



## Les Apéritifs / Digestifs



|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Apéritifