


# BOISSONS

---

## *Boissons chaudes*

### **CAFÉ CIME - Artisan Torréfacteur Nantais**

Expresso / Allongé	2,20 €
Double	3,80 €
Déca Expresso / Allongé	2,40 €
Noisette	2,40 €
Flatwhite, Cappuccino	4 €
Latte	4,50 €
 Latte frappé	4,90 €
Chocolat chaud maison Valrhona	4,90 €

### **THÉINE - Maison de thé Nantaise** *BIO*

Thés & Infusions du moment en vrac	4,30 €
------------------------------------	--------



Nos coups de cœur

---

## Boissons fraîches

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 €
Breizh Tea - 33cl	4,50 €
Lemonaid Citron vert pétillant - 33cl <i>BIO</i>	5 €
♥ Craft soda Pamplemousse Hysope - 20cl	4 €
Ginger beer Hysope - 20cl	4 €
Tonic Hysope - 20cl	4 €
♥ Jus de fruits le Coq toqué - 25cl <i>BIO</i> Abricot du Roussillon / Tomate romarin / Pomme pulpée	5 €
♥ Thé glacé du moment Consultez l'équipe !	5,50 €

## Bières & Co



25cl



50cl

WINCH Lager - Blonde légère 5%- LAB	4 €	7 €
EXOCET - Indian Pale Ale 6% - LAB	4,50 €	8,50 €
JADE - Blanche non filtrée 4,5% - Castelain	4,50 €	8,50 €
Bière sans alcool < 0,3% - 33cl	5,50 €	
Cidre Brut du moment - 33cl	7,00 €	

## Let's Party

Spritz Vrignaud	9,50 €
Spritz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau	10 €
♥ Spritz Liqueur Deljoy cognac & citrus	11,50 €
MULE ! Moscow ou Jamaïcain ou London ou Elixir Gingembre frais, citron vert, ginger beer	11 €
SOUR ! Pisco ou Mezcal ou Whisky	10 €
♥ Fine de Bretagne du Gorvello ou Liqueur Deljoy cognac & citrus	11 €

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



Nos coups de cœur



# Ging & 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

**Hendrick's** 12,50€  
Ecosse - Concombre, rose

**Algaïa** 12 €  
Morbihan - Algues, verveine, notes herbacées


♥ **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



# Whisky

<b>Lefort Blend</b>	7 €
France - Notes de fruits secs, céréales, vanille	
<b>Whisky glenfiddich 12ans triple oak</b>	10,50 €
Écosse - Fruité, notes épicées, arômes de chêne	
 <b>Whiskey Green Spot</b>	11,50 €
Irlande - Bois grillé, orge, pomme	
<b>Peat Chimney tourbé</b>	9,50 €
Écosse - Fumé, fruits blancs compotés, café	
<b>Whisky Bellevoye du moment - Bleu / Blanc / Rouge</b>	8,5€/9€/9,5€
France - Triple malt	

# Rhums

<b>Embargo blanc ou ambré</b>	7 €
Assemblages Caraïbes - Maturation en fûts de cognac	
 <b>Matugga Golden Rum</b>	10 €
Ouganda - fruits confits, caramel, poivre de Sichuan, épices douces. Fûts de chêne anglais	
<b>Embargo Esplandido</b>	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	
<b>Jm vsop rhum très vieux agricole</b>	10,50 €
Martinique - Robe caramel doré, notes boisées sèches & fumées, café torréfié. Fûts de bourbons américains	
 <b>Mandatorio xo rhum vieux</b>	10,50 €
Pérou - Épicé, écorce d'orange, canne, gourmand, Fûts de cognac et Grand Marnier	
<b>El pasador de Oro - Pasi6n</b>	9,50 €
Guatemala - Saveurs fruitées et boisées, fûts de cognac	



Nos coups de cœur

## Liqueurs

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

## Spiritueux

	<b>Mezcal d'Oaxaca BIO</b> Union - Agaves Espadin et Cirial	8 €
	<b>Pisco Quebranta</b> Cuatro Gallos	7,50 €
♥	<b>Fine de Bretagne Tradition BIO</b> Distillerie du Gorvello Morbihan	8,00 €
	<b>Armagnac hors d'âge</b> Dartigalongue	9,50 €
	<b>VSOP Cognac</b> Naud	11,50 €
	<b>XO Cognac</b> Naud	16 €



Nos coups de coeur

# VINS & CHAMPAGNES

---

---



## Bulles



12cl



75cl

### AOC Saumur

Brut Méthode Traditionnelle De Chanceny

6,50 €

29 €

### Mandibulles *BIO*

Chardonnay, Dom Eric Chevalier

29 €



### VDF « Exilé » Petillant naturel *Nature*

Chenin/Colombard, Dom. Lise et Bertrand Jousset

33 €

### AOC Champagne Réserve Brut Tradition

Dom. Charpentier

12,50 €

65 €

### AOC Champagne Rosé

Dom. Charpentier

79 €

### AOC Champagne Blanc de Blanc *Convergence BIO*

100% Chardonnay - Les Quatre Terroirs Grand Cru Pertois Morisset

90 €

## Rosés

### IGP Méditerranée « Le petit Fontainebleau » *BIO*

Grenache/Cinsault/Syrah, Dom. Grégory Node

6,50 €

33 €

### AOC Menetou Salon *BIO*

Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert

7,50 €

39 €

## Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs en quantité limitée sur demande à notre équipe !

