

## Une Boisson Chaude ?

Expresso	1,50 €
Double Expresso	2,80 €
Décaféiné	1,60 €
Cappuccino	2,90 €
Chocolat chaud	2,90 €
Thé DAMMANN	2,90 €
<i>Darjeeling</i>	
<i>Fruits Rouges</i>	
<i>Vanille</i>	
<i>Jaune Lemon</i>	
<i>Menthe</i>	
Infusion DAMMANN	2,90 €
<i>Tilleul Menthe</i>	
<i>Verveine</i>	
<i>Fruits Rouges</i>	



## Un Dernier Verre !

Armagnac	4 cl	7 €
Cognac ABK6 VSOP	4 cl	7 €
Cognac aux Amandes	4 cl	7 €
Menthe Pastille	4 cl	6 €
Limoncello	4 cl	6 €
Bailey's	4 cl	6 €
Rhum The Arcane	4 cl	8 €
Rhum Matusalem	4 cl	8 €
Rhum Pacto Navio	4 cl	8 €
L'Irish Coffee (4cl Whisky).		10 €
Le Ti Coffee (4cl Rhum)		10 €



## APEROOOOOOO !!!

### SAM-APERO

Coca-Cola Classique, Zéro	33 cl	3,80 €
Orangina	25 cl	3,80 €
Schweppes' Agrum	25 cl	3,80 €
Fuzetea	25 cl	3,80 €
Jus de Fruit	20 cl	3 €
<i>Abricot, Ananas, Fraise,</i>		
<i>Orange, Pomme</i>		
Limonade, Diabolo	20 cl	2,50 €
<i>Cerise, Citron, Fraise, Pêche</i>		
<i>Menthe, Orgeat, Grenadine</i>		
Badoit Rouge	33 cl	3,50 €

### UNE MOUSSE ?

#### Bière en Pression

Warsteiner Blonde	25 cl	3 €
	50 cl	5,80 €
Pater Linus Blonde	25 cl	3,80 €
	50 cl	7,40 €

#### Bière en Bouteille

Hoogarden Blanche.	33 cl	5 €
Chouffe Blonde	33 cl	5 €
Desperados	33 cl	5 €
Leffe Brune	33 cl	5 €
Lieffmans Fruitess	25 cl	5 €
Tourtel Twist	25 cl	4,50 €

### UN PEU PLUS FORT

Ricard	2 cl	3 €
Kir Pêche, Mûre, Cassis, Framboise	12 cl	3,50 €
Martini Bianco, Rosso	6 cl	4,50 €
Porto Rouge, Blanc	10 cl	5 €
Whisky Ballantines.	4 cl	5 €
Jameson	4 cl	5 €
Rhum Saint-James		5 €
Havana Club 3 ans	4 cl	
Vodka Absolut	4 cl	5 €
Gin Bombay Saphir	4 cl	5 €
+ supplément soda		2 €

### A DEGUSTER...

#### Les Whiskies

Chivas 12 ans	4 cl	8 €
Cardhu 12 ans	4 cl	9 €
Glenlivet 15 ans	4 cl	9 €
Four Roses	4 cl	8 €

#### Les Rhums

The Arcane	4 cl	8 €
Matusalem	4 cl	8 €
Pacto Navio	4 cl	8 €
Saint-James cuvée 1765.	4 cl	9 €

### LES P'TITES BULLES

Champagne Veuve Pelletier.	12 cl	10 €
EMMA	12 cl	6 €

## Les Rosés



12 cl

75cl

Côtes de Provence - <i>Château de la Galinière 2019</i>		26 €
Fief Vendéen Mareuil AOC - <i>De Jérémie MOURAT 2019</i>		24 €
Existe en Demi-Bouteille de 37,5 cl à 14 €		
Le Rosé de S - <i>Famille Sumeire 2019</i>		20 €
Rosé D'Ivresse - <i>Le Chais des Loges 2019</i>	4,50 €	22 €

## Les Bulles

Prosecco - <i>Alberto Torresi</i>		6 €
EMMA - <i>Domaine de La Coche</i>	6 €	30 €
Calvet Célébration - <i>Maison Calvet</i>		40 €
Veuve Pelletier - <i>Maison Burtin - Brut</i>	12 €	55 €

## Les Eaux

AquaChiara Plate		0,75 L	3 €
AquaChiara Gazeuse			3 €

*AquaChiara est un système éco-responsable. L'eau est micro-filtrée sur place qui conserve tous les minéraux et ainsi évite les emballages et transports de celle-ci.*

## Les Rouges



12 cl



75 cl

Saumur Champigny AOC - <i>Les Longes 2018</i>	24 €
Saint-Amour – <i>Domaine du Paradis 2018</i>	30 €
Fief Vendéen Mareuil AOC - <i>De Jérémie MOURAT 2018</i>	26 €
Existe en Demi-Bouteille de 37,5 cl à 14 €	
Brouilly - <i>Victor Berard 2019</i>	30€
Côtes du Rhône AOP Samorens - <i>FERRATON Père et Fils 2019</i>	26 €
Existe en Demi-Bouteille de 37,5 cl à 14 €	
Instant Bécot – <i>Château Beau-Séjour 2015</i>	30 €
Caronnes Sainte-Gemme – <i>Famille NONY 2015</i>	32 €
Existe en Magnum 1,5 L à 48 €	
Limoux – <i>Domaine Les Ors 2017</i>	6 € 26 €
Tapiz – <i>Malbec Tapiz 2018. (Argentine)</i>	28 €
Rouge Ivresse – <i>Le Chais des Loges</i>	24 €
Le Clos Neuf - <i>Domaine de la Coche 2018</i>	5 € 22 €

