

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 €

Supp sirop noisette maison + 1€



Chocolat chaud maison Valrhona 4,90 €

Café Viennois 4,40 €

Chocolat Viennois 5,50 €



Breuvage maison du moment - €

Consultez l'équipe !

THÉINE - Maison de thé Nantaise *Bio*

Thés & Infusions du moment en vrac 4,30 €

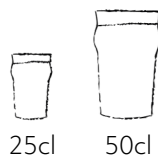


Nos coups de cœur

Boissons fraîches

Plancoët 1L plate & gazeuse	6 €
Plancoët 50cl plate & gazeuse	4,50 €
Plancoët bulles 33cl	4 €
Supp tranche 0,30€	
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>	5 €
Abricot du Roussillon / Tomate romarin / Pomme pulpée	
♥ Breuvage maison du moment	- €
Consultez l'équipe !	

Bières & Co



WINCH Lager - Blonde légère 5%- LAB	4 €	7 €
EXOCET - Indian Pale Ale 6% - LAB	4,50 €	8,50 €
Bière du moment	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 €
Spritz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau	9,50 €
♥ SOUR !	9,50 €
Pisco, Mezcal, Amaretto, Whisky ou Fine de Bretagne	
MULE !	11 €
Moscow ou Jamaïcain ou London ou Elixir	
Gingembre frais, citron vert, ginger beer	

♥ & nos Coctails de saison sur ardoise



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

Lefort Blend

7 €

France - Notes de fruits secs, céréales, vanille

Whisky glenfiddich 12ans triple oak

10,50 €

Écosse - Fruité, notes épicées, arômes de chêne



Whiskey Green Spot

11,50 €

Irlande - Bois grillé, orge, pomme

Peat Chimney tourbé

9,50 €

Écosse - Fumé, fruits blancs compotés, café

Whisky Bellevoye du moment - Bleu / Blanc / Rouge

8,5€/9€/9,5€

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 Esplendido

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



Mandatorio xo rhum vieux

10,50 €

Pérou - Épicé, écorce d'orange, canne, gourmand, Fûts de cognac et Grand Marnier

El pasador de Oro - Pasión

9,50 €

Guatemala - Saveurs fruitées et boisées, fûts de cognac



Nos coups de cœur

Liqueurs

	Liqueur de menthe Nantaise Maison coco	5,50 €
	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	8,50 €
♥	Liqueur de Poire Williams BIO Vrignaud	7 €
	Limoncello Nantais Maison coco	6 €

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	7,50 €
	Armagnac hors d'âge Dartigalongue	9,50 €
	VSOP Cognac Naud	11,50 €
	XO Cognac 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

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

AOC Muscadet « Clos des perrières » *Bio*

Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières

5,50 €

26 €

AOC Muscadet « Les Houx » *Bio*

Dom. Jo Landron

35 €

AOC Muscadet « Clisson » *Convergence Bio*

Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières

31 €

AOC Muscadet « Gabbro » Clos des Bouquinardières *Bio*

Dom. Jérôme Bretaudeau

55 €

VDF « Melon B » *Bio*

Dom. Landron Chartier

29 €

AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » *Bio*

Malvoisie, Dom. Landron Chartier

6,50 €

32 €

IGP Val de Loire « Les 3 bois » *Bio*

Chardonnay, Dom. Eric Chevalier

30 €

AOC Saumur « L'Ingénue » *Bio*

Chenin, Dom. Des Varinelles

6,50 €

32 €

AOC Chinon « Chinon Blanc » *Bio*

Chenin, Dom. De L'Arpenty

39 €

AOP Montlouis-sur-loire « Premier rendez-vous » *Nature*

Chenin, Dom. Jousset

45 €

AOC Menetou Salon *Bio*

Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert

7,50 €

42 €

AOC Pouilly fumé « Elisa » *Demeter*

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

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

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

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

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône « Terre d'Aigles » <i>Bio</i>	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 » <i>Bio</i>	61 €
Grenache/Syrah/Mourvèdre, Dom. Georges Lombrière	

LANGUEDOC

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

BORDEAUX

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux <i>Bio</i>	34,50 €
« Les Caprices », Merlot, Dom. Les Carmels	
AOC Pomerol <i>Bio</i>	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 !

