

LES BOISSONS

Les apéritifs

Ricard (2 cl) **3,50€**

Martini blanc ou Martini rouge (4 cl) **3,90€**

Porto (4 cl) **3,90€**

Kir vin blanc **5,20€**

Crème de mûre, cassis ou pêche

Kir pétillant **5,50€**

Crème de mûre, cassis ou pêche

Whisky William Lawson's (4 cl) **5,10€**

Whisky William Lawson's (4 cl) et coca-cola **6,00€**

Whisky Jack Daniel's (4cl) **6,60€**

Whisky La Piautre (4 cl) **7,90€**

Jägerbomb **4,80€**

Jägermeister (4cl) et boisson énergisante

Les cocktails maison

Sangria maison **6,50€**

Vin rouge, Porto, Triple Sec, jus d'orange, orange, citron, citron vert, sucre

Ti-punch **7,50€**

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

Apérol Spritz **8,90€**

Apérol, Prosecco, Perrier

Sex on the boat : Avec alcool 8,90€ - Sans alcool 6,90€

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

Mojito : Avec alcool 8,90€ - Sans alcool 6,90€

Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Théa-bord : Avec alcool 8,90€ - Sans alcool 6,90€

Cointreau, jus de pomme, jus de citron, Limonade, sirop de violette

Loulou de Wall-Street 8,90€

Whisky, jus d'orange, sirop de cassis, sirop de sucre de canne

Piña Colada : Avec alcool 8,90€ - Sans alcool 6,90€

Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Hugo Spritz : 9,50€

Liqueur de sureau, Perrier, Prosecco, feuilles de menthe, citron vert

Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, Tonic, citron vert 9,50€

Les bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière pression LOBURG blonde	4,50€		7,90€
Picon bière	4,80€		8,20€
Bière pression du moment	4,50€		7,90€
Bière bouteille artisanale du moment		6,80€	
Monaco	5,20€		8,60€
Panaché	3,90€		6,90€

Les boissons froides

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33 cl) 3,80€	Sirop à l'eau (25cl) 3,10€ <i>Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette, cassis</i>
Orangina (25 cl), Ice-Tea (25 cl) 3,80€	Diabolo (25 cl) 3,30€ <i>Grenadine, fraise, citron, menthe, banane/kiwi, pêche, violette</i>
Perrier (33 cl) 3,80€	Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl) 4,00€
Jus de fruit (25cl) 3,80€ <i>Pomme, orange, abricot, mangue, ananas, fraise, tomate</i>	Vittel (1L), San Pellegrino (1L) 5,00€
Limonade (25 cl) 3,10€	Supplément tranche de citron ou sirop de citron 0,50€
Schweppes Tonic (25 cl) 3,50€	

Les boissons chaudes

Expresso, décaféiné, allongé 2,00€	Chocolat chaud 3,90€
Double expresso, double décaféiné 3,30€	Cappuccino 3,90€
Café noisette 2,60€	Thés / Infusions 3,40€
Café crème 4,20€	Irish Coffee 4,90€

Les digestifs

Cognac (4 cl) 5,30€	Get 27 (4 cl) 5,30€	Rhum JM XO (4 cl) 8.90€
Cognac aux amandes (4 cl) 5,30€ <i>Giffard</i>	Vodka Caramel (Shooter 2 cl) 5,30€	Rhum du moment (4 cl) 7.90€
Cointreau (4 cl) 5,30€	Délice de caramel (4 cl) 5,30€ <i>Vrignaud</i>	Limoncello (4 cl) – 5,30€
Eau de vie de poire (4cl) 5,30€	Menthe Pastille (4 cl) 5,30€ <i>Giffard</i>	

La cave à vins

Vins pétillants	12 cl	75 cl
AOP Crémant de Loire – Michel Laurent <i>Frais et léger, notes d'agrumes : apéritif, dessert</i>	5,40€	21,80€
DOC Prosecco - Treviso Brut Campe Dhei <i>Saveur de pomme verte, notes exotiques d'agrumes : fruits de mer, viande blanche</i>	5,30€	21,60€
AOP Champagne Jean-Michel – Carte Blanche (AB) <i>Notes de fruits et de pain frais, avec des arômes de pomme verte et de citron : fruits de mer, entrée, fromage</i>	10,80€	68.00€

Vins rouges	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Saint Nicolas de Bourgueil – Idem - Domaine Marchesseau (AB) <i>Notes de fraîcheur, tanins fins : viande blanche, fromage</i>	5,50€	17,50€	24,30€
AOP Anjou Villages Brissac - Domaine des Deux Moulins (AB) <i>Notes de fruits noirs, tanique : viande rouge</i>	5,80€	19,00€	28,50€
AOP Saumur Champigny - Domaine Filliatreau (AB) <i>Souple et gourmand, léger : viande blanche et viande rouge</i>	5,80€	19,00€	28,50€
AOP Côtes du Rhône – Parallèle 45 - Domaine Jaboulet (AB) <i>Élégant, notes de fruits rouges, finale épicée : viandes, fromage</i>	5,70€	18,30€	26,80€
AOP Fitou - Domaine La Tire (AB) <i>Notes de fruits rouges et épices, tanins fins : viande rouge</i>	5,60€	18,00€	26,50€
DOCG Chianti Riserva – La Guardiola <i>Doux et rond, notes de cerise, violette et vanille : viande rouge, fromage</i>	5,70€	18,50€	27,70€
DOP Primitivo Di Manduria Taló <i>Texture veloutée, notes de cacao et vanille : viande rouge, pâtes, ravioles</i>	5,80€	19,00€	28,50€

Vins blancs	12 cl	50 cl	75 cl
AOC Saumur Blanc – Château de Parnay (AB) <i>Notes d'abricot et de pêche : poissons et crustacés</i>	5,70€	18,30€	26,80€
IGP Chardonnay - Château de Bellevue <i>Rond, doux et velouté, notes de fruits jaunes : poissons et coquillages</i>	4,90€	15,50€	21,90€
AOP Pouilly Fumé - Gilles Blanchet <i>Fraîcheur et vivacité, notes de fruits et agrumes : viande blanche, dessert</i>	6,30€	21,80€	31,80€
AOP Côteaux du Layon - Château de Bellevue <i>Arômes de miel et de fruits exotiques : viande blanche, fromages persillés</i>	5,50€	17,50€	24,60€
IGP Verdeca Taló - Puglia <i>Arômes de fleurs blanches et de vanille : fruits de mer, poissons</i>	5,60€	18,00€	26,50€

Vins rosés	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Côteaux d'Aix en Provence - Château Pigoudet Première <i>Frais, léger et aromatique : apéritif ou salade estivale</i>	5,20€	16,40€	21,10€
AOC Rosé de Loire - Domaine des Deux Moulins (AB) <i>Fruité, rond et subtil : salades, poissons grillés, pizzas, pâtes</i>	5,00€	16,00€	19,80€
AOC Cabernet d'Anjou - Domaine Cady (AB) <i>Souple et équilibré, nuances de fraise : entrée, viande blanche, dessert</i>	5,10€	16,20€	20,50€
DOC Cerasuolo d'Abruzzo – Rondineto Savini <i>Tanins fins et soyeux, arrière-goût d'amande : poissons, pâtes, viande blanche</i>	5,40€	17,50€	23,50€

AOP : Appellation d'Origine Protégée / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / IGP : Indication Géographique Protégée / IGT : Indication Géographique Typique / DOC : Dénomination d'Origine Contrôlée / AB : Agriculture Biologique / DOCG : Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie