

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2,40€
Kir, Kir Breton, Pétillant nature	2,50€
Kir Pétillant	2,70€
Porto rouge ou blanc	2,70€
Martini rouge ou blanc, Suze, Campari	2,80€
Gin, Vodka, Rhum, Whisky, Tequila	5,00€
Supplément Soft	1,00€
Gin H2B, Vodka Pyla Excellium	6,00€
Coupe de Champagne	7,00€

LES DIGESTIFS

Get 27 ou 31, Bailey's, Limoncello, Poire Williams	5,00€
Armagnac Laubade VSOP	6,00€
Calvados Château du Breuil	6,00€
Cognac Gautier VS	6,00€

LES WHISKYS

Jameson, Jack Daniel's	6,00€
Glenfiddich, Chivas Regal	7,00€
Eddu Silver Brocéliande	7,50€
Lagavulin 16 ans	8,50€
Balvenie Single Cask 15 ans	10,00€

LES RHUMS

Diplomatico Reserva, HSE Rhum vieux VO	7,50€
Abuelo 12 ans, J.M Vieux Agricole VSOP	8,00€
Zacapa 23 Solera	8,50€

LES BIÈRES

LES BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Tigre Bock 5,5°	2,60€	5,00€
Grimbergen Blanche 6°	3,30€	6,50€
Grimbergen Blonde 6,7°	3,30€	6,50€
Grimbergen Cuvée Rouge 6°	3,30€	6,50€
La Bête 8°	3,60€	7,10€
Bringue White IPA Bio (La Dilettante) 4,5°	3,70€	7,30€
Punk IPA (Brewdog) 6°	3,80€	7,50€
LAB* Spered Pale Ale 5°	3,80€	7,50€
LAB* Exocet IPA 6°	3,80€	7,50€
Picon Bière	3,20€	6,40€

LES BIÈRES BOUTEILLE	35,5cl	4,50€
Brooklyn Special effects Sans alcool	35,5cl	4,50€
Desperados 5,9°	33cl	4,50€

LAB* Brune Sainte Barbe 6,3°	Canette 33cl	5,50€
------------------------------	--------------	-------



*LAB Little Atlantique Brewery est une microbrasserie engagée et passionnée qui élabore des bières artisanales dans une ancienne huilerie sur les bords de Loire à Nantes.

LE CIDRE

Cidre Le Terroir brut (Colpo)	33cl	75cl	3,00€	8,00€
-------------------------------	------	------	-------	-------

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50€
Décaféiné	1,50€
Café Crème	1,60€
Noisette	1,50€
Allongé	1,50€
Double Expresso	2,80€
Grand Café Crème	2,80€
Chocolat chaud	3,00€
Cappuccino	3,40€
Café ou Chocolat Liégeois	3,50€

DAMMANN FRÈRES

Les Thés Dammann

Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Thé vert Menthe, Thé vert Miss Dammann, Fruits rouges

2,60€

Les Tisanes Dammann

Tilleul, Verveine, Tilleul Menthe, Verveine Menthe

2,60€

LES EAUX

Perrier

33cl 2,90€

Vittel

50 cl 100 cl

2,90€ 3,30€

3,30€ 4,40€

LES JUS DE FRUITS

Granini

25 cl 2,90€

Ananas, Pomme, Tomate, Orange

LES SOFTS

Vittel

2,20€

Diabolo

2,60€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

2,90€

Schweppes Agrum', Orangina

3,00€

LEMONAID⁺

ChariTea

3,00€

Lemonaid Orange Sanguine Bio ou Citron Vert Bio

3,00€

Charitea Red Bio ou Maté Bio

3,90€

Nos thés glacés et nos limonades sont 100% naturels, biologiques

et issus du commerce équitable certifiés Max Havelaar.

Pour chaque bouteille vendue, nous reversons une contribution fixe à notre fondation

qui soutient des projets sociaux dans les pays producteurs de nos matières premières.



BISTROT AFTER-WORK RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

LE VIN

VINS BLANCS

	Verre	75cl
IGP Côtes de Gascogne Domaine Millet Vin tonic, léger, arômes intenses de pêche blanche et de pamplemousse		18,80€
IGP Coteaux de Peyriac "Le P'tit Coup" Vin frais et acidulé, arômes de fruits exotiques et d'agrumes	3,00€	18,80€
VDF "Raisins Gris" Le Colibri Vin fruité, arômes de fruits blancs, notes sucrées	3,00€	18,00€
VDF Chardonnay Privilège Vin rond, onctueux, arômes de fruits blancs et de fleurs blanches, notes briochées	3,40€	19,00€
VDF Sauvignon "L'instant" Domaine Berthier Vin frais et léger, notes expressives d'agrumes, notes variétales	3,40€	19,20€
AOP Muscadet/lie BIO Domaine Bonnet Huteau Vin franc et droit, minéral, notes florales, arômes de fruits blancs	3,40€	19,50€
AOP Luberon "La Ciboise" Chapoutier Vin léger, facile, arômes de fleurs blanches, de citron, de poire	3,60€	19,50€
IGP Oc Viognier "Le Faillet" Domaine du Grand Chemin Vin rond, onctueux, arômes de fruits jaunes à noyaux, abricot, pêche	3,80€	21,00€
AOP Languedoc "Brise marine" Château la Negly Vin généreux, minéral, notes de fruits exotiques, saveurs iodées		23,00€
AOP Quincy Domaine Philippe Portier Vin goulant et charnu, notes d'agrumes, pamplemousse, citron	4,00€	24,00€
AOP Chablis J. Moreau & Fils Vin riche et complexe, minéral, arômes de citron, fruits jaunes, notes boisées		28,00€

