BOISSONS

Boissons chaudes

CAFÉ CIME Artisan Torréfacteur Nantais - Café de spécialité

Expresso / Allongé	2,20 €
Double	3,80 €
Déca Expresso / Allongé	2,40 €
Noisette	2,40 €
Flatwhite, Cappuccino	4 €
Latte	4,50 €
♡ Chocolat chaud maison Valrhona	4,90 €
Supp chantilly	1 €
Supp lait végétal	0,30 €
Supp sirop maison vanille & noisette	0,80 €

THÉINE - Maison de thé Nantaise BIO — 4,30 €

Thés & Infusions du moment en vrac

♡ Winter glow ! — 5,50 €

Compotée d'orange, citron jaune & citron vert, gingembre confit, miel et thym. Servi chaud.

♡ Nos coups de cœur

Boissons fraiches

Plancoët 1L plate & gazeuse	6 €
Plancoët 50cl plate & gazeuse	4,50 €
Plancoët plate 33cl	4 €
Plancoët bulles 33cl Supp tranche 0,30€	4 €
Breizh cola ou Breizh cola zéro - 33cl	4,50 €
♡ Lemonaid Citron vert pétillant - 33cl *BIO*	5 €
Craft soda Pamplemousse Hysope - 20cl	4 €
Ginger beer Hysope - 20cl	4 €
Tonic Hysope - 20cl	4 €
♡ Jus de fruits le Coq toqué - 25cl *BIO* Abricot du Roussillon/Tomate romarin / Pomme pulpée	5 €
Thé glacé du moment Consultez l'équipe !	5,50 €
♡ Winter glow ! Compotée d'orange, citron jaune & citron vert, gingembre confit, miel et thym. Servi chaud.	5,50 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Bières & Co



	25cl	50cl
WINCH Lager - Blonde légère 5% - LAB	4 €	7 €
EXOCET - Indian Pale Ale 6% - LAB	4,50 €	8,50 €
GRAND CRU - Strong Ale 8,5% - Castelain	4,80 €	8,60 €
Bière sans alcool < 0,3% - 33cl		5,50 €
Cidre Brut du moment - 33cl		7,00 €

Let's Party

SPRITZ

Spritz Vrignaud	9,50 €
Spritz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau	10 €
♡ Spritz Liqueur Deljoy cognac & citrus	11,50 €

MULE !

Moscow ou Jamaïcan ou London ou Elixir — 11 €

Gingembre frais, citron vert, ginger beer

SOUR !

Pisco ou Mezcal ou Whisky ou Amaretto	10 €
♡ Fine de Bretagne du Gorvello ou Liqueur Deljoy cognac & citrus	11 €
Amaretto 0% alcool	9 €

& nos Cocktails de saison, demandez à l'équipe !

♡ Nos coups de cœur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Gins & To ♡

Gin 4cl & tonic Hysope 20cl accompagné des garnitures aromatiques qui les subliment !

Acrobate — **10,50 €**
Charente - Yuzu, genièvre, spiruline

Heol an oriant 1672 — **11€**
Morbihan - Cardamome, orange, poivres, baie rose

Le Gin Christian Drouin — **12€**
Normandie - A l'eau de vie de cidre, 30 variétés de pommes

Le Gin Christian Drouin — **12,50 €**
Normandie - A l'eau de vie Poire Williams

♡ **ETSU - Pacific Ocean Water** — **13 €**
Japon - Notes iodées, citronnées

Algaïa — **12,50 €**
Morbihan - Algues, citron

♡ **Isle of harris** — **12,50 €**
Ecosse - Pin, orange, iode

Juniper N°3 / 0% alcool — **11 €**
France - Notes florales, verveine, citron

♡ **Juniper N°2 / 0% alcool** — **11 €**
France - Poivre, gingembre, piment



Prix nets en euros, taxes et service compris.

Whisky

Lefort Blend — 7 €
France - Notes de fruits secs, céréales, vanille

♡ **Tenjaku Blended** — 9,50 €
Japon - Poire, noisette, légérement fumé

Whisky glenfiddich 12ans triple oak — 10,50 €
Écosse - Fruité, notes épicées, arômes de chêne

Whisky Bellevoye du moment - Bleu / Blanc / Rouge — 8,50€/9€/9,50€
France - Triple malt

Rhums

Embargo blanc ou ambré — 7 €
Assemblages Caraïbes - Maturation en fûts de cognac

♡ **Matugga Golden Rum** — 10 €
Ouganda - fruits confits, caramel, poivre de Sichuan, épices douces. Fûts de chêne anglais

Embargo Esplandido — 12 €
Assemblage de 3 rhums : Mélasse (Trinidad & Tobago), Miel de canne (Guatemala), et Agricole (Martinique) - Maturation en fûts de cognac. Arômes de miel, épices et fleur d'oranger

