



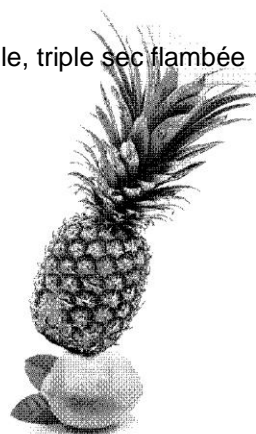
Côté Cocktail, on se Tom Cruise les méninges pour vous servir des instants passion, aériens et parfois enivrants, toujours avec bon goût et délicatesse. Bon voyage !

COCKTAILS

Baïa : Havana, orange pressée, citron vert, gingembre et sirop de poire	7,50€
Spritz : Apérol, crémant, eau gazeuse, orange	7,50€
Mojito : Havana, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse	7,00€
Caipirinha : Cachaca, citron vert, sirop de sucre	6,50€
Old fashioned : Whisky, bitter, zeste orange, eau gazeuse	6,00€
Gin Tonic : Gin, tonic, citron vert	6,50€
Negroni : Campari, Martini rouge et blanc	6,00€
Manhattan : Whisky, Martini rouge, bitter	8,00€
Sex on the beach : Vodka, jus d'orange, crème cassis, crème pêche	6,50€
White russian : Vodka, lait, liqueur café	7,00€
Ti Punch : Rhum, citron vert, cassonade	5,50€
Cuba libre : Rhum, citron vert, Coca cola	6,00€
Ti Vieux : Rhum Botran 15 Reserva, citron vert, cassonade	9,00€
Ginger Sky : Gin, poivre, sirop framboise, gingembre frais, Tonic	7,00€
Moscow Mule : Vodka, Ginger beer, citron vert	7,50€
Le Funambule : Cognac, Eau de vie poire Williams, miel, sirop de canelle, triple sec flambée	9,00€

LES BULLES

Méthode traditionnelle, domaine Eric Chevalier, SVP	5,50€ / 26€
Champagne en homéopathie, domaine Moussé Fils, L'Or d'Eugène	9,00€ / 58€





Chez nous, on (re)lâche la pression ! Accompagné d'une blonde, d'une brune ou d'une rousse, on s'élève les papilles et on suspend le temps... À la votre !

BIERES PRESSION

25 / 50 cl

Moustache, Blonde, Brasserie du Bouffay, 4,4°	2,70 / 5 €
Blanche IPA, Brasserie NAO, 5,9°	4,00 / 7,60 €
Ambré, Brasserie du Bouffay, 7°	3,50 / 6,50 €
Blonde Titan IPA, Brasserie du Bouffay 6°	3,90 / 6,60 €
Notre bière du Moment	

BIERES BOUTEILLE 33 cl

Colomba blanche, 5°	5,90 €
Desperados, 5,9°	5,50 €
Chouffe blonde 8°	5,90 €
Kwak ambrée, 8,4°	5,80 €
Corsendonk rousse, 8°	4,90 €
Kasteel, 8°	5,60 €
Barbe bleue, double stout, 7°	5,60 €





EAUX

Plancoët, 100 cl	3,00 €
Plancoët gazeuse, 100 cl	3,50 €

JUS BIO

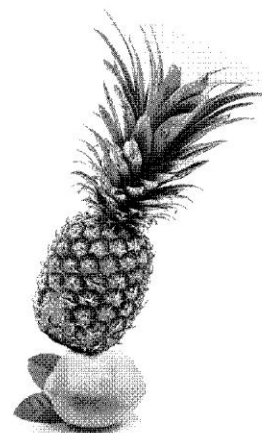
Tomate, Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Orange-Carotte-Citron	3,90 €
---	--------

JUS PRESSES

Orange, Citron	5,30 €
----------------	--------

SOFTS

Perrier 33 cl	3,50 €
Coca Cola, 33 cl	3,50 €
Coca Cola Zéro, 33 cl	3,50 €
Orangina, 33 cl	3,50 €
Schweppes tonic 33 cl	3,50 €
Fuzz tea pêche, 33 cl	3,70 €
Limonade, 20 cl	3,00 €
Diabolo, 33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau: grenadine, fraise, menthe, citron ...	2,00 €





Du spectacle en bouche, des robes majestueuses un raffinement pour vos lèvres,
nous vous présentons, notre sélection de vin ! Levez vos verres

VINS BLANCS

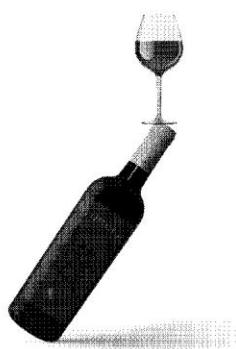
COUP DE PROJECTEUR SUR NOTRE BEAU TERROIR

Verre / Bouteille

Muscadet, domaine des Cognettes, Les 2 Terres 2018 (bio) <i>Rencontre de 2 terroirs, le Granite et le Gabbro : notes de fruits blancs et florales</i>	4,00 € / 24€
Muscadet, domaine Luneau Papin, Le Verger 2018 (biodynamie) <i>Terroir de schiste : fruité, agrumes, rond et gourmand</i>	39€
Muscadet, domaine Luneau Papin, Les Pierres Blanches , 2018 (biodynamie) <i>Terroir de Gneiss sur quartz : charnu, dense et soyeux</i>	33€
Muscadet, domaine des Cognettes, Cru Clisson 2015 (bio) <i>Terroir de Granit – élevage 45 mois en cuve : fruits confits, ample et structuré</i>	34€

LES AUTRES TERROIRS EN FANFARE

Viognier, maison, Lorgeril, Pennautier 2019 <i>Fruité, vif, arômes de fruits de frais (pêche de vigne, passion)</i>	3,90/25€
Valencay, domaine Denis Bardon, Les Taillons 2018 <i>Gras et puissant aux notes de fruits blancs</i>	25€
Chardonnay, domaine Eric Chevalier, Les 3 Bois 2018 (bois) <i>Bouche fraîche et légère, fruits blancs, agrumes, vivacité saline</i>	27€
IGP Loire, domaine Pascal Jolivet, Attitude 2018 <i>Belle fraîcheur en bouche, attaque franche, délicats arômes d'agrumes</i>	4,90 / 29€
Pouilly Fumé, domaine Pascal Jolivet, Pascal Jolivet 2018 <i>Fin et minéral, avec une acidité extrêmement bien intégré</i>	42€
Condrieu, domaine Martin Clerc, Côte Bellay 2018 <i>Arômes floraux de fruits à noyaux, 100% viognier</i>	71€
Côte de Gascogne, domaine Elisabeth Prataviera, Haut Marin 2018 <i>Vin moelleux, gourmand avec ses notes d'abricot sec et de fruits confits</i>	4,00€ / 23€





Du spectacle en bouche, des robes majestueuses un raffinement pour vos lèvres,
nous vous présentons, notre sélection de vin ! Levez vos verres

VINS ROUGES... et leurs arômes

IGP Méditerranée , domaine Charavin, Zouzou 2019 <i>Gourmand, petits fruits rouges, gouleyant</i>	4.5/25€
Fitou , château de Nouvelle, Mas La Borde 2018 : <i>Notes fruitées, vin rond et fin</i>	4,70 / 28€
Cotes du Rhône , domaine Ferraton père et fils, Samorëns 2017 : <i>Fruits rouges, notes d'épices</i>	4,90 / 29€
Chinon , domaine de l'Arpenty, La Pointevinière 2017 BIO <i>Fruits noirs mûrs, torréfaction et griotte</i>	5,40 / 29€
Faugères , domaine Sylva Plana, La closeraie 2019 <i>Puissant, tannins élégants</i>	5.6 / 36€
Terrasses du Larzac , château des Crès Ricards, Stecia 2018 : <i>Structure veloutée, fraîcheur, note réglisse</i>	31€
Corbières , domaine du grand Crès, Crescendo 2016 : <i>Du corps et du fruits, finesse et profondeur</i>	35€
Vacqueyras , domaine de la tête noire, La Tête Noire 2015 BIO: <i>Fruits noirs, notes violette et herbes sauvages</i>	39€
Sancerre , domaine des Chasseignes, Aurore Dezat 2018 : <i>Tanins soyeux, nuances de mûr, figue et épices</i>	46€
Crozes Hermitage , Pierre Gaillard 2018 : <i>Gourmandise des fruits rouges et superbe finale de violette réglissée</i>	48€
Saint Joseph , domaine Ferraton père et fils, La Source 2016 Biodynamie : <i>Fruits rouges avec une trame minérale</i>	58€
Château Neuf du Pape , domaine de la Cabotte, La Cabotte 2016 BIO : <i>Profond, fruits noirs, finesse, élégance</i>	66€
Cornas , domaine Mucyn, Aquilon 2016 : <i>Notes subtiles de violette et intenses du poivre, réglisse et fruits cuits</i>	79€
Côte rôtie , domaine Martin Clerc, Collet 2017 : <i>Soyeux, intense, notes fruits noirs et poivre, tanins ronds et souples</i>	98€