VINS ROSÉS

	Verre	75cl
IGP Côtes de Gascogne "1 pour tous" Rosé frais et expressif, notes mêlées de fruits rouges et d'agrumes	3,00€	16,00€
IGP Ile de Beauté "San Pieru" Rosé soif, le Nielluccio et le Sciaccarellu amènent des notes de fruits rouges et d'amande	3,30€	18,00€
AOP Mareuil BIO "Collection" Mourat Vin riche et structuré, arômes de fruits rouges, notes variétales		19,50€
AOP Côtes de Provence BIO "Cuvée Aurore" Domaine Fouquette Belle petite propriété bio, beaucoup de finesse pour ce vin aux arômes de fruits à noyaux et d'agrumes		22,00€

LA COLOK

VINS ROUGES

	Verre	75cl
VDF Pinot noir "L'instant" Domaine Berthier Vin léger, frais, arômes de fruits rouges à noyaux, cerise griotte, notes épiciées	3,20€	19,60€
AOP Anjou Domaine des deux Moulins Vin ample et généreux, arômes de fruits rouges mûrs, notes variétales	3,40€	19,60€
AOP Mareuil "Collection" Mourat Vin souple et racé, arômes fruités de baies rouges et noires, notes poivrées		21,00€
AOP Bordeaux BIO Château Grenet Un Bordeaux décomplexé, la présence de Malbec dans l'assemblage amène beaucoup de fruits		22,00€
AOP Côtes du Rhône BIO "La résistance" Vin gourmand, fruité, notes de cassis, myrtilles, confiture de mûres	4,00€	22,50€
Malbec "Viento Sur" Cépage Argentin Vin gourmand, solaire, notes de fruits mûrs, pruneau, belles notes épiciées	4,00€	24,00€
AOP Haut Médoc Château Le Chêne Vin puissant et structuré, arômes de fruits rouges, notes boisées	4,00€	24,00€
AOP Vacqueyras Pierre Amadieu Vin puissant et charnu, arômes de fruits noirs mûrs, notes vanillées		26,00€
AOP Saint Joseph "Deschamp" Chapoutier Vin fin et équilibré, intense, arômes de cassis, de framboise, notes de réglisse		32,00€
AOP Saint Julien "L'aspirant" de Beychevelle 3 ^{ème} vin du Château Beychevelle, 4 ^{ème} grand cru classé, élégant, fruits rouges frais		35,50€
AOP Croze Hermitage BIO "Les Meysonniers" Chapoutier Joli cru des Côtes du Rhône, intense, arômes de violette et de framboise, notes poivrées	Magnum 1,5L	75,00€

LES BULLES

	Verre	75cl
Kir, Kir Breton, Petillant nature	2,50€	
Kir Petillant	2,70€	
Coupe de Champagne	7,00€	
Pétillant Saint Charles du Roy		18,00€
Champagne brut Taittinger		43,00€

LES COCKTAILS

RHUM ET CACHAÇA

Planteur Rhum blanc, Rhum ambré, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Sirop de canne, Angostura	4,50€
Ty Punch Rhum blanc ou ambré, Citron vert, Sucre de canne	5,50€
Daïquiri Framboise Rhum blanc, Jus de Citron, Purée de Framboise	6,50€
Dark N' Stormy Rhum ambré, Citron vert, Ginger Beer	6,50€
Pina Colada Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Glace Coco	6,50€
Caïpirinha Cachaça, Citron vert, Cassonade	6,50€
Mojito Rhum Havana Club, Citron vert, Feuille de Menthe, Sirop de Canne, Angostura, Perrier	7,00€
Long Island Ice Tea Rhum blanc, Tequila, Gin, Vodka, Triple Sec, Jus de Citron vert, Coca-Cola	7,50€

GIN

Gin Tonic Gin, Schweppes Tonic, Citron jaune	6,50€
Gin Fizz Gin, Sirop de Canne, Jus de Citron vert, Perrier	7,00€
Breizh Fizz Gin H2B, cidre, Sirop de Gingembre, Jus de Citron Vert	7,50€

VODKA

Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Jus de Citron vert	6,50€
Sex on the Beach Vodka, Jus de Cranberry, Jus d'Ananas, Crème de Pêche	6,50€
Bloody Mary Vodka, Jus de Tomate, Jus de Citron, Sel de Celeri, Tabasco, Sauce Anglaise	6,50€

TEQUILA

Frozen Margarita Tequila, Triple Sec, Jus de Citron vert	6,50€
Margarita Passion Tequila, Triple Sec, Jus de Maracuja	6,50€

BITTER

Americano Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Gin	6,50€
Spritz Apérol Spritz, Vin Pétillant, Perrier	6,50€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Exotique Jus d'Ananas, Jus de Maracuja, Purée de Mangue	5,00€
Paradise Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Purée de Framboise	
Virgin Mojito Citron vert, Feuille de Menthe, Sirop Mojito, Perrier	
Virgin Pina Colada Jus d'ananas, Glace Coco	