Jm vsop rhum très vieux agricole — 10,50 €
Martinique - Robe caramel doré, notes boisées sèches & fumées, café torréfié. Fûts de bourbons américains

♡ **Pura la vida rhum vieux** — 10,50 €
Costa Rica - Mélasse, notes de miel & crème brûlée Fûts de bourbon puis fûts de cognac

El pasador de Oro - Pasión — 9,50 €
Guatemala - Saveurs fruitées et boisées, fûts de cognac

♡ Nos coups de cœur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Liqueurs

Liqueur de menthe Nantaise Maison coco	6,00 €
Délice de caramel au sel de Noirmoutier Vrignaud	6,50 €
Amaretto aux amandes de Sicile Villa Massa	6,50 €
♡ **Elixir Liqueur végétale de chanvre** BIO Frères Dutier	9 €
♡ **Liqueur de Poire Williams** BIO Vrignaud	7 €
Limoncello Nantais Maison coco	6 €
♡ **Liqueur cognac & citrus** Deljoy	10,50 €

Spiritueux

Mezcal d'Oaxaca BIO Union - Agaves Espadin et Cirial	8 €
Pisco Quebranta Cuatro Gallos	7,50 €
♡ **Fine de bretagne Tradition** BIO Distillerie du Gorvello Morbihan	8 €
Armagnac hors d'âge Dartigalongue	9,50 €
VSOP Cognac Naud	11,50 €
XO Cognac Naud	16 €

♡ Nos coups de coeur

Prix nets en euros, taxes et services compris.

LA CARTE DES VINS



Prix nets en euros, taxes et services compris.

Bulles

	12cl	75cl
AOC Saumur Brut Méthode Traditionnelle De Chanceny	6,50 €	29 €
Mandibulles *BIO* Chardonnay, Dom. Eric Chevalier		29 €
AOC Champagne Brut « Trois crus » Dom. Denis Frézier	12 €	62 €
AOC Champagne Rosé Dom. Charpentier	12,50 €	69 €
AOC Champagne Blanc de Blanc *Conversion BIO* 100% Chardonnay "Les Quatre Terroirs" Grand Cru Pertois Morisset		90 €

Rosés

AOP Coteaux d'Aix en Provence « Léonie » *BIO* Grenache/Syrah/Cinsault/ Counoise, Dom. La Cadenière	6,50 €	27,50 €
AOC Menetou Salon *BIO* Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert		39 €

BIN ENDS

Découvrez également en dernière page notre sélection éphémère de cuvées coups de cœur de l'équipe, disponibles en quantité limitée !

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Blancs

VAL DE LOIRE

	12cl	75cl
AOC Muscadet « Clos des perrières » *BIO* Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières	5,50 €	26 €
VDF « Melon B » *BIO* Dom. Landron Chartier		29 €
♡ **AOC Muscadet « Clisson »** *BIO* Famille Héraud,Dom.Le vallon des perrières		33,50 €
VDF Muscadet « Gaïa » *BIO* Melon de Bourgogne, Dom. Jérôme Bretaudeau, 2023		85 €
VDF « Justice » *BIO* Chardonnay/Savagnin, Dom. Bretaudeau		75 €
AOC Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie « Folle blanche » *BIO* Dom. Luneau Papin		34 €
♡ **IGP Val de Loire « Les 3 bois »** *BIO* Chardonnay, Dom. Eric Chevalier		31 €
AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » *BIO* Malvoisie, Dom. Landron Chartier	6,50 €	32 €
AOC Saumur « L'Ingénue » *BIO* Chenin, Dom. Des Varinelles	6,50 €	33 €
♡ **AOC Savennières « La Croix Picot »** *BIO* Chenin, Dom. de la Bergerie		46 €
AOC Menetou Salon *BIO* Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert	7,50 €	41 €
♡ **AOC Pouilly fumé « Elisa »** *Demeter* Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot		45 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Consultez notre équipe pour connaitre les millésimes en cours. Les vignerons sont soumis aux conditions climatiques et leur volume de production peut en être alteré.

	12cl	75cl
BOURGOGNE / BEAUJOLAIS		
AOP Mâcon « Les cousins de Javernand » Chardonnay, Chât. de Javernand	7 €	35 €
AOC Bourgogne Tonnerre *BIO* Chardonnay, Dom. Alain Mathias		39 €
AOP Saint Romain « La Combe Bazin » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		55 €
AOP Meursault « Les Clous » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		90 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » Grenache blanc/Roussanne/Marsanne/Viognier, Dom. Stéphane Ogier		34,50 €
AOC Saint-Péray *BIO* Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient		46 €
LANGUEDOC		
AOP Faugères « La Liquière » *BIO* Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière	6,50 €	30,50 €
IGP Côte Catalane « Mon petit Pithon » Grenache Gris & Blanc/Maccabeu, Dom. Olivier Pithon		33,50 €
ALSACE		
AOP Riesling «Terres d'étoiles » *BIO* Riesling, Dom. Christophe Mittnacht		42 €

Prix nets en euros, taxes et services compris.

