

BOISSONS

Boissons chaudes



CAFÉ CIME - Artisan Torréfacteur Nantais

Expresso / Allongé	2,10 €
Double	3,70 €
Déca Expresso / Allongé	2,30 €
Noisette	2,30 €
Flatwhite, Cappuccino	3,90 €
Latte	4,20 €
Chocolat chaud	4,80 €



THÉINE - Maison de thé Nantaise

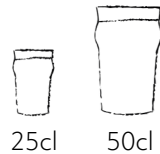
Thés & Infusions du moment en vrac <i>BIO</i>	4,20 €
---	--------



Boissons fraîches

SCHORLE 33cl - Jus de fruits pétillants <i>BIO</i>	5 €
Rhubarbe, Citron/gingembre	
Plancoët 1L plate & gazeuse	5 €
Plancoët 50cl plate & gazeuse	4 €
Breizh tea, cola ou cola zéro, Plancoët bulles - 33cl	4 €
Jus de fruits du moment - 25cl <i>BIO</i>	5 €
Jus de pomme Gorvello - 25cl <i>BIO</i>	4 €
Ginger beer ou Tonic ou Limonade London essence - 20cl	4 €

Bières & Co



Pilgrim Pils - Blonde légère	3,50 €	6,50 €
Thank you very mousse - American pale ale - <i>BIO</i>	4 €	7,90 €
Les brassés brasserie Nantaise		
Bière du moment	4 €	7,90 €
Bière sans alcool - 33cl		5,50 €
Cidre Brut du Gorvello - 33cl		6,50 €

Let's Party

Spirtz Vrignaud 9 €

Spirtz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau 9,50 €

SOUR! 9,50 €

Pisco, Mezcal, Amaretto, Whisky

Mule - Moscow, Jamaican, London 11 €

Gingembre frais, citron vert, ginger beer, nature
ou purée de fruits

♥ & nos *Cocktails de saison sur ardoise*



♥ Nos coups de cœur

Gins & To

Gin 4cl & Tonic London essence 20cl accompagné des garnitures aromatiques qui les subliment !

	Acrobate - Charente	10,50 €
	Yuzu, genièvre, spiruline	
	Heol an orient 1672 - Morbihan	11 €
	Cardamome, orange, poivres, baie rose	
	Le Gin Christian Drouin - Normandie	12 €
	A l'eau de vie de cidre, 30 variétés de pommes	
	Hendrick's - Ecosse	12 €
	Concombre, rose	
	Porter's Tropical Old Tom - Ecosse	12,50 €
	Doux, goyave, fruit de la passion	
	Silent Pool - Angleterre	12,50 €
	Camomille, tilleul, sureau	
	Atopia Spiced rhubarbe et gingembre / 0% alcool - Angleterre	11 €
	Rhubarbe acidulée, ginger	
	Juniper N°1 / 0% alcool - France	10,50 €
	Baies de genièvre et d'épices	



Nos coups de cœur

Whisky

	Lefort Blend	6 €
	France - Notes de fruits secs, céréales, vanille	
	Whisky glenfiddich 12ans triple oak	10,50 €
	Ecosse - Fruité, notes épicées, arômes de chêne	
♡	Whiskey Green Spot	9,50 €
	Irlande - Bois grillé, orge, pomme	
	The Peat Monster tourbé Blend	9 €
	Ecosse - Puissant, notes de menthe, réglisse	
	Whisky Bellevoye du moment - Bleu / Blanc / Rouge	8,5€/9€/9,5€
	France - Triple malt	


Rhums

	Embargo blanc ou ambré	6 €
	Assemblages Caraïbes - Maturation en fûts de cognac	
♡	Matugga Golden Rum	9,50 €
	Ouganda - fruits confits, caramel, poivre de Sichuan, épices douces. Fûts de chêne anglais	
	Mezan XO rhum hors d'âge	7,50 €
	Jamaïque - Léger, notes de banane et épices douces	
	Jm vsop rhum très vieux agricole	9,50 €
	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 - Pasion ou Xo classic	8,50 €
	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 €
Amaretto aux amandes de Sicile Villa Massa	6 €
Elixir Liqueur végétale de chanvre <i>BIO</i> Frères Dutier	8,50 €
 Liqueur de Poire Williams <i>BIO</i> Vrignaud	6 €
Limoncello Nantais Maison coco	6 €

