILLY LAIT D'AMANDE & ORGEAT GOURMAND / DOUX / FRUITÉ	
<b>BLEU DES ÎLES</b> 14cl	8.00€
PAMPLEMOUSSE & CITRON JAUNE INFUSION "BLEU DES ÎLES" CIDRE SANS ALCOOL FRAIS / FRUITÉ / VÉGÉTAL	
<b>PAMP IT</b> 10cl	7.00€
SUREAU & GRENADE, SODA PAMPLEMOUSSE HYSOPE FRUITÉ / EXOTIQUE / PÉTILLANTE	
<b>AMBRE DOUCE</b> 13cl	7.50€
THÉ AFRICAN NIGHT, VANILLE, CANNELLE & CLOU DE GIROFLE HIVERNAL / CHALEUREUX / ÉPICÉ	

PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS

# LES COCKTAILS

## LES GIN'TO

NOS BARMEN ONT TRAVAILLÉ À L'ASSEMBLAGE DU GIN, DU TONIC DE LA MAISON FRANÇAISE HYSOPE & DE L'ACCOMPAGNEMENT AFIN DE VOUS PROPOSER LES MEILLEURS ACCORDS POSSIBLES DE GIN TONIC !

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> .....	9.50€
TONIC CLASSIC & CITRON JAUNE	
 <b>HENDRICK'S</b> .....	11.00€
TONIC CONCOMBRE, CITRON JAUNE & CITRON VERT	
 <b>HENDRICK'S FLORA ADORA</b> .....	12.00€
TONIC CONCOMBRE, CITRON VERT & BAIES ROSES	
 <b>HENDRICK'S GRAND CABARET</b> .....	12.00€
TONIC FLEUR DE SUREAU, ABRICOT SEC & PÉTALES DE ROSE	
 <b>HENDRICK'S OASIUM</b> .....	12.00€
TONIC CITRON, CARDAMOME & HOJICHA	
<b>THE BOTANIST</b> .....	10.50€
TONIC CLASSIC, THYM, ROMARIN & MENTHE	
<b>ROMEO X</b> .....	11.00€
TONIC FLEUR DE SUREAU, MENTHE & POIVRE DE SICHUAN	
 <b>CITADELLE</b> .....	10.00€
TONIC CLASSIC & PAMPLEMOUSSE	
<b>MERIDOR</b> .....	12.50€
TONIC FLEUR DE SUREAU & PÉTALES D'HIBISCUS	
<b>SORGIN</b> .....	11.50€
TONIC CLASSIC, ZESTE D'ORANGE & THYM	
<b>YELLOW SORGIN</b> .....	11.50€
TONIC CLASSIC, POIVRE MALABAR & CLOU DE GIROFLE	
<b>HARU</b> .....	11.50€
TONIC CONCOMBRE, BAIES DE TIMUR & ZESTES DE CITRON VERT	
 <b>ROKU</b> .....	10.00€
TONIC PAMPLEMOUSSE, ZESTES DE CITRON JAUNE & PÉTALES DE ROSE	
<b>MARE</b> .....	10.50€
TONIC CITRON, ROMARIN & GRAINES DE CORIANDRE	

## LES AGAVE TONIC

<b>TEQUILA VECINDAD</b> .....	9.50€
TONIC PAMPLEMOUSSE & BAIES DE TIMUR	
<b>TEQUILA EL MILAGRO</b> .....	9.00€
GINGER BEER, POIVRE BLANC & ROMARIN	
<b>TEQUILA CAZADORES BLANCO</b> .....	9.00€
TONIC FLEUR DE SUREAU & PÉTALES DE ROSE	
<b>TEQUILA EL PATRON SILVER</b> .....	12.50€
TONIC CITRON, THYM & POIVRE SICHUAN	
<b>TEQUILA EL PATRON ANEJO</b> .....	13.50€
TONIC CLASSIC & ROMARIN	
<b>MEZCAL MADRE ESPADIN</b> .....	10.00€
GINGER ALE & ANANAS DESHYDRATÉ	

## *Before Party*

JEUDI, VENDREDI & SAMEDI DE 22H À 23H30  
NOS COCKTAILS CRÉATION  
& UNE SÉLECTION DE GIN'TO À 9€ !



