

La carte du bar



VINS/CHAMPAGNE

Les vins blancs

12cl - 75 cl

AOC Gros Plant sur lie « La Folle Blanche », Florence & Joël Forgeau	2,40€	12€
IGP Chardonnay « les Echaliers », Florence & Joël Forgeau	2,80€	15€
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Le coin des Evêques », Florence et Joël Forgeau	3,10€	17€
AOC Muscadet sur lie « Contre-Courant », Domaine Ménard Gaborit	4,60€	25€
AOC Muscadet « Monnières St Fiacre », Domaine Ménard Gaborit	5,10€	28€
IGP Chenin « Dis-moi oui », Domaine du Fief noir 	5,10€	28€
IGP Viognier « Le Faillet », Domaine du Grand Chemin	4,80€	26€
AOC Quincy, Domaine Philippe Portier	—	28€
AOC Mâcon Villages vieilles vignes, Domaine Mommessin	—	30€

Les vins rosés

12cl - 75 cl

IGP Ile de Beauté, San Pieru	3,30€	18€
VDF Liberty Nages, Château des Nages 	—	25€

Les vins rouges

12cl - 75 cl

IGP Cité de Carcassonne « Au fil du rouge », Domaine de Virginie	3,10€	17€
IGP Coteaux d'Enserune « Emotion », Domaine Regismont (Sans sulfites ajoutés) 	4,10€	23€
AOC Pic St Loup, Mas de L'Oncle 	5,10€	28€
AOC Menetou salon, Domaine Turpin	—	30€
AOC Saumur Champigny, Domaine Filliatreau	4,60€	25€
AOP Côtes du Rhône « La Résistance », Louis Mousset 	4,90€	27€
AOC Graves, Château Boyrein, Jean Medeville & fils	—	30€

Le champagne

12cl - 75 cl

Blanc de Blanc, Paul Romain	—	48€
-----------------------------	---	-----



La carte du bar



APÉRITIFS

IGP Côte de Gascogne 12cl	2,40€
AOC Muscadet 12cl	2,50€
Kir 14 cl	3,00€
Pétillant nature 12cl	3,50€
Kir pétillant 14cl	4,00€
Martini Rosso, Bianco 6cl	3,50€

Porto rouge 6cl	3,50€
Ricard, Pastis 2cl	2,50€
Campari 6cl	4,00€
Suze 6cl	3,80€
Monaco	3,50€
Panaché	3,20€

BIÈRES / CIDRE / POIRÉ

Pression

25cl - 50cl

Cascade, pale ale 5° - Les Brassés 	3,20€	6€
New-Zeland, IPA 6° - Les Brassés 	3,80€	7€

Bouteilles 33cl

Blanche Hermine, bière blanche au froment 4° - Brasserie Lancelot	5€
Thank you very mousse, american pale ale 5° - Les Brassés 	5€
Qui Mousse n'amasse pas rousse, red ale 5° - Les Brassés 	5€
Delirium Tremens, pale ale 8,5° - Brasserie Huyghe	6€
Cidre du Patron 5° - Le Coq Toqué 	5€
Poiré Guinguette 5° - Le Coq Toqué 	5,30€

COCKTAILS

Ti-punch - Rhum blanc Trois Rivières, Cassonade, citron vert	7€
Moscow Mule - Vodka Stolichnaya, ginger beer, citron vert	7€
Negroni - Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, rondelle d'orange	8€
Hugo Spritz - Liqueur St Germain, vin pétillant, Perrier, citron vert, menthe	8€
Caïpirinha - Cachaça, sucre de canne, citron vert	7€
Maï Tai - Rhum Bacardi Cuatro, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert	8€
Daïquiri - Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, citron vert	8€

DIGESTIFS / SPIRITUEUX (Supplément soft + 1€)

Get 27, Menthe Pastille, Amarande 6cl	6€
Eau de vie de Mirabelle 4cl	7€
Armagnac Laubade VSOP 4cl	9€
Cognac Otard VSOP 4cl	11€
Gin Bombay Sapphire 4cl	8€
Gin Hendrick's 4cl	9€
Tequila José Cuervo 4cl	7€

Vodka Grey Goose 4cl	9€
Rhum Plantation pineapple 4cl	9€
Rhum Santa Teresa 4cl	11€
Whiskey Jameson 4cl	7€
Whiskey Jack Daniel's n°7 4cl	8€
Whisky Dewar's 12 ans 4cl	9€
Whisky Kirin Fuji Sankoru 4cl	10€



La carte du bar



BOISSONS FRAICHES

Cola, Cola zéro 33cl	3,20€
Perrier 33cl	3,50€
Limonade 33cl	3€
Sirop à l'eau	2€
Schorle - Les Filles de l'Ouest 33cl  (citron, rhubarbe ou cassis)	3,50€
Jus de fruit pur jus - Le Coq Toqué 25cl  (pomme filtrée, pomme/basilic, pomme/fraise, pomme/vanille, orange sanguine ou tomate/romarin)	3,50€
Nectar de fruit - Le Coq Toqué 25cl  (abricot ou poire)	3,50€
Supplément sirop	0,50€

EAUX MINÉRALES

Eau minérale Plancoët 50cl	3€
Eau minérale Plancoët 100cl	5€
Eau minérale gazeuse Plancoët 50cl	3€
Eau minérale gazeuse Plancoët 100cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso - Cafés Richard 	1,50€	Cappuccino	3€
Double expresso 	3€	Chocolat Chaud	3,50€
Noisette	1,80€	Thés/Infusion - Comptoirs Richard	3,50€
Grand Crème	2,50€	(Sencha, Jardin des merveilles, Vert menthe, Earl grey, Ceylan, Rooibos vanille ou Verveine bio)	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix service compris. CB à partir de 1€.