Spiritueux

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



Nos coups de coeur

VINS & CHAMPAGNES



Bulles



14cl



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

31 €

AOC Champagne Réserve Brut Tradition

Dom. Charpentier

12 €

65 €

AOC Champagne Rosé

Dom. Charpentier

79 €

AOC Champagne

Cuvée Nord - Sud, Dom. Collet

72 €

AOC Champagne *Conversion*

Les Quatre Terroirs blanc de blanc, Grand Cru Pertois Morisset

90 €

Rosés

IGP Méditerranée « Le petit Fontainebleau » *Bio*

Grenache/Cinsault/Syrah, Dom. Grégory Node

6,50 €

31 €

IGP Val de Loire « Sans prise de tête » *Bio*

Cabernet Franc Dom. Eric Chevalier

29,50 €

AOP Grignan Les Adhémar " Le colombier " *Bio*

Syrah/grenache/cinsault/mourvèdre et carignan
Dom. Bonetto Fabrol

32 €

Blancs



14cl

75cl

VAL DE LOIRE

AOC Muscadet « Clos des perrières » <i>BIO</i> Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières	5,50 €	26 €
AOC Muscadet « Les Houx » <i>BIO</i> Dom. Jo Landron		35 €
AOC Muscadet « Clisson » <i>Convergence BIO</i> Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières		31 €
VDF « Melon B » <i>BIO</i> Dom. Landron Chartier		29 €
AOC Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie <i>BIO</i> « Folle blanche » Dom. Luneau Papin		30 €
AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » <i>BIO</i> Malvoisie, Dom. Landron Chartier	7 €	32 €
IGP Val de Loire « Les 3 bois » <i>BIO</i> Chardonnay, Dom. Eric Chevalier		30 €
AOC Chinon « Chinon Blanc » <i>BIO</i> Chenin, Dom. De L'Arpentay		39 €
AOP Saumur « Lingéne » <i>BIO</i> Chenin, Dom. des Varinelles	7,50 €	34 €
AOP Montlouis-sur-loire « Premier rendez-vous » <i>Nature</i> Chenin, Dom. Jousset		45 €
VDF Sauvignon « Les 2 Terroirs » Complices de Loire		29 €
AOC Pouilly fumé « Léon » <i>Demeter</i> Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot		42 €
AOC Cheverny « Clos des cendres » <i>Demeter</i> Sauvignon/Chardonnay, Dom. De Montcy		36 €
AOC Menetou Salon <i>Demeter</i> Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert		44 €

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOP Mâcon « Les cousins de Javernand » Chardonnay, Chât. de Javernand	7,50 €	35 €
AOC Bourgogne Tonnerre <i>Bio</i> Chardonnay, Dom. Alain Mathias		36 €
AOP Saint Romain « La Combe Bazin » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		53 €
AOP Saint Romain Blanc « Perrière » <i>Bio</i> Chardonnay, Dom. Henri & Gilles Buisson		75 €
AOP Meursault « Les Clous » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		82 €

VALLÉE DU RHÔNE

IGP des Collines Rodaniennes Viognier, Dom. Christophe Pichon		33 €
AOC Saint-Péray <i>Bio</i> Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient		49 €

LANGUEDOC

AOP Faugères « La Liquière » <i>Bio</i> Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière	6,50 €	29,50 €
AOC Corbières « Les Chemins Blancs » <i>Demeter</i> Grenache/Vermentino/Roussanne, Chât. la Baronne		34 €

ALSACE

AOP Riesling <i>Bio</i> Terres d'étoiles Riesling, Dom. Christophe Mittnacht		44 €
--	--	------

Rouges



14cl

75cl

VAL DE LOIRE

VDF Coteaux d'Anenis « Gamay toujours » <i>Bio</i> Gamay, Dom. Landron Chartier	6 €	27 €
IGP Val de Loire « Pièce de l'orée » <i>Bio</i> Pineau noir, Dom. Eric Chevalier		29 €
VDF « La parenthèse » <i>Bio</i> Pinot d'aunis, Dom. Delobel		29 €
AOC Saumur Champigny « Le Bourg » <i>Bio</i> Cabernet Franc, Dom. Fabien Duveau		35 €
AOC Chinon « Vieilles vignes » <i>Bio</i> Cabernet Franc, Dom. De L'Arpent	6,50 €	29,50 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fondis » <i>Demeter</i> Cabernet Franc, Dom. Xavier et Agnès Amirault		41 €
AOC Menetou Salon <i>Demeter</i> Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert		45 €

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC Chiroubles « Vieilles vignes » Gamay, Chât. de javernand		29,50 €
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 €

ALSACE

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

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

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

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Vacluse « Tire bouchon » <i>BIO</i>	29 €
5 cépages, Dom. D'Ouréa Adrien Roustan	
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, Dom. Georges Lombrière	
AOP Châteauneuf du Pape « Marie » <i>BIO</i>	61 €
Grenache/Syrah/Mourvèdre, Dom. Georges Lombrière	
AOP Saint Joseph	48 €
Syrah, Dom. Christophe Pichon	

LANGUEDOC

AOP Faugères "L'ampoule" <i>BIO</i>	29 €
Cinsault/Grenache, Chât. de la liquièrre	
AOC Corbières « Les Lanes » <i>Demeter</i>	6,50 € 33 €
Carignan/Grenache, Chât. la Baronne	
AOC Saint Chinian "Les Schistes" <i>BIO</i>	39 €
Grenache/Syrah, Dom. Borie la Vitarèle	
AOP Terrasses du Larzac "Grande cuvée" <i>Conversion BIO</i>	48 €
Syrah/Grenache/Mourvèdre, Dom. Mas laval	

BORDEAUX

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux <i>BIO</i>	7,50 € 34,50 €
« Les Caprices », Merlot, Dom. Les Carmels	
AOC Pomerol <i>BIO</i>	85 €
Merlot/Cabernet Franc Chât. La Rose Figeac Nathalie Despagne	
AOC Montagne Saint Emilion <i>Demeter</i>	37 €
« Piliers de Maison Blanche » Cabernet Franc/Merlot Dom. Maison Blanche Nicolas Despagne	
AOC Listrac Médoc	62 €
Merlot / Cabernet Sauvignon, Château Clarke 2012	