# LES CLASSIQUES

**PALOMA PATRÓN** ..... 12.00€

TEQUILA PATRÓN REPOSADO, SIROP D'AGAVE, JUS DE CITRON VERT & SODA PAMPLEMOUSSE

**MEZCAL PALOMA** ..... 10.50€

MEZCAL ILLEGAL, SIROP D'AGAVE, JUS DE CITRON VERT & SODA PAMPLEMOUSSE

**MOJITO** ..... 9.00€

RHUMS BACARDI CARTA BLANCA & ANEJO CUATRO, ANGOSTURA BITTER, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE & EAU PÉTILLANTE

**PISCOJITO** ..... 9.00€

PISCO, ANGOSTURA BITTER, CITRON VERT, MENTHE, CASSONADE & EAU PÉTILLANTE

**COINTREAU POLITAINE** ..... 8.50€

COINTREAU, JUS DE CRANBERRY & JUS DE CITRON JAUNE

**MARGARITA** ..... 9.00€

TEQUILA VECONDAD, COINTREAU, SIROP D'AGAVE & CITRON VERT

**PISCO MULE** ..... 9.00€

PISCO, CITRON VERT & GINGER BEER

**NEGRONI** ..... 9.50€

GIN BOMBAY SAPPHIRE, CAMPARI & VERMOUTH ROUGE

**EXPRESSO MARTINI** ..... 9.50€

VODKA 42 VELOW, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE SUCRE & ESPRESSO

**OLD FASHIONED** ..... 9.50€

WHISKY RYE OU BOURBON WOODFORD, SUCRE BRUN & ANGOSTURA BITTER

**CAÏPIRINHA** ..... 8.50€

CACHAÇA GAYA, CITRON VERT & SUCRE

# LES SPRITZ

**ST-GERMAIN SPRITZ**..... 9.50€

LIQUEUR ST-GERMAIN, MARTINI PROSECCO & EAU PÉTILLANTE

**MARTINI SPRITZ** ..... 9.00€

MARTINI FIERO, MARTINI PROSECCO & EAU PÉTILLANTE

**BIANCO SPRITZ** ..... 9.00€

MARTINI BLANC, MARTINI PROSECCO & EAU PÉTILLANTE

**LIMONCELLO SPRITZ** ..... 9.00€

LIMONCELLO, MARTINI PROSECCO & EAU PÉTILLANTE

**ITALICUS SPRITZ** ..... 9.50€

LIQUEUR DE BERGAMOTE, MARTINI PROSECCO & EAU PÉTILLANTE

**CARIBBEAN SPRITZ** ..... 9.50€

LIQUEUR D'ANANAS GIFFARD, MARTINI PROSECCO & EAU PÉTILLANTE

# LES COCKTAILS CHAUDS

**IRISH COFFEE** ..... 7.80€

**FRENCH COFFEE** ..... 7.80€

**CAFÉ ANGEVIN** ..... 7.80€

**GROG** ..... 7.50€

# COCKTAILS

COLLECTION DE CRÉATIONS



**LA MIXOLOGIE EST POUR NOUS UN ART, OÙ CHAQUE INGRÉDIENT  
COMPOSE UNE ŒUVRE SENSORIELLE UNIQUE.  
DEPUIS PLUS DE SIX ANS, NOUS CRÉONS DES COCKTAILS COMME DES  
CRÉATIONS ARTISTIQUES, ALLIANT ÉQUILIBRE, PRÉCISION ET ÉMOTION.  
CETTE NOUVELLE CARTE REND HOMMAGE AUX ARTISTES QUI INSPIRENT  
NOTRE QUOTIDIEN, EN PARTICULIER AUX TALENTS LOCAUX SOUVENT  
MÉCONNUS. POUR CETTE ÉDITION, JAAV.AART, JEUNE ARTISTE  
PROMETTEUSE, SIGNE UNE CARTE COLORÉE QUE NOUS SOMMES HEUREUX DE  
PARTAGER AVEC VOUS, REFLET DE NOTRE PASSION ET DE NOTRE CRÉATIVITÉ.**



**CARTE PENSÉE ET ÉLABORÉE PAR MAXENCE CONCHY,  
MIXOLOGUE ET SON ÉQUIPE**

20CL  
**ORGEASMIC**

FRUITÉ, EXOTIQUE, GOURMAND



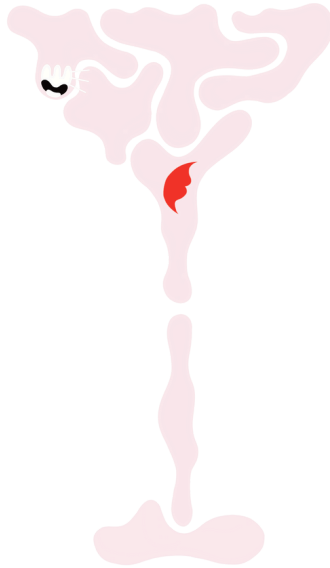
RHUM SAILOR JERRY, COINTREAU, MANGUE & ORANGE,  
FIGUE DE BARBARIE, CITRON VERT & ORGEAT

