

Les boissons chaudes

Café Lavazza (Gold Sélection), Espresso, Décaféiné bio, ristretto	1,90 €
Allongé, Noisette, Crème	2,00 €
Grand Crème, Cappuccino	3,60 €
Thés « Palais des thés » (au choix)	4,00 €
Tisanes « Palais des thés » (au choix)	4,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Irish Coffee	8,00€

Les digestifs

Armagnac

« Marquis de Montesquiou » 4 cl	8,00 €
---------------------------------	--------

Cognac

« Martell XO » 4 cl	20,00 €
« Martell VSOP » 4 cl	9,00 €
« Baron Otard » 4 cl	10,00 €

Rhum

Pacto Navio (Cuba) 4 cl <i>vieilli dans des fûts de Sauternes français</i>	8.00 €
Havana club « Especial » 4 cl	6,00 €
Get 27 5 cl	6,00 €
Menthe pastille 5 cl	6,00 €
(supplément Perrier 1€)	
Grand Marnier 4 cl	6,00 €
Poire William 4cl	6,00€

Les Apéritifs

Ricard, Pastis 2 cl	4,00 €
Suze, Porto rouge ou blanc 5 cl	4,00 €
Campari 6 cl	4.00€
Martini bianco / rosato / rosso 5 cl	4,00 €
Kir vin blanc 12 cl	4,00 €
Kir pétillant 12 cl	6,00 €
Kir Champagne 12 cl	11,00 €
Vodka 5 cl	6,00 €
Tequila 5 cl	6,00 €
Plymouth Gin 5 cl	9,00 €

Whisky

Aberlour 10 ans 4 cl	7,00 €
12 ans 4 cl	8,00 €
Scapa 4 cl	10,00 €
Lagavulin 16 ans 4 cl	12,00 €
Knockando 12 ans 4 cl	10,00 €
Jack Daniels 4 cl	8,00 €
Ballantine's + coca 4 cl + 10 cl	7,00 €
Ballantine's 4 cl	5,00 €
Bailey's 4 cl	6.90 €

Les boissons froides

Jus de tomate (25 cl)	3,50 €
Sirop à l'eau	1,60 €
Lait, Limonade, Diabolo	2,50 €
Coca-cola, Coca-cola zéro (33cl)	3,20 €
Badoit Rouge (33cl)	3,00 €
Perrier (33cl)	3,00 €
Orangina, Ice tea, Schweppes	3,20 €
Jus de fruits (20 cl)	3,20 €
Cidre (25 cl)	3,50 €
Jus de fruits pressé (<i>selon fabrication</i>)	4.00 €
Thé froid, eaux detox, (<i>selon fabrication</i>) (20 cl)	2,50 €

Nous vous offrons une tranche d'orange ou citron

Les cocktails alcoolisés

Mojito classique : Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe et Perrier 8€

Mojito fraise : Havana 3 ans, purée de fraise, citron vert, sucre de canne, menthe et Perrier 9€

Mojito yuzu basilic : Havana 3 ans, purée de yuzu, basilic, menthe, citron vert, sucre de canne et Perrier 9€

Caipirinha : Cachaca Leblon, citron vert et sucre de canne. 9€

Sex on the beach : Vodka Grey Goose, crème de pêche, liqueur Chambord, jus d'orange et jus de cranberry 10€

Cosmopolitan : vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de cranberry et jus de citron vert 9€

Americano : Campari, Martini rouge, rondelle d'orange et Perrier 8€

Spritz : Apérol, vin blanc pétillant, tranche d'orange et trait de Perrier 8€

Hugo : Liqueur St Germain, jus de citron vert, menthe, vin blanc pétillant et Perrier 9€

Margarita Frozen : Tequila Camino Real, Grand Marnier et jus de citron vert 9€

Gin'To : Gin Plymouth, rondelle de citron et Tonic 9€

Gin'To concombre : Gin Plymouth, concombre, rondelle de citron et Tonic 10€

Cocktail du moment : Nous consulter 9€

Les cocktails non alcoolisés 5€

Virgin Mojito : Sirop de rhum, menthe, citron vert et Perrier

Granité Thé du Hammam à la framboise : Thé du Hammam (Palais des Thés) infusé, miel, jus de citron et purée de framboise

Limonade du Verger : limonade, thé infusé et menthe fraîche

Mocktail : Jus de Maracuja, sirop de thym maison et Perrier

Les eaux

Evian 75 cl	5,00 €
Evian 33 cl	3,00 €
Badoit rouge 75 cl	5,00 €
Badoit rouge 33 cl	3,00 €

Les bières pressions

Blonde 1664	25 cl : 3,70 €	50 cl : 7,40 €
Bière du moment	25 cl : 3,70 €	50 cl : 7,40 €
Artisanale Brasserie Septante - Deux :		
Zeugma	25 cl : 3,90 €	50 cl : 7,80 €

Vins au verre (12cl)

Blanc :

Jasnières <i>Jus de Terre – Domaine Gigou</i> <i>La Chartre s/le Loir - 2018 AOP BIO</i>	6,00 €
Val De Loire <i>Chenin de jardin – J.Mourat</i> <i>2018 IGP bio / Vegan</i>	4,50 €
Quincy <i>Domaine Portier</i> <i>2018 AOP, propriétaire récoltant</i>	6,00 €
Saint-Veran (Chardonnay) <i>2016 – AOC Domaine Auvigue 'Chênes'</i>	6,50 €
Coteaux du Layon <i>Domaine de Cady</i> <i>2018 – AOC vin biologique</i>	6,00 €

Rosé :

Vin de Loire <i>Alexandre Cady (Cabernet d'Anjou)</i> <i>2018 – AOC vin biologique</i>	4,50 €
Côtes de Provence Sainte Victoire <i>Château Gassier "Le Pas Du Moine"</i> <i>2018 - AOP vin biologique</i>	5,50 €

Rouge :

Beaujolais <i>Regné, Lâche-moi la Grappe</i> <i>2016 – AOP, vin nature</i>	5,50 €
Côte du Rhône villages <i>Pierre Dupont, « La Renjardière »</i> <i>2016 – AOP, vin biologique</i>	4,50 €
Sud-Ouest / Languedoc <i>Pic St Loup, Château Lascaux</i>	5,50 €
AOP Saint Emilion <i>Château Grand David - cuvée vieille vigne</i> <i>2016 – AOC, vin biologique</i>	6,50 €

AOP : Appellation d'origine protégée
IPG : indication géographique protégée

Vins Blancs et Rosés

Bouteille 75cl ou Demies 37.5cl

Blanc :

Jasnières 30 €
Jus de Terre – Domaine Gigou
La Chartre s/le Loir - 2018 AOP BIO

Val De Loire 22 €
Chenin de jardin, 2018 IGP BIO/ VEGAN

Quincy 35 €
Philippe Portier, propriétaire récoltant
2018 AOP

Coteaux du Layon 30 €
Domaine de Cady, 2018 AOC BIO

Pouilly Fuissé Les Vieux Murs 36 €
Domaine Loron et fils

Saint-Véran 38 €
Domaine Auvigue 'Les Chênes', 2017 AOC

Pessac-Léognan 39 €
Château Larrivet Haut Brion, 2016 AOC

Rosé :

Cabernet d'Anjou ½ : 14 € 25 €
Domaine de Cady
2018 AOC BIO

Côtes de Provence 30 €
Château Gassier le Pas du Moine
2018 AOP bio

Côtes de Provence 35 €
Château Aumerade Cru classe AOP

AOP : Appellation d'origine protégée
IPG : indication géographique protégée

Vins Rouges

Bouteille 75cl ou Demies 37.5cl

Loire :

Saumur Champigny ½ : 16 € 22 €
Le Clos Maurice, 2018 AOP bio

St Nicolas de Bourgueil ½ : 16 € 30 €
Clos Quarterons, 2017 AOP bio

Chinon « Ampoule » ½ : 16 € 22 €
Bertrand et Vincent Marchesseau
2018 AOC bio

Chinon cuvée du père Léonce 39 €
Domaine Angelliaume, 2015 AOC

Languedoc Roussillon :

Pic Saint Loup 29 €
Château Lascaux, 2018 AOC bio

Côtes du Rhône

Val du Rhône 25 €
La Renjardière, 2018 AOP bio

Domaine de Jaboulet 25 €
45^{ème} Parallèle, 2016 AOC bio

Châteauneuf du Pape 45 €
Clos de l'Oratoire des Papes, 2016 AOC

Beaujolais

Régné 29 €
Lâche-moi la grappe, 2016 AOP

Bourgogne

Chassagne -Montrachet 45 €
Bouchard et fils, 2016 AOC

Gevrey-Chambertin 49 €
Bouchard et fils, 2016 AOC

AOP : Appellation d'origine protégée
IPG : indication géographique protégée

Bordeaux et Champagnes

Bordeaux

Bordeaux <i>Château Guitar</i> 2017 AOP		25 €
Saint Emilion <i>Château Grand David , cuvée vieille vigne</i> 2016 AOC bio		32 €
Graves <i>Château Chanteloiseau, 2016 AOC</i>		25 €
Saint Estèphe <i>Les Hauts de PEZ, 2014 AOC</i>		38 €
Pomerol <i>Le Seuil Mazeyres, 2015 AOC bio</i>		43 €

Crémant de Loire

« Polo Black » <i>Cuvée Domaine de l'Epau</i>	Coupe : 6 €	30 €
--	-------------	-------------

Champagnes

Ruinart Rosé	½ : 45 €	90 €
R Ruinart	½ : 40 €	80 €
Ruinart <i>Blanc de Blanc</i>	½ : 65 €	120 €

AOP : Appellation d'origine protégée
IPG : indication géographique protégée