

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€
ORANGE 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

DÉMARCHE ÉCO RESPONSABLE : NOTRE EAU PLATE EST DÉSORMAIS FILTRÉE SUR PLACE
PAR LE SYSTÈME AQUACHIARA® QUI GARANTIT UNE EAU PURE & FRAÎCHE

50 CL

75 CL

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	1L	HAPPY HOUR 50cl
NECK OIL BEAVERTOWN BREWERY (ENG) SESSION IPA (4.3%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
COQ D'HABITUDE BRASSERIE GALLIA (93) BLONDE (4.2%)	3.90€	5.10€	7.40€	13.30€	5.10€
RED TEARS BRASSERIE LA DÉBAUCHE (16) ALE FRUITS ROUGES (5.7%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
NOUVEAU WESTERN BRASSERIE GALLIA (93) IPA (6%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
CINEY BRASSERIE DÉMARCHE (B) BLONDE ABBAYE (7%)	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€
GRAND CRU BRASSERIE CASTELAIN (62) STRONG ALE (8.5%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
BURDIGALA BRASSERIE BURDIGALA (33) BLANCHE AU SUREAU (5%)	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€
RED SUNSET BRASSERIE CASTELAIN (62) FRUITS ROUGES (6%)	4.80€	6.30€	8.50€	15.50€	6.30€
WICKLOW BRASSERIE WICKLOW (IRL) NEIPA (5.6%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
DELHI ROUSSE BRASSERIE SKUMMEN (35) DOUBLE IPA (7.5%)	5.20€	6.80€	8.90€	16.30€	6.80€
PICON BIÈRE 	4.40€	5.80€	7.90€	14.30€	5.80€
SNAKE BITE COQ D'HABITUDE, CIDRE BRUT, CRÈME DE CASSIS (7%)	4.60€	6.10€	8.10€	14.70€	6.10€
DESPÉ MAISON 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
VALLÉE DE LA LOIRE		
ANJOU BLANC AOC DOMAINE SAINT-ANNE « REFUGE DES BOUJETS »	5.00 / 7.00€	26.00€
CÔTEAUX DE L'AUBANCE AOC DOMAINE SAINTE-ANNE « CLOS DE BASSE BÂTE »	5.50 / 7.50€	27.00€
TOURAINE-CHENONCEAUX AOC (HVE) DOMAINE DES CAILLOTS	6.00 / 8.00€	30.00€
COUR-CHEVERNY AOP LE PETIT CHAMBORD		32.00€
CÔTEAUX DU LAYON AOP (BIO) CHÂTEAU LA ROULERIE	6.50 / 8.50€	34.00€
SAVENNIÈRES AOC (BIO) DOMAINE FL	6.50 / 8.50€	34.00€
SAUMUR AOC (BIODYNAMIE) THIBAUD & MICHEL CHÈVRE « CLOS DE L'ECOTARD »		34.00€
POUILLY-FUMÉ AOP JOSEPH MELLOTT « CHANT DES VIGNES »		42.00€
BOURGOGNE		
BOURGOGNE AOP MOILLARD GRIVOT	6.50 / 8.50€	34.00€
CHABLIS AOC J.MOREAU ET FILS « GLOIRE DE CHABLIS »		48.00€
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
PAYS D'OC IGP (AGRICULTURE RAISONNÉE) BELLE ÉPINE	4.50 / 6.50€	24.00€
ALSACE		
PINOT GRIS AOC (BIO) LE PINOT DE JO H.		26.00€
SUD OUEST		
CÔTES DE GASCOGNE IGP DOMAINE ELIA « LÀ HAUT »	4.00 / 6.00€	24.00€

VIN ROSÉ

VALLÉE DE LA LOIRE		
CABERNET D'ANJOU AOP DOMAINE DE TERREBRUNE	4.00 / 6.00€	22.00€
CÔTES DE PROVENCE		
CÔTES DE PROVENCE AOP (BIO) MAISON SAINTE-MARGUERITE « SYMPHONIE »		39.00€
CORSE		
ÎLE DE BEAUTÉ IGP COSTA SERENA	4.50 / 6.50€	24.00€
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
ST CHINIAN AOP CHÂTEAU FONTANCHE « LES UYÈRES »	5.00 / 7.00€	26.00€

