

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		
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

	33cl	75cl
Cidre Le Terroir brut (Colpo)	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 <small>Paris 1692</small>	
Les Thés Dammann	2,60€
<i>Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Thé vert Menthe, Thé vert Miss Dammann, Fruits rouges</i>	
Les Tisanes Dammann	2,60€
<i>Tilleul, Verveine, Tilleul Menthe, Verveine Menthe</i>	

LES EAUX

Perrier	33cl	2,90€
	50 cl	100 cl
Vittel	2,90€	3,30€
San Pellegrino	3,30€	4,40€

LES JUS DE FRUITS

Granini	25 cl	2,90€
<i>Ananas, Pomme, Tomate, Orange</i>		

LES SOFTS

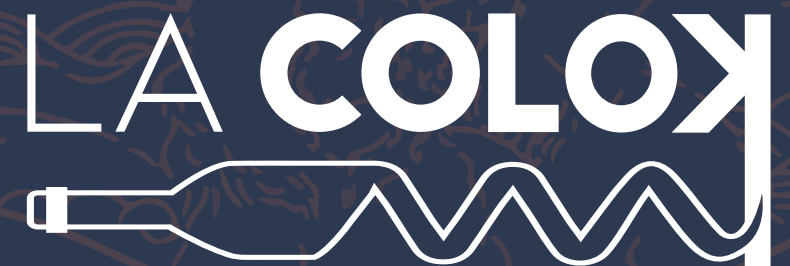
Vittel	2,20€
Diabolo	2,60€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	2,90€
Schweppes Agrum', Orangina	3,00€

LEMONAID⁺ Charitea⁺

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.

Créa : POIS CHICHE DESIGN



BISTROT AFTER-WORK RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

LE VIN

VINS BLANCS



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

VINS ROSÉS

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



VINS ROUGES



VDF Pinot noir "L'instant" Domaine Berthier <i>Vin léger, frais, arômes de fruits rouges à noyaux, cerise griotte, notes épicées</i>	3,20€	19,60€
AOP Anjou Domaine des deux Moulins <i>Vin ample et généreux, arômes de fruits rouges mûrs, notes variétales</i>	3,40€	19,60€
AOP Mareuil "Collection" Mourat <i>Vin souple et racé, arômes fruités de baies rouges et noires, notes poivrées</i>		21,00€
AOP Bordeaux BIO Château Grenet <i>Un Bordeaux décomplexé, la présence de Malbec dans l'assemblage amène beaucoup de fruits</i>		22,00€
AOP Côtes du Rhône BIO "La résistance" <i>Vin gourmand, fruité, notes de cassis, myrtilles, confiture de mûres</i>	4,00€	22,50€
Malbec "Viento Sur" Cépage Argentin <i>Vin gourmand, solaire, notes de fruits mûrs, pruneau, belles notes épicées</i>	4,00€	24,00€
AOP Haut Médoc Château Le Chêne <i>Vin puissant et structuré, arômes de fruits rouges, notes boisées</i>	4,00€	24,00€
AOP Vacqueyras Pierre Amadiou <i>Vin puissant et charnu, arômes de fruits noirs mûrs, notes vanillées</i>		26,00€
AOP Saint Joseph "Deschamp" Chapoutier <i>Vin fin et équilibré, intense, arômes de cassis, de framboise, notes de réglisse</i>		32,00€
AOP Saint Julien "L'aspirant" de Beychevelle <i>3^{ème} vin du Château Beychevelle, 4^{ème} grand cru classé, élégant, fruits rouges frais</i>		35,50€
AOP Croze Hermitage BIO "Les Meysonniers" Chapoutier <i>Joli cru des Côtes du Rhône, intense, arômes de violette et de framboise, notes poivrées</i>		38,00€ 75,00€

Magnum 1,5L

LES BULLES



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

GIN

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

VODKA

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

TEQUILA

Frozen Margarita <i>Tequila, Triple Sec, Jus de Citron vert</i>	6,50€
Margarita Passion <i>Tequila, Triple Sec, Jus de Maracuja</i>	6,50€

BITTER

Americano <i>Martini Blanc, Martini Rouge, Campari, Gin</i>	6,50€
Spritz <i>Apérol Spritz, Vin Pétillant, Perrier</i>	6,50€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 5,00€

Exotique Jus d'Ananas, Jus de Maracuja, Purée de Mangue

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