

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

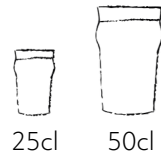
Thés & Infusions du moment en vrac <i>BIO</i>	4,20 €
---	--------



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 0% - 33cl	5,50 €
Cidre Brut du Gorvello - 33cl	6,50 €

Let's Party

Spirtz Vrignaud	9 €
Spritz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau	9,50 €
SOUR! Pisco, Mezcal, Amaretto, Whisky	9,50 €
Mule - Moscow, Jamaïcan, London Gingembre frais, citron vert, ginger beer, nature ou purée de fruits	11 €

 & 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 var. de pommes	
	Hendrix - 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	
	Malouin's - Côtes d'Armor	12,50 €
	Sarrasin, miel, yuzu	
	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 ou Rouge



Consulter l'équipe !

France - Triple malt



Nos coups de cœur

Djôyeux

Liqueur de menthe Nantaise Maison coco	5,5 €
Délice de caramel au sel de Noirmoutier Vrignaud	6 €
Amaretto aux amandes de Sicile Villa Massa	6 €
VSOP Cognac Naud	11,50 €
XO Cognac Naud	16 €
Armagnac hors d'âge Dartigalongue	9 €
 Fine de bretagne Tradition <i>BIO</i> Distillerie du Gorvello Morbihan	7 €
 Liqueur de Poire Williams <i>BIO</i> Vrignaud	6 €
Mezcal d'Oaxaca <i>BIO</i> Union - Agaves Espadin et Cirial	8 €
Pisco Quebranta Cuatro Gallos	7,50 €
Limoncello Nantais Maison coco	6 €
Elixir Liqueur végétale de chanvre <i>BIO</i> Frères Dutier	8,5 €



Nos coups de coeur

Rhums

Embargo blanc ou ambré	6 €
Assemblages Caraïbes - Maturation en fûts de cognac	
Chairman's forgotten cask rum hors d'âge	10 €
Sainte Lucie - Miel, vanille, raisin sec. Fûts de chêne américain	
Mezan rum hors d'âge	7,50 €
Jamaïque - Léger, notes de banane et épices douces	
 Jm vsop rum très vieux agricole	9,50 €
Martinique - Robe caramel doré, notes boisées sèches & fumées, café torréfié. Fûts de bourbons américains	
 Mandatorio xo rum 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	

VINS & CHAMPAGNES

Bulles



14cl



75cl

AOC Saumur Brut Méthode Traditionnelle De Chanceny	6,50 €	29 €
Mandibulles <i>Bio</i> Chardonnay, Dom Eric Chevalier		29 €
VDF « Exilé » Petillant naturel <i>Nature</i> 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 <i>Conversion</i> Les Quatre Terroirs blanc de blanc, Grand Cru Pertois Morisset		90 €

Rosés

IGP Méditerranée « Le petit Fontainebleau » <i>Bio</i> Grenache/Cinsault/Syrah, Dom. Grégory Node	6,50 €	31 €
IGP Val de Loire « Sans prise de tête » <i>Bio</i> Cabernet Franc Dom. Eric Chevalier		29,50 €
AOP Grignan Les Adhémar " Le colombier" <i>Bio</i> Syrah/grenache/cinsault/mourvèdre et carignan Dom. Bonetto Fabrol		32 €

Blancs



VAL DE LOIRE

14cl

75cl

AOC Muscadet « Les Parcelles » *BIO*

5,50 € 26 €

Dom. Les Hautes Noelles

AOC Muscadet « Les Houx » *BIO*

36,50 €

Dom. Jo Landron

AOP Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie *BIO*

30 €

« Folle blanche »

Dom. Luneau Papin

VDF « Melon B » *BIO*

27,50 €

Dom. Landron Chartier

IGP Val de Loire « Florès » *BIO*

29 €

Grolleau gris, Dom. Les Hautes Noelles

AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » *BIO*

7,00 € 32 €

Malvoisie, Dom. Landron Chartier

AOC Chinon « Chinon Blanc » *BIO*

39 €

Chenin, Dom. De L'Arpenty

AOC Saumur St Cyr « Hunaudière » *BIO*

7,00 € 31 €

Chenin, Dom. Fabien Duveau

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

45 €

Chenin, Dom. Jousset

VDF Sauvignon « Les 2 Terroirs »

6,50 € 29 €

Complices de Loire

AOC Pouilly fumé « Elisa » *BIO*

39 €

Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot

AOC Cheverny « Clos des cendres » *BIO*

36 €

Sauvignon/Chardonnay, Dom. De Montcy

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

ALSACE

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

LANGUEDOC

AOC Corbières « Les Chemins Blancs » <i>Bio</i> Grenache/Vermentino/Roussanne, Chât. la Baronne		34 €
---	--	------

Rouges



14cl

75cl

VAL DE LOIRE

VDF Coteaux d'Anenis « Gamay toujours » <i>BIO</i> Gamay, Dom. Landron Chartier		27 €
IGP Val de Loire « Pièce de l'orée » <i>BIO</i> Pinot noir, Dom. Eric Chevalier	6,50 €	29 €
AOP Saumur Champigny <i>BIO</i> « Les Bas Poyeux - Chacé » Cabernet Franc, Dom. Fabien Duveau		35 €
AOC Chinon « Vieilles vignes » <i>BIO</i> Cabernet Franc, Dom. De L'Arpenty	6,50 €	29,50 €
AOC Cheverny « Louis de la Saussaye » <i>BIO</i> Pinot Noir/Gamay/Côt, Dom. de Montcy		36 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fondis » <i>BIO</i> Cabernet Franc, Dom. Xavier et Agnès Amirault		41 €

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC Chiroubles « Vieilles vignes » Gamay, Chât. de Javernand	7 €	29,5 €
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 €
---	--	------

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Vacluse « Tire bouchon » *BIO* 29 €
5 cépages, Dom. D'Ouréa Adrien Roustan

AOP Côtes du Rhône **7 €** 33 €
Syrah/Grenache, Dom. Georges Lombrière

AOP Châteauneuf du Pape « Marie » *BIO* 69 €
Grenache/Syrah/Mourvèdre, Dom. Georges Lombrière

AOP Saint Joseph 48 €
Syrah, Dom. Christophe Pichon

LANGUEDOC

AOC Corbières « Les Lanes » *BIO* **6,50 €** 34 €
Carignan/Grenache, Chât. la Baronne

AOC Saint Chinian "Les Schistes" *BIO* 39 €
Grenache/Syrah, Domaine Borie la Vitarèle

BORDEAUX

AOC Montagne Saint Emilion *BIO* 37 €
« Piliers de Maison Blanche » Cabernet Franc/Merlot
Dom. Maison Blanche Nicolas Despagne

AOC Pomerol *BIO* 85 €
Merlot/Cabernet Franc
Chât. La Rose Figeac Nathalie Despagne

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux " *BIO* 33,5 €
Les Caprices", Merlot, Dom. Les Carmels

AOC Listrac Médoc 62 €
Merlot / Cabernet Sauvignon, Château Clarke 2012