VIN ROUGE

12/18 CL

75 CL

VALLÉE DE LA LOIRE

VAL DE LOIRE IGP DOMAINE SAINTE-ANNE « LA CUVÉE D'EFFORTS »	4.50 / 6.50€	25.00€
SAUMUR CHAMPIGNY AOP (BIO) DOMAINE FOUET « L'AMARANTE »	6.00 / 8.00€	30.00€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP FRÉDÉRIC MABILEAU « LES PETITS GRAINS »		32.00€
CHINON AOC DOMAINE ANGELLIAUME « VIEILLES VIGNES »		34.00€
ANJOU VILLAGES BRISSAC AOP (BIO) DOMAINE BABLUT « PETRA ALBA »	6.50 / 8.50€	34.00€
SANCERRE AOP (BIO) JOSEPH MELLOTT « LE RABAULT »		48.00€

BORDELAIS

LUSSAC ST ÉMILION AOC CHÂTEAU DE LUSSAC « CUVÉE BELLEVUE »		30.00€
---	--	--------

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN AOP (BIO) DOMAINE DE COSTE CHAUDE	5.00 / 7.00€	26.00€
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CAIRANNE AOP FAMILLE PERRIN « PEYRE BLANCHE »		32.00€
LIRAC AOP (BIO) DOMAINE MABY « LA FERMADE »		34.00€

BOURGOGNE

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOP MOILLARD GRIVOT.....		48.00€
CHOREY-LES-BEAUNE AOP MAISON CHAMPY.....		58.00€

SUD OUEST

GAILLAC AOP (BIO) VINOVALIE « RÉBUS »	4.50 / 6.50€	24.00€
--	--------------	--------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC IGP CATHERINE DELAUNAY « LES JAMELLES »	4.50 / 6.50€	24.00€
PIC SAINT LOUP AOP LES DÉESSES MUETTES « EXCEPTION »		34.00€

VIN DU MONDE

ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CANTINA TOLLO		32.00€
--	--	--------

ESPAGNE

RIOJA DOC BODEGA MURIEL « VINA EGUIA »		29.00€
---	--	--------

CHILI

VIN DU CHILI CONCHA Y TORO « CASILLERO DEL DIABLO »		34.00€
--	--	--------

VIN SANS ALCOOL

ROSÉ OU ROUGE SAM A DIT	4.00 / 6.00€	23.00€
--------------------------------------	--------------	--------

& NOS VINS DU MOMENT

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE

ALLERGÈNES : CERTAINS VINS CONTIENNENT DES SULFITES / PRODUITS À BASE D'ŒUF & DE LAIT

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 OASIAM 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 ANISÉE

ROMEO 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 & CARAMEL

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 CARAMELISÉE & 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€

MILLÉSIMÉ 1993 - 29 ANS
ARÔMES DE VANILLE, RAISIN SEC & PRUNE APPORTÉS PAR LE FÛT
AINSI QUE DES NOTES DE NOIX COCO & CANNELLE, FINALE SUR LE
CARAMEL & 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 CARAIBES

**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 CASK
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 CARAMELISÉES & FLEURS

4 CL

*AJOUT DE SOFT +1.50€ / RED BULL +3€

PRIX NET EN EUROS, TAXES & SERVICE COMPRIS

LES CRÉATIONS

COCKTAILS

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

MOCKTAILS

ARLEQUIN 12cl	8.00€
CRANBERRY & FRUIT DE LA PASSION, MIRABELLE & CITRON JAUNE, CHANTILLY LAIT D'AMANDE & ORGEAT GOURMAND / DOUX / FRUITÉ	
BLEU DES ÎLES 14cl	8.00€
PAMPLEMOUSSE & CITRON JAUNE INFUSION "BLEU DES ÎLES" CIDRE SANS ALCOOL FRAIS / FRUITÉ / VÉGÉTAL	
PAMP IT 10cl	7.00€
SUREAU & GRENADE, SODA PAMPLEMOUSSE HYSOPE FRUITÉ / EXOTIQUE / PÉTILLANTE	
AMBRE DOUCE 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 !