# Blancs



12cl



75cl

## VAL DE LOIRE

	<b>AOC Muscadet « Clos des perrières »</b> <i>BIO</i> Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières	5,50 €	26 €
	<b>AOC Muscadet « Les Houx »</b> <i>BIO</i> Dom. Jo Landron		35 €
	<b>AOC Muscadet « Clisson »</b> <i>Conversion BIO</i> Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières		31 €
♥	<b>AOC Muscadet « Gabbro »</b> Clos des Bouquinardières <i>BIO</i> Dom. Jérôme Bretaudeau		55 €
	<b>VDF « Melon B »</b> <i>BIO</i> Dom. Landron Chartier		29 €
	<b>AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation »</b> <i>BIO</i> Malvoisie, Dom. Landron Chartier	6,50 €	32 €
♥	<b>IGP Val de Loire « Les 3 bois »</b> <i>BIO</i> Chardonnay, Dom. Eric Chevalier		30 €
	<b>AOC Saumur « L'Ingénue »</b> <i>BIO</i> Chenin, Dom. Des Varinelles	6,50 €	32 €
	<b>AOC Menetou Salon</b> <i>BIO</i> Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert	7,50 €	42 €
	<b>AOC Pouilly fumé « Elisa »</b> <i>Demeter</i> Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot		45 €

## BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

**AOP Mâcon « Les cousins de Javernand »** 7 € 35 €  
Chardonnay, Chât. de Javernand

**AOC Bourgogne Tonnerre *BIO*** 39 €  
Chardonnay, Dom. Alain Mathias

**AOP Saint Romain « La Combe Bazin »** 53 €  
Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur

**AOP Meursault « Les Clous »** 82 €  
Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur

## VALLÉE DU RHÔNE

**IGP des Collines Rodaniennes** 35 €  
Viognier, Dom. Christophe Pichon

 **AOC Saint-Péray *BIO*** 49 €  
Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient

## LANGUEDOC

**AOC Corbières « Les Chemins Blancs » *Demeter*** 34 €  
Grenache/Vermentino/Roussanne, Chât. la Baronne

**AOP Faugères « La Liquière » *BIO*** 30,50 €  
Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière

## ALSACE

**AOP Riesling *BIO*** 44 €  
Terres d'étoiles Riesling, Dom. Christophe Mittnacht

*Vins hors carte*

Découvrez également notre carte de vins exclusifs en  
quantité limitée sur demande à notre équipe !

# Rouges



12cl



75cl

## VAL DE LOIRE

VDF « Été Indien » <i>BIO</i>		26 €
Grolleau/Gamay, Dom. Des Roseaies		
VDF « Les Collines Rouges »	5,50 €	27 €
Pinot noir, François-Xavier Barc		
VDF « La parenthèse » <i>BIO</i>		29 €
Pineau d'aunis, Dom. Delobel		
AOC Chinon « Vieilles vignes » <i>BIO</i>	6 €	29,50 €
Cabernet Franc, Dom. De L'Arpenty		
♥ AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fondis » <i>Demeter</i>		41 €
Cabernet Franc, Dom. Xavier et Agnès Amirault		
AOC Menetou Salon <i>BIO</i>		45 €
Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert		

## BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC Chiroubles « Vieilles vignes »	7 €	33 €
Gamay, Chât. de javernand		
♥ AOC Mâcon Bourgogne <i>BIO</i>		36,50 €
Pinot noir, Chât. de javernand		
AOC Bourgogne Côte d'or		47 €
Pinot noir, Dom. Pascal Prunier Bonheur		
AOC Pernand Vergelesses 1er Cru « les Fichots »		69 €
Pinot noir, Dom. Antonin Guyon		

## ALSACE

AOP Alsace « Clos du Sonnenbach » <i>BIO</i>		35 €
Pinot noir, Dom. Christian Barthel		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Consultez notre équipe pour connaître les millésimes en cours.

Les vigneronns sont soumis aux conditions climatiques et leur volume de production peut en être altéré.

## VALLÉE DU RHÔNE

- ♥ AOP Côtes du Rhône « Terre d'Aigles » *Bio* 30 €  
Grenache/Syrah/Carignan/Counoise, Dom. Marcel Richaud
- AOP Côtes du Rhône 7 € 34 €  
Syrah/Grenache/Cinsault, Mas Grange Blanche
- AOP Crozes Hermitage 46 €  
Syrah, Dom. Christophe Pichon
- AOP Châteauneuf du Pape « Marie » *Bio* 61 €  
Grenache/Syrah/Mourvèdre, Dom. Georges Lombrière

## LANGUEDOC

- AOP Faugères "La Liquière" *Bio* 30,50 €  
Grenache, Syrah, Carignan, Chât. de la Liquière
- AOC Corbières « Les Lanes » *Demeter* 6,50 € 33 €  
Carignan/Grenache, Chât. la Baronne
- VDF Les Cayrelières *Demeter* 36 €  
Grenache, Chât. la Baronne
- AOC Saint Chinian "Les Schistes" *Bio* 42 €  
Grenache/Syrah, Dom. Borie la Vitarèle

## BORDEAUX

- ♥ AOC Cadillac Côtes de Bordeaux *Bio* 34,50 €  
« Les Caprices », Merlot, Dom. Les Carmels
- AOC Pomerol *Bio* 85 €  
Merlot / Cabernet Franc  
Chât. La Rose Figeac Nathalie Despagne

### Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs en quantité limitée sur demande à notre équipe !



