

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 5,50 €

Café frappé 4,50 €

Chocolat chaud maison Valrhona 4,90 €

Supp chantilly 0,80€

Supp lait végétal 0,30€

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

Thés & Infusions du moment en vrac



Nos coups de cœur

Boissons fraîches

Plancoët 1L plate & gazeuse	6 €
Plancoët 50cl plate & gazeuse	4,50 €
Plancoët plate 33cl	4 €
Plancoët bulles 33cl	4 €
Supp tranche 0,30€	
Breizh cola ou Breizh cola zéro - 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	
♥ Thé glacé du moment	5,50 €
Consultez l'équipe !	

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 ! 11 €

Moscow ou Jamaïcain ou London ou Elixir

Gingembre frais, citron vert, ginger beer

♥ SOUR !

Pisco ou Mezcal ou Whisky ou Amaretto 10€

Fine de Bretagne du Gorvello ou 11€

Liqueur Deljoy cognac & citrus

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



Nos coups de cœur



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



Whisky

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

♥ **Tenjaku Blended** 9,50 €
Japon - Poire, noisette, légèrement 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

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 cœur

VINS & CHAMPAGNES



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

12,50 €

62 €

AOC Champagne Rosé

Dom. Charpentier

69 €

AOC Champagne « Cuvée Nord - Sud »

Chardonnay/Pinot noir, Dom. Collet

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 Cadénière

6,50 €

27,50 €

AOC Menetou Salon *Bio*

Pinotnoir, 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

	AOC Muscadet « Clos des perrières » <i>BIO</i>	5,50 €	26 €
	Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières		
	VDF « Melon B » <i>BIO</i>		29 €
	Dom. Landron Chartier		
♥	AOC Muscadet « Clisson » <i>Conversion BIO</i>		31 €
	Famille Héraud, Dom. Levallondes perrières		
	AOC Muscadet « Les Houx » <i>BIO</i>	33,50 €	
	Dom. Jo Landron		
	AOC Muscadet « Granite » <i>BIO</i>		56 €
	Clos des Perrières, Dom. Bretaudeau		
	VDF « Justice » <i>BIO</i>		73 €
	Chardonnay/Savagnin, Dom. Bretaudeau		
	AOC Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie « Folle blanche » <i>BIO</i>	33 €	
	Dom. Luneau Papin		
♥	IGP Val de Loire « Les 3 bois » <i>BIO</i>		30 €
	Chardonnay, Dom. Eric Chevalier		
	AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » <i>BIO</i>	6,50 €	32 €
	Malvoisie, Dom. Landron Chartier		
	AOC Saumur « L'Ingénue » <i>BIO</i>	6,50 €	32 €
	Chenin, Dom. Des Varinelles		
♥	AOC Savennières « La Croix Picot » <i>BIO</i>		49 €
	Chenin, Dom. de la Bergerie		
	AOC Menetou Salon <i>BIO</i>	7,50 €	42 €
	Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert		
	AOC Pouilly fumé « Elisa » <i>Demeter</i>		45 €
	Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot		

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		53 €
AOP Meursault « Les Clous » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		82 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » Grenache blanc/Roussanne/Marsanne/Viognier, Dom. Stéphane Ogier	32,50 €
---	---------

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

 AOC Saint-Péray ^{BIO} Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient	49 €
---	------

LANGUEDOC

AOP Faugères « La Liquière » ^{BIO} Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière	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 Mitnacht	44 €
--	------

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 « Les Collines Rouges »	5,50 €	27 €
Pinot noir, François-Xavier Barc		
VDF « La parenthèse » <i>BIO</i>		29 €
Pineau d'aunis, Dom. Delobel		
AOC Côteaux du Vendômois, « Pierre François » <i>BIO</i>		33 €
Pineaud'aunis/PinotNoir/Gamay, Dom.Colin		
AOC Chinon « Vieilles vignes » <i>BIO</i>	6 €	30 €
CabernetFranc,Dom.DeL'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	

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	
	Côte rôtie « Promesse »	75 €
	Syrah/Viognier, Dom. Christophe Pichon	

LANGUEDOC

	AOP Faugères « La Liquière » <i>Bio</i>	30,50 €
	Grenache, Syrah, Carignan, Chât. de la Liquière	
	AOC Corbières « Les Lanes » <i>Demeter</i>	33 €
	Carignan/Grenache, Chât. la Baronne	
	VDF « Les Cayrelières » <i>Demeter</i>	7€ 35 €
	Grenache, Dom. La Baronne, 2022	
	IGP Cévènes « Costal » <i>Bio</i>	37,50 €
	Grenache, Dom. Joé Chandelier	
	AOC Saint Chinian « Les Schistes » <i>Bio</i>	42 €
	Grenache/Syrah, Dom. Borie la Vitarèle	
	AOC Terrasses du Larzac « La grande Cuvée »	52 €
	Syrah, Mas Laval	

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	