## Les Cocktails

### Le Mojito

*4 cl de Rhum, Sucre de Canne, Citron vert, Menthe, Perrier*

7,50 €

### Le Spritz

*4 cl d'Apérol, 5 cl de Prosecco, Perrier, Orange*

7,50 €

### Le Bullema

*2 cl de Liqueur Saint-Germain, 2 cl de Liqueur de Framboise, 8 cl d'EMMA*

8 €

### Le Punch Exotique

*4 cl de Rhum, Jus de Mangue, Jus de Passion, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Vanille*

7,50 €

### La Vodka Red

*4 cl de Vodka, Jus de Fraise, Jus de Framboise, Citron Vert*

7,50 €

## Les Sans Alcools

### Le Virgin Mojito

*Sucre de Canne, Citron Vert, Sirop de Rhum, Menthe, Perrier*

6 €

### Le Soft Red

*Jus de Fraise, Jus de Framboise, Citron Vert*

6 €

### Le Soft Exotique

*Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de Passion, Vanille*

6 €



## NOS MENUS



### Le Menu du Marché - 19,90 €

*Composé de produits frais selon les arrivages.*

### ★ Les Pitchounes (-12 ans) - 10 € ★



**Le Lieu Jaune**

**Ou**

**La P'tite Davette à L'Échalote**

.....

**La Glace Vanille et ses Smarties**

**Ou**

**Le Duo de Fraises et Chantilly**

## LA CARTE DES VINS

### Les Blancs



12 cl



75 cl

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie – <i>Le Chais des Loges 2019</i>	4,50 €	20 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC – <i>Chéreau Carrée 2019</i>		24 €
Grolleau Gris – <i>Domaine de la Coche 2019</i>		22 €
Sauvignon Le Paradis – <i>Domaine de la Coche 2018</i>	5 €	24 €
Sauvignon – <i>Le Chais des Loges 2017</i>	5 €	22 €
Chardonnay Les Vignes de Madame- <i>Domaine de la Baume 2018</i>	5 €	25 €
Reuilly – <i>Domaine Cordaillat 2018</i>		30 €
Quincy - <i>Domaine Philippe Portier 2018</i>		30 €
Pinot Gris – <i>Le Chais des Loges 2017</i>	5 €	24 €
Côtes de Gascogne IGP Uby n°4 – <i>Domaine UBY 2019</i>	5 €	26 €
Gwenjaminère – <i>Le Chais des Loges 2019</i>	5 €	24 €
Viognier – <i>Paul Mas 2019</i>		28 €
Baiser Doré – <i>Domaine de la Coche. 50 cl</i>		24 €

## **Le Menu Côtes & Dunes – 30 €**

Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 25 €

### Les Entrées

#### **L'Oeuf Parfait**

*aux Queues et coulis de Langoustines, Julienne Croquante*

Ou

#### **Le Maquereau**

*Comme un Céviché au Pamplemousse et Légumes Croquants*

Ou

#### **Le Foie Gras**

*au Vieux Rhum (mais pas trop), Condiment Mielé (+ 2 €)*

Ou

#### **Les Rognons**

*de Veau au Porto*

### Les Viandés

#### **La Pintade**

*En Ballotine, Crème de Parmesan*

Ou

#### **Le T-Bone de Veau**

*Aux Morilles*

Ou

### Les Poissons

#### **Le Bar Entier**

*Grillé au Beurre Blanc*

Ou

#### **Le Lieu Jaune**

*en Basse Température et ses Coco-Paimpolais*



### Les Desserts

#### **L'Ouganda**

*au Chocolat Noir, Poivre Voatsiperifery, Cacahuètes*

Ou

#### **Le Cassis**

*et la Myrtille se partagent le sablé*

Ou

#### **La Fraise**

*et la Pistache, Crème Intense à la Vanille*

Ou

#### **Le Café Gourmand (+ 2 €)**

\*\*\*\*\*



## **Le Côte à Côtes**

*70 € pour 2 pers*

**La Côte de Bœuf Grillée,  
Os à Moelle  
et sa sauce Bearnaise**

.....

**Le Café Gourmand**

## La Fraîcheur des Glaces...

1 boule : 2,50 €    2 boules : 4,20 €  
3 boules : 6 €  
+ Chantilly : 0,50 €



Nos parfums : *Vanille, Caramel, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron Vert, Abricot, Passion*

→ Ou sinon, on y a déjà pensé pour vous ! 7 €

La Dame Blanche : 3 boules *Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly*

Le Chocolat Liégeois : 3 boules *Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly*

Le Café Liégeois : 3 boules *Café, Espresso, Chantilly*

La Caramel Liégeois : 3 boules *Caramel, Caramel Beurre Salé, Chantilly*

→ QUE POUR LES GRANDS ! 8 €

Le Vodkoise : 2 boules *Framboise, Vodka*

La Caramey's : 2 boules *Caramel, Bailey's*

La Lemon : 2 boules *Citron Vert, Limoncello*

La Ti Glace : 2 boules *Passion, Rhum*

## Le Menu TOUT-CRU. – 28 €

**Le Carpaccio de Saumon,**  
Combawa et Sauce Vierge

.....

**Le Tartare de Bœuf**  
Haché au couteau par nos soins

.....

**Les Fraises**  
En nage et leur sorbet