**COCKTAIL**

12€

12CL  
**TIMUR BAY**

FUMÉ, FRUITÉ, POIVRÉ  
(COCKTAIL CLARIFIÉ)



MEZCAL, VODKA 42 BELOW INFUSÉE AU POIVRE MALABAR,  
PÊCHE DE VIGNE, BAIE DE TIMUR & CITRON JAUNE

**COCKTAIL**

11€

12CL

# VIGNE ANGEVINE

GOURMAND, PUISSANT, ANGEVIN  
(COCKTAIL PRESSION)



WHISKY MONKEY SHOULDER, COINTREAU,  
CERISE & ESPUMA ANJOU ROUGE

**COCKTAIL**

**11€**

12CL  
**MAGAHUÈTE**

**DOUX, GOURMAND, TORRÉFIÉ**  
(COCKTAIL CLARIFIÉ - CONTIENT DU LACTOSE)



**TEQUILA MILAGRO, BEURRE DE CACAHUÈTE,  
MANGUE & HOJICHA**

**COCKTAIL**

**11€**

18CL

# PORN ISLAND

PÉTILLANT, PIMENTÉ, FRUITÉ  
(COCKTAIL PRESSION - BELLE BULLE)

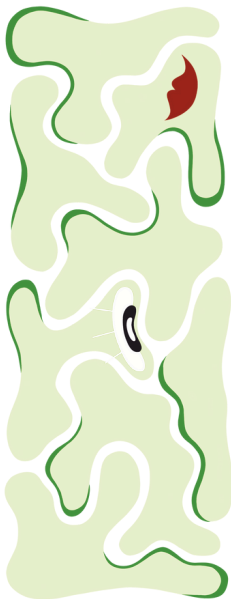


RHUM SAILOR JERRY, ANANAS, VANILLE  
& PIMENT, EAU PÉTILLANTE

**COCKTAIL**

12€

16CL  
**FRAÎCHE**  
(COCKTAIL PRESSION - BELLE BULLE)  
FRAIS, FLORAL, VÉGÉTAL



GIN HENDRICK'S, LIQUEUR ST-GERMAIN,  
BASILIC & MIEL, EAU PÉTILLANTE

**COCKTAIL**

12€

14CL

# BERRY STREET

FRUITÉ, VÉGÉTAL, POIVRÉ



VODKA 42 BELOW, GRENADE  
& ZAAATAR, GINGER ALE

**COCKTAIL**

12€

14CL

# PIERRE, FEUILLE, SHISO

SURPRENANT, FRUITÉ, PÉTILLANT



SAKÉ, FRAMBOISE & BETTERAVE, SHISO ROUGE

**COCKTAIL**

12€

14CL  
**ARLEQUIN**  
GOURMAND, DOUX, FRUITÉ



CRANBERRY & FRUIT DE LA PASSION, MIRABELLE & CITRON JAUNE,  
ESPUMA LAIT D'AMANDE & ORGEAT

**MOCKTAIL**

**8€**

14CL  
**AZUR SOLEIL**

FRAIS, FRUITÉ, VÉGÉTAL



PAMPLEMOUSSE & CITRON JAUNE, INFUSION  
"BLEU DES ÎLES", CIDRE SANS ALCOOL

**MOCKTAIL**

8€

10CL  
**PAMP IT**  
FRUITÉ, EXOTIQUE, PÉTILLANT



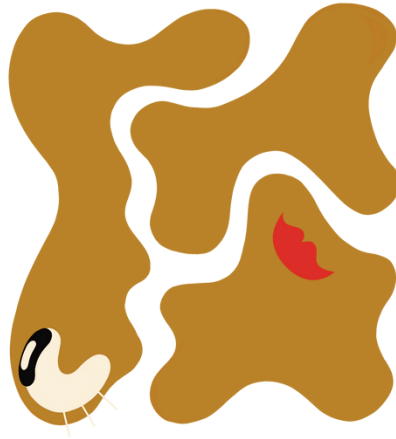
FLEUR DE SUREAU & GRENADE,  
SODA PAMPLEMOUSSE HYSOPE

**MOCKTAIL**

**7€**

13CL  
**AMBRE DOUCE**

HIVERNAL, CHALEUREUX, ÉPICÉ



THÉ AFRICAN NIGHT, VANILLE, CANNELLE  
& CLOU DE GIROFLE

**MOCKTAIL**

7.50€



# MERCI À NOS PARTENAIRES

HENDRICK'S, SAILOR JERRY, GIFFARD,  
BACARDI MARTINI & MONKEY SHOULDER

