

APERITIFS

Bière bouteille du moment	7
Ricard	4,5
Pineau des Charentes	5
Martini Rosso ou Blanco	5
Kir, cassis, mûre ou pêche	8
Kir royal, cassis, mûre ou pêche	12
Piscine de rosé	8
Coupe de champagne	10

LIQUEURS - 4CL

Get 27	6
Limoncello	6
Amaretto Disaronno	8
Genèpi	8
Chartreuse verte ou jaune	12

SANS ALCOOL

Coca - Cola ou Coca - Cola Zero, 33cl	4,5
Ice-Tea, 25cl	4,5
Limonade Lorina, artisanal 33cl	4
Diabolo, menthe, grenadine, violette ou pêche	4,5
Jus de fruits, Tomate, orange, ananas, pomme, Maracuja ou cranberry.	4

EAUX - WATER

	33cl	75cl	1L
Perrier	4		
Abatille, Arcachon France		7	
S. Pellegrino		5	8

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Torréfacteur café vert	3
Allongé, Torréfacteur café vert	3,2
Décaféiné	2
Thé, vert menthe, english breakfast ou ceylan	5
Infusion, pomme cannelle ou verveine	5

COCKTAILS SANS ALCOOL

Coqu'île	8
Jus de maracuja, cranberry, limonade	
Virgin mojito	8
Citron vert, menthe, Perrier	
Virgin mojito passion	9
Citron vert, purée de passion, menthe, Perrier	

COCKTAILS

Coqui Beach	14
Cachaça, purée passion, citron vert, menthe, tabasco	
La vieille page	14
Whisky, Amaretto, bitter	
Negroni	12
Gin, vermouth, Campari	
Espresso Martini	14
Vodka, kahlua, espresso, Amaretto	
Limoncello Spritz	12
Limoncello, prosecco, Perrier	
Hugo Spritz	12
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, Perrier	
Saint Germain Spritz	14
Liqueur d'Italicus, prosecco, Perrier	
Mojito Passion	14
Rhum blanc, Perrier, purée passion, citron vert, menthe	

DIGESTIFS - 4CL

Cognac XO tradition Charlemagne	14
Calvados Château du Breuil, 15 ans	12
Irish Bushmills, 10ans Malt	10
Talisker, 10ans	12
Akashi	14
Toki Suntory	14
Nikka From Barrel, 51,4°	15,5
Bulleit Rye Bourbon	13
Diplomatico, Reserva Exclusive	10
Rivière du Mât, Grand millésime 2004	19
Gin Botanist 22	14
Vodka Guillotine, Original	14
Tequila Don Julio Reposado	14
Grand Mezcal blanc, La Escondida	14



VIN BLANC – WHITE WINE

Chardonnay Domaine Merlet, IGP Pays d'Oc 2023. Arômes floraux et fruités, agrumes.

12cl	46cl	75cl
6	18	24

Pinot Gris, demi sec Alsace 2022. Minéral, sucosité et touche grasse.

6,5	19,5	26
-----	------	----

Pinot Blanc, Meyer-Fonné Grand cru Alsace 2021. Équilibré, sec et notes de fruits.

7	21	28
---	----	----

Mouton Noir, Muscadet Sèvre et Maine Loire 2023. Sec, tendu et fruits blancs.

7	21	28
---	----	----

Fernand & Sons Sauvignon, Côteaux du Giennois Loire Bio 2022. Sec et léger et pointe d'acidité.

7,5	22,5	30
-----	------	----

Sancerre, Domaine Reverdy-Ducroux AOP 2022. Vif, belle acidité avec des notes d'agrumes.

39

AOC Bourgogne Tonnerre, LC Poitou 2022. Puissant, sec avec une touche saline.

9,5	28,5	38
-----	------	----

Petit Chablis, Le Vibrant AOP 2022. Minéral, notes de fruits exotiques et citronné.

41

Chablis Le Finage, La Chablisienne 2022. Pointe végétale et citronné.

51

Pouilly Fumé, La Renardière AOP 2022. Sec et fruité, arômes de fruits jaunes.

52

Saint Véran, Château de Rossan Bio 2019. Sec, notes salines et iodées.

79

VIN ROUGE – RED WINE

Pinot Noir, Maison Castel Pays d'Oc IGP 2022. Léger, attaque sur le fruit.

6	18	24
---	----	----

Brouilly Georges Duboeuf, La Grande Beaujolais AOP 2021. Touche florale et fraîcheur.

8	24	32
---	----	----

Saint-Estèphe, Bordeaux Charme de Cos Labory 2015. Riche et soutenu avec des notes florales.

56

VIN ROSE – ROSE WINE

Gris Blanc, IGP Pays d'Oc 2022. Frais, sec et léger.

7	21	28
---	----	----

BULLES – CHAMPAGNES

Prosecco Goto, Italie. Nez subtil, frais et notes d'agrumes.

7	28
---	----

Veuve Renard de Beaumont Brut, Champagne. Arômes de fleurs blanches.

10	48
----	----

R de Ruinart Brut, Champagne. Jolie complexité aromatique, grillé et fruité.

95