Rouges

	12cl	75cl
VAL DE LOIRE		
VDF « La parenthèse » *BIO* Pineau d'aunis, Dom. Delobel		32 €
AOC Côteaux du Vendômois, « Pierre François » *BIO* Pineau d'aunis/Pinot Noir/Gamay , Dom. Colin		32 €
AOC Chinon « Vieilles vignes » *BIO* Cabernet Franc, Dom. De L'Arpenty	6 €	29 €
♡ AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fondis » *Demeter* Cabernet Franc, Dom. Xavier et Agnès Amirault		43 €
AOC Menetou Salon *BIO* Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert	8 €	43 €
BOURGOGNE / BEAUJOLAIS		
AOC Chiroubles « Vieilles vignes » Gamay, Chât. de javernand	7 €	34 €
♡ AOC Mâcon Bourgogne *BIO* Pinot noir, Chât. de javernand		38 €
AOC Bourgogne Côte d'or Pinot noir, Dom. Pascal Prunier Bonheur		47 €
AOC Pernand Vergelesses 1er Cru « les Fichots » Pinot noir, Dom. Antonin Guyon		69 €

BIN ENDS

Découvrez également en dernière page notre sélection éphémère de cuvées coups de cœur de l'équipe, disponibles en quantité limitée !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Consultez notre équipe pour connaitre les millésimes en cours.
Les vignerons sont soumis aux conditions climatiques et leur volume de production peut en être altéré.

	12cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE		
AOP Côtes du Rhône « Terre d'Aigles » *BIO* Grenache/Syrah/Carignan/Counoise, Dom. Marcel Richaud		32 €
AOP Côtes du Rhône Syrah/Grenache/Cinsault, Mas Grange Blanche	7 €	34 €
AOC Crozes Hermitage « Et la Bannière » *BIO* Syrah, Dom. du Coulet, Matthieu Barret		51 €
AOP Châteauneuf du Pape « Le font de Bessounes » *BIO* Grenache/Syrah/Mourvèdre, Mas Grange blanche		59 €
Côte rôtie « Promesse » Syrah/Viognier, Dom. Christophe Pichon		75 €
LANGUEDOC		
AOC Corbières « Les Lanes » *BIO* Carignan/Grenache, Chât. la Baronne	6,50€	33 €
IGP Cévènnes « Costal » *BIO* Grenache, Dom. Joé Chandelier		37,50 €
AOC Saint Chinian « Les Schistes » *BIO* Grenache/Syrah, Dom. Borie la Vitarèle		44 €
AOC Terrasses du Larzac « La grande Cuvée » Syrah, Mas Laval		52 €
BORDEAUX		
AOC Cadillac Côtes de Bordeaux « Les Caprices » *BIO* Merlot, Dom. Les Carmels		34,50 €
AOC Pomerol *BIO* Merlot / Cabernet Franc, Chât. La Rose Figeac Nathalie Despagne		79 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

BIN ENDS

Une sélection éphémère de cuvées coups de cœur de l'équipe, disponibles en quantité limitée. Des dernières bouteilles, des découvertes ou simplement des vins que l'on a envie de partager avec les amateurs et les curieux.

Blancs & Bulles

AOC Muscadet « Granite » *BIO* — **56 €**
Clos des Perrières, Dom. Bretaudeau, 2023

AOC Muscadet « Les houx » *BIO* — **35,50€**
Dom. Jo Landron, 2023

IGP des Collines Rodaniennes — **33,50 €**
Viognier, Dom. Christophe Pichon, 2023

AOC Champagne « Cuvée Nord - Sud » *BIO* — **69 €**
Chardonnay/Pinot noir, Dom. Collet

Rouges

AOP Saumur Champigny « Le bourg » *BIO* — **34 €**
Cabernet Franc, Dom. Fabien Duveau, 2024

AOP Crozes Hermitage — **46 €**
Syrah, Dom. Christophe Pichon, 2024

VDF « Stratera » *BIO* — **130€**
Pinot noir, Dom. Jérôme Bretaudeau, 2024

AOC Listrac Médoc — **90 €**
Merlot/Cabernet Sauvignon, Château Clarke, 2012

AOC Castillon Côtes de Bordeaux « L' Aurage » — **95 €**
Merlot/Cabernet Franc François, Caroline & Loulou Mitjavile, 2021