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

LES AGAVE TONIC

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

CAÍPIRINHA 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

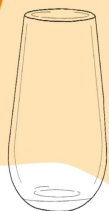
LES COCKTAILS CHAUDS

IRISH COFFEE 7.80€

FRENCH COFFEE 7.80€

CAFÉ ANGEVIN 7.80€

GROG 7.50€



MELON 18cl

Liqueur sans alcool gingembre Giffard, infusion capetown, melon & eau pétillante.

7,50€

ROQUETTE 12cl

Triple sec sans alcool Giffard, roquette, yuzu & balsamique.

8€



FRAMBOISE 14cl

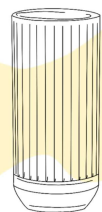
Liqueur de sureau sans alcool Giffard, framboise, thym & romarin, tonic classique.

7,50€

ANANAS 15cl

Liqueur sans alcool ananas Giffard, eau de coco, menthe & sirop agave.

7€



MOCKTAILS



La mixologie est pour nous un art, où chaque ingrédient compose une oeuvre sensorielle unique. Depuis plus de sept 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, Victoria-Luz, alias Enluzd, une jeune artiste tatoueuse angevine signe une carte colorée et estivale que nous sommes heureux de partager avec vous. Cette collaboration est le reflet de notre passion et de notre créativité.

MERCI À NOS PARTENAIRES

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

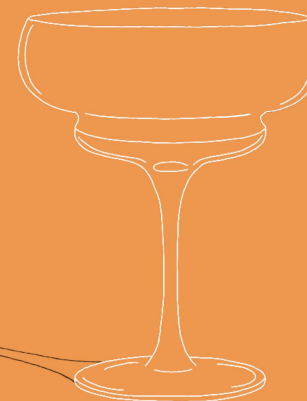
VICTORIA—LUZ



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COCKTAILS *La Cour*



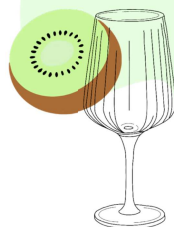
COLLECTION DE CRÉATIONS



POIVRON 12cl

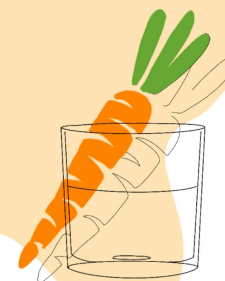
Vodka 42 Below fatwash à l'huile d'olive, hydrolat poivron, menthe & liqueur de tomate.

9,50€



Tequila Milagro infusée au kiwi, espuma banane amande & poivre long.

11€



CAROTTE 12cl

Cointreau, jus de carotte, sirop de basilic & piment.

10€

CAFÉ 14cl

Rhum Sécha de la Silva, Fresh Monkey, café, sirop de tonka & liqueur de café.

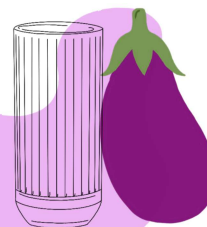
9,50€



AUBERGINE 14cl

Saké, liqueur de pandan Kota, hydrolat d'aubergine, sésame & sauce soja.

11€



FEUILLES DE FIGUIER 9cl

Whisky Monkey Shoulder & Smoky Monkey infusé au bacon, sirop d'érable, bitter cerise & liqueur de feuilles de figuier.

11€



FRAISE 16cl

Rhum ambré Sailor Jerry, noix de coco, purée de fraise & lait d'amande.

11,50€



CONCOMBRE 14cl

Cordial cabernet d'Anjou & agrumes, Menthe Pastille, eau de concombre & écume d'aneth.

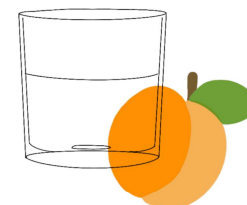
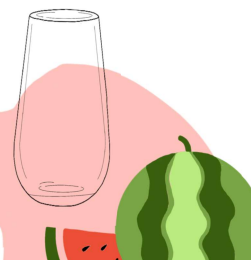
10,50€



PASTÈQUE 14cl

Gin Hendrick's, liqueur St-Germain, pastèque & eau pétillante.

12€



ABRICOT 12cl

Gin Hendrick's "Another", Campari, Vermouth rubino Martini, liqueur d'abricot Giffard, thym & romarin.

11,50€