



# CARTE

## DES BOISSONS



# COCKTAILS

## *Avec alcool (20cl) : 8€*

**Pina Colada** Volcan de senteurs aux délicieuses coulées de coco, ananas et crème, sur un versant de rhum

**Zombie** Magie troublante aux savoureux frissons e rhum, abricot, grenadine, ananas et citron vert

**Moscow mule** cocktail à base de vodka, de bière de gingembre et de jus de citron vert, agrémenté d'une tranche ou d'un quartier de citron vert et d'un brin de menthe

**Sex on the Beach** Coup de chaleur sur une séduisante conclusion aux touches sensibles de vodka, papaye, melon, maracuja et ananas

## *Sans alcool (20cl) : 6€*

**Cocolada** Royal mambo au palais quand le régaland coco swingue avec les sémillantes vanille, crème et ananas

**Passion Tropic** Rêve tout chou, tout rose, tout doux, tout chose pour un abandon fruité de fraises, pêches, ananas et crème

**L'entrepot** Subtile et harmonieux mélange de douceur, cocktail d'agrumes, grenadine et ananas

# ASSEMBLAGES

## **Americano** (12cl) : 7€

Cocktail à base de Campari, de vermouth rouge doux et de club soda

## **Aperol Spritz** (20cl) : 8€

Grâce à la délicatesse de l'Aperol, la vivacité pétillante du vin blanc et la touche d'eau gazeuse, chaque gorgée offre un voyage gustatif inoubliable.

## **Ti punch** (5cl) : 6€

Voyages aux Caraïbes ! cocktail à base de rhum, de citron vert, et de sirop de batterie, de sucre roux de canne

## **Mojito** (16cl) : 8€

Vive Cuba ! Cocktail à base de rhum, d'eau gazeuse, de citron vert, de sucre et de feuilles de menthe

## **Cognac Schweppes** (12cl) : 7€

Une valeur sûre pour les amoureux de nos Charentes !

## **Gin tonic** (12cl) : 6€

So English ! Le mariage du gin et de l'eau tonique produit un mélange très plaisant

## **Espresso martini** (12cl) : 8€

So chic ! Cocktail officiel de l'IBA, à base de vodka, d'expresso, de liqueur de café et de sirop de sucre.

# BIERES



## *Pression*

	25cl	33cl	50cl
Cadette Blonde 5°	4€	5,50€	7€
Castelain Grand Cru 8,5°	5€	7€	9€
Monaco	4,50€		7,50€
Panaché	4€		7€

## *Bouteilles*

Sélection l'entrepôt (blonde / blanche / ambrée) 33cl : 6€ (voir ardoise)

Fruits rouges (25cl) : 6€

Desperados (33cl) : 6€

IPA (33cl) : 6€

Bière sans alcool (25cl) : 5€

# APERITIFS

## *Whisky (4 cl) :*

Ballantine's : 5€

Jack Daniel's : 6,50€

Chivas 12ans : 8,50€

Aberlour : 6,50€

## *Kjr (10cl) mûre, pêche, cassis, framboise :*

Vin blanc : 4,50€

Pétillant : 6,50€

Royal : 8,50€

Pineau / Porto / Martini (6cl) : 4.5€

Ricard (2cl) : 4€

Suze (6cl) : 4.5€

Supp tranche : 0.50€

Supp Soda : 1€

Supp sirop : 0.5€

## SOFTS

20cl

Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucres : 4€

Limonade : 3,50€

Diabolo : 4€

Jus de fruits (pomme/orange/abricot/tomate/ananas) : 4€

Sirop à l'eau : 3€

Spritz sans alcool 20cl : 6€

## EAUX

	50cl	100cl
Badoit	3,50€	4€
Evian	3,50€	4€

Abatilles Plate (75cl) : 4€

Abatilles Pétillante (75cl) : 4€

## BOISSONS CHAUDES

Café : 1,90€

Café crème : 2€

Café allongé : 2,20€

Déca : 1,90€

Déca crème : 2€

Déca allongé : 2,20€

Chocolat : 3,50€

Thé / infusion : 4€

Irish ou French coffee : 7€

## BULLES

		La coupe (10cl)	La bouteille (37,5cl)	La bouteille (75cl)
	Méthode Traditionnelle <i>La Déferlante</i>	6€		29€
	AOP Champagne <i>Martivey</i>	8€		39€
	AOP Champagne <i>Mum Cordon rouge</i>	9€	35€	49€
	AOP Champagne <i>Perrier Jouët Grand brut</i>			89€
	AOP Champagne <i>Perrier Jouët Belle Epoque</i>			219€
	AOP Champagne <i>Ruinart brut</i>			99€
	AOP Champagne <i>Ruinart Blancs de blancs</i>			129€
	AOP Champagne <i>Dom Pérignon</i>			279€

## DIGESTIF

Cognac Martell VSOP (4cl) : 7€  
 Cognac Martell XO (4cl) : 10€  
 Cognac Sélection l'entrepôt (4cl) : 7€  
 Get 27 / 31 / 37.5 (4cl) : 5,50€  
 Menthe Pastille (4cl) : 6€

Calvados / Armagnac (4cl) : 7€  
 Rhum Diplomatico (4cl) : 8€  
 Rhum vieux (4cl) : 7€  
 Baileys (4cl) : 6€  
 Supp soda : 1,50€

# CARTE DES VINS

## *Vins Rouges*

		12cl	25cl	50cl	75cl
	IGP Oc <i>L'Escarigue Merlot</i>	4€	8€	12€	18€
	AOP Bordeaux <i>Château Campot Lafont 2023</i>	5€	9€	14€	22€
	AOP Bordeaux <i>Château de la Vieille Chapelle Cuvée Tradition 2019 (biodynamie)</i>		10€	15€	25€
	AOP Saint Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Sylvain Bruneau cuvée Vieilles Vignes 2023 (bio)</i>			16€	26€
	AOP Côtes-de Provence <i>Sainte Marguerite Cru classé - Fantastique</i>				34€
	AOP Crozes Hermitage <i>Maison Delas Les Launes</i>				39€
	AOP Mercurey <i>Domaine de Belleville Cuvée Perrières</i>				48€

## *Vins Blancs*

		12cl	25cl	50cl	75cl
	IGP Oc <i>L'Escarigue</i> <i>Sauvignon</i>	4€	8€	12€	18€
	AOP Pouilly Fumé <i>Domaine Les</i> <i>Chaumes J.J. Bardin</i> <i>2022/2023</i>			21€	35€
	AOP Côtes-de Provence <i>Sainte Marguerite</i> <i>Cru classé –</i> <i>Fantastique</i>				34€
	AOP Graves <i>Château Bousquet</i>	6€	9€	18€	25€
	AOP Crozes Hermitage <i>Maison Delas Les</i> <i>Launes</i>				42€
	AOP Haute Côtes de Beaune <i>Domaine Parigot</i>				42€

## Vin blanc Moelleux

	12cl	25cl	50cl	75cl
 <p>AOP Coteaux du Layon Saint Lambert <i>Domaine du Sauveroy cuvée Vieilles Vignes 2022</i></p>	9€			27€
 <p>AOP Côtes de Gascogne <i>Domaine Uby N°4</i></p>				

## Vins Rosés

	12cl	25cl	50cl	75cl
 <p>IGP Oc <i>L'Escarigie Merlot</i></p>	4€	8€	12€	18€
 <p>AOP Cabernet d'Anjou <i>Domaine du Sauveroy cuvée Tentation 2023</i></p>	6€	9€	14€	24€
 <p>AOP Côtes de Provence <i>Domaine des Aspras cuvée Les Trois Frères 2023</i></p>				27€
 <p>AOP Côtes-de Provence <i>Sainte Marguerite Cru classé – Fantastique</i></p>				34€