
Boissons



Nous contacter

06.89.09.07.82 / 06.83.50.85.48



Soft

EAU

Abatilles - 1 l - Eau plate	4,00 €
Abatilles - 1 l - Eau pétillante	4,00 €
Chateldon - 75 cl - Eau pétillante	6,00 €



SODA

Coca 33 cl	4,00 €
Coca Zero 33 cl	4,00 €
Limonade Lorina 33 cl	4,00 €
Tonic Classic 20 cl	4,00 €
Tonic Ginger Beer 20 cl	4,00 €



BOISSON CHAUDE

Café expresso	2,00 €
Thé / Infusions	3,00 €





Apéritif

CLASSIQUE DU BAR

Martini blanc ou rouge (7 cl)	5,00 €
Pineau des Charentes Réserve oubliée (7 cl)	5,00 €
Marsala (7 cl)	5,00 €
Ricard	5,00 €
Coupe de champagne (Blanc de Blanc)	10,00 €

BIÈRE

Bières (Quilmes, Moretti, Pietra)	5,00 €
-----------------------------------	--------

COCKTAIL

Moscow Mule	9,00 €
<i>Une fraîcheur vibrante aux accents épicés</i>	
Deljoy Mule	10,00 €
<i>Une variation audacieuse, vive et lumineuse aux accents de produits régionaux</i>	
Spritz	8,00 €
<i>L'élégance pétillante des fins d'après-midi ensoleillées</i>	
Caïpirinha	7,00 €
<i>L'âme du Brésil, intense et délicieusement rafraîchissante</i>	
Mojito	9,00 €
<i>Un souffle de fraîcheur tropicale sans bouger de l'Ile d'Oleron</i>	
Ti punch	7,00 €
<i>Simple mais toujours efficace</i>	
Gin Tonic	7,00 €
<i>Un classique pour peu qu'il soit réalisé avec élégance et exigence</i>	
Negroni	8,00 €
<i>Amertume noble et élégance affirmée</i>	
Le LMY by Sandra	10,00 €
<i>Une Margarita revisitée avec éclat</i>	

Nous contacter

06.89.09.07.82 / 06.83.50.85.48



Spiritueux

WHISKY - 4 cl

Jack Daniel's - Single Barrel Select US	7,00 €
<i>Un robuste whisky charnu à 45° avec des saveurs de chêne, de vanille et de caramel</i>	
The Deacon – Blended Scotch Whisky Ecosse	7,00 €
<i>Mélange de Whiskies de malt fumés du Speyside et tourbés d'Islay</i>	
Moon Arbour – Pur Malt Whisky Bordeaux	8,00 €
<i>30 mois d'élevage en barrique de Sauternes et 6 mois d'affinage en Margaux</i>	
Kavalan – Single Malt Taiwan	9,00 €
<i>Note de fleurs comme l'orchidée, de fruits exotiques et de vanille</i>	
Port Charlotte – Islay Single Malt Ecosse – 10 ans	10,00 €
<i>Goût fumé avec une douceur boisée. Saveurs d'huîtres fumées</i>	
Aberlour – Speyside Single Malt Ecosse – 16 ans	11,00 €
<i>Saveurs fruitées, notes d'épices et arômes floraux légèrement boisés</i>	
Nikka – Tailored Japonais	13,00 €
<i>Parfait symbole d'équilibre, de rondeur et de douceur. D'un côté le style pâtissier marqué par la vanille et de l'autre l'amertume du chocolat noir et les zestes d'agrumes</i>	
Lagavulin – Islay Single Malt 18 ans d'âge Ecosse	13,00 €
<i>Un goût étonnamment doux, intense et très fumé avec une délicate acidité et une pointe de sel marin</i>	

DIGESTIF

Sève de joie (32°)	5,00 €
Limoncello (30°)	5,00 €
Liqueur de mandarine (38°)	5,00 €
Menthe poivrée (30°)	6,00 €
Verveine du Velay (55°)	6,00 €
Chartreuse vertes (55°)	8,00 €
Rhum - Don Papa MassKara (40°)	8,00 €
Rhum - Planteray XO Extra Old (40°)	10,00 €
Cognac – Coulon XO Très vieille réserve (4 cl - 40°)	12,00 €

Nous contacter

06.89.09.07.82 / 06.83.50.85.48



Vin

BLANC

Verre de vin blanc du moment	5,00 €
Perles	24,00 €
<i>IGP Charentais/Oléron - 100% Chardonnay</i>	
<i>Accords et mets : Apéritif, huîtres, poissons, fromages de chèvres</i>	
Domaine de Pellehaut	24,00 €
<i>IGP Cotes de Gascogne - Colombart/Sauvignon/ Ugni/ Chardonnay</i>	
<i>Accords et mets : Apéritif, poissons, viandes blanches, bulots, huîtres</i>	
L'instant - Vignoble Berthier - Bio	27,00 €
<i>Val de Loire - 100 % Sauvignon Blanc</i>	
<i>Accords et mets : Idéal tout au long du repas, de l'apéritif au fromage</i>	
Les Cotilles - Famille Roux	29,00 €
<i>Bourgogne - 100 % Chardonnay</i>	
<i>Accords et mets : Poissons grillés, fruits de mer, volailles, fromages, salades</i>	
AOC Chablis Domaine de Christophe Camu - 2024	39,00 €
<i>Chablis - Bourgogne - 100 % Chardonnay</i>	
<i>Accords et mets : Poissons, viandes blanches et fruits de mer</i>	
AOP Condrieu Domaine Pichon - 2023	68,00 €
<i>Condrieu - Côte du Rhône - Viognier</i>	
<i>Accords et mets : Vin solaire, parfait à l'apéritif comme sur des mets raffinés</i>	
AOP Meursault Domaine Lafouge - 2023	89,00 €
<i>Meursault - Bourgogne - 100 % Chardonnay</i>	
<i>Accords et mets : Poissons nobles, fruits de mer, viandes blanches et volailles</i>	

ROSÉ

Verre de vin rosé du moment	5,00 €
Domaine de Pellehaut	25,00 €
<i>IGP Cotes de Gascogne - Tannat/ Syrah/ Merlot/ Cabernet Sauvignon/ Malbec</i>	
<i>Accords et mets : Très fruité, idéal pour apéritif, salades, légumes grillés, poissons</i>	
Signature - Maison Coulon	28,00 €
<i>Oléron - Cabernet Franc</i>	
<i>Accords et mets : Fruits de mer et grillade, idéal pour une envie de fraîcheur</i>	

Nous contacter

06.89.09.07.82 / 06.83.50.85.48



Vin

ROUGE

Verre de vin rouge du moment 6,00 €

L'Instant - Bio 27,00 €

Val de Loire - 100 % Pinot Noir

Accords et mets : Plats légers, salades, grillades, fruits de mer

Baie Orientale - Domaine Lionel et Osmin 32,00 €

Sud Ouest - Syrah/ Pinot Noir

Accords et mets : Viandes blanches et rouges, volailles, charcuterie, fromages

Chateau Lamothe-Cissac 32,00 €

Aop Haut-Médoc - Bordeaux - Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Petit Verdot

Accords et mets : Viandes rouges, fromages à pâtes dures

Val Joanis - Les Griottes 34,00 €

AOP Luberon - Vallée du rhone - Syrah/ Grenache Noir

Accords et mets : Viandes , ratatouilles et fromages

AOP Saint-Joseph Domaine Ferraton - 2023 48,00 €

Saint Joseph - 100 % Syrah

Accords et mets : Viandes rouges grillées, magret de canard, plats mijotés

Chateau Carbonnieux - 2020 78,00 €

Pessac Léognan - Grand cru classé de Graves - Cabernet Sauvignon/Merlot

Accords et mets : Viandes rouges, volailles, gibiers, fromages, épices, desserts

AOP Côte-Rôtie Domaine Pichon - 2022 89,00 €

Côte-Rôtie - Côte du Rhône - 100 % Syrah

Accords et mets : Viandes rouges grillées, agneau rôti, gibier en sauce

Domaine du Pavillon du Clos des Ursulines Bichot - 2019 89,00 €

Pommard - Bourgogne - 100 % Pinot Noir

Accords et mets : Viandes rôties, gibier en sauce, fromages affinés

CHAMPAGNE

Emmanuel Quencez 50,00 €

Rosé

Emmanuel Quencez 55,00 €

Blanc de blancs 10€/Verre

Nous contacter

06.89.09.07.82 / 06.83.50.85.48



Thé

MORNING TEA

Assemblage de thés noirs d'Assam (Inde) et Ceylan (Sri Lanka), un mélange nature corsé et riche en théine. Agréable avec un nuage de lait, pour adoucir l'amertume qu'il pourrait avoir après une longue infusion.

2 à 3 minutes à 90°C (4 à 5 minutes si ajout de lait)

EARL GREY FRENCH BLUE

Thé noir de Chine parfumé à la bergamote et aux fleurs de bleuet, doux et délicat, parfait pour un réveil agrumé. Peu corsé, léger en théine.

3 à 4 minutes 90°C

CASABLANCA

Mélange de thé vert et thé noir, bien parfumé à la menthe marocaine avec une touche de bergamote.

3 minutes 80°C

FUJIYAMA

Thé vert nature Sencha du Japon (produit dans la banlieue de Tokyo sur les coteaux du Mont Fuji, d'où son nom), aux saveurs herbacées et iodées, minérales (algues). Riche en Vitamine C et antioxydants, fort en théine.

2 minutes 70°C / 80°C (selon l'envie)

MARCO POLO BLUE

La référence signature de Mariage Frères décliné sur un thé bleu Oolong, semi oxydé entre le thé vert et noir, aux parfums équilibrés de fruits rouges, fleurs et vanille, décoré de fleurs de bleuets. Doux et Rond, légèrement végétal.

5 minutes 90°C

ROUGE BOURBON

Rooibos rond et gourmand parfumé à la vanille bourbon. Le Rooibos est un petit arbuste d'Afrique du Sud qui, une fois infusé, offre une boisson réconfortante, douce aux notes de tabac blond. C'est une infusion sans théine.

5 à 6 minutes 90°C

Nous contacter

06.89.09.07.82 / 06.83.50.85.48