



LA CARTE
DES BOISSONS

Cocktails *Signatures* : 9€

(Tous disponibles en version sans alcool : 7€)

Jamaïcain Mule (18cl.)

Rhum épicé - Citron vert -
Angostura - Ginger beer

Le Madeleine (16cl.)

Amaretto - Cointreau
Citron - Ananas

Le Garden (18cl.)

Italicus - Purée de framboise -
Violette - Citron - Eau pétillante

Les *Thés glacés* : 5€

Éclat de Thé

Thé Vert & Fleur de Sureau

Fleur de Minuit

Thé Noir framboise & Violette

Les *Limonades* : 5€

La Rosée Sauvage

Framboise & Menthe fraîche

L'Évasion Dorée

Banane & Vanille



Bar à Spritz (16cl.)

*Choisissez votre liqueur,
je m'occupe du reste !*

Apérol - Campari - Amaretto
Napoléon - Limoncello
Gauloise - St Germain

9€

“Buvez français !”

Jus “Vergers de la Manse” (25cl.) : 5€

Orange, ananas ou pomme

La French Agrumes (25cl.) : 5€

Boisson gazeuse à base de concentrés naturels d'orange, de pamplemousse, de citron et de mandarine.

Le Breizh Cola (ou Breizh Cola Zero (33cl.) : 4€

La vraie alternative française de la boisson américaine mythique !

Les Sirops “Monin” à l'eau (25cl.) : 3€ / en Diabolo (25cl.) : 3,50€

Perrier (33cl.) : 4€

Eau plate “Thonon” (75cl.) : 4,50€

Eau pétillante “Vals” (75cl.) : 4,50€

Supplément tranche : 0,80€ / Supplément sirop : 1,00€

Bière pression

Grimbergen

Bière blonde d'abbaye (6,7%)

Pression	25cl. : 4€	50cl. : 7€
Monaco	4,80€	7,50€
Panaché	4,50€	7,00€
Picon	4,80€	7,50€

Bières locales

• 33cl.

Loirette

Ambrée (7,5%) - Céré-la-Ronde

Art is an ale

IPA (6,9%) - Amboise

Art is an ale

Chromatic (5,5%) - Amboise

6,50€

Les apéritifs

Kir plat (12cl.) : 5,50€

Pêche, mûre ou cassis

Kir pétillant (12cl.) : 5,50€

Pêche, mûre ou cassis

Kir Chambord (12cl.) : 6,50€

Liqueur de framboise composée de framboises rouges et de mûres

Vermouth bio Distiloire (8cl.) : 5,20€

Rouge ou blanc. Distilerie située à Nantes

Porto (8cl.) : 4,90€

Pastis bio Distiloire (3cl.) - 45° : 5,20€

Ricard (3cl.) - 45° : 4,20€

Les spiritueux

• 4cl.

Whiskies

Whyte & Mackey (Blend) 40° : 5,90€

Jack Daniel's (Bourbon) 40° : 6,50€

Bellevoie bleu (Malt) 40° : 6,50€

Nikka from Barrel (Malt) 51,4° : 6,90€

Rhums

Don Papa Baroko 40° : 6,50€

Ambré Épicé Distiloire 40° : 6,50€

Gin

Héritier (Montlouis) 40° : 6,50€

Les digestifs

• 4cl.

Eau de vie Poire Williams - 40° 4,50€

Menthe Pastille - 24° 4,90€

Get 27 - 24° 4,50€

Bailey's - 27° 5,50€

Limoncello - 24,5° 4,50€

Amaretto - 28° 4,90€

Napoléon - 38° 4,90€

Cointreau - 40° 4,90€

Gauloise verte - 48° 6,50€

Supplément soft : 1,60€





Les vins rouges

AOP Saumur Champigny - Domaine du Val Brun (bio)

Vin fruité, frais, harmonieux, suave et gouleyant.

AOP Chinon - Domaine de la Marinière (bio)

Vin des copains, facile à boire et se marie avec toutes les cuisines.

AOC Bourgueil "Terres brunes" - Domaine du Petit Bondieu

Robe rubis profond aux notes boisées élégantes, toastées et grillées.

AOC St Nicolas de Bourgueil "Pirate de Loire" - Domaine Bois Mayaud

Si le vin est perlant, c'est normal, il reste du gaz carbonique naturellement présent dans le vin, ce qui favorise sa garde, il suffit juste de bien l'oxygéner ; Vin sans sulfites ajoutés !

Les vins blancs

AOP Montlouis Moelleux - Domaine le Pigeonnier

Robe dorée aux reflets brillants, il offre une riche longueur en bouche et une belle fraîcheur.

AOP Montlouis Chenin sec - Domaine le Pigeonnier

Robe or pâle, il offre une agréable acidité et une persistante fraîcheur en bouche.

AOC Touraine Chenonceaux "La Voute" - Joël Delaunay

Robe cristalline, jaune pâle aux reflets verts. Nez intense et élégant aux notes à la fois tropicales et florales.

AOC Valençay "Les Terrajots blanc" - Francis Jourdain

Robe dorée, nez aux senteurs de fruits exotiques, bouche caractérisé par des nuances minérales et exotiques. Vin sec, fruité et onctueux.

Les vins rosés

VDF Rosé demi-sec - Domaine Le Pigeonnier

AOP Touraine Noble-Joué - Manoir de la Mazeraie

Vin sec et fruité, rond, d'une belle fraîcheur et longueur en bouche. Arômes de roses, de pêches blanches et d'agrumes.

Pétillant

AOP Montlouis brut - Domaine Le Pigeonnier

Champagne

AOP Champagne brut - Jacquart Mosaïque

12cl.

5€

5,50€

6€

5€

5€

5,50€

5,50€

4,50€

4,80€

5€

75cl.

26€

28€

30€

30€

25€

25€

27€

27€

22€

24€

27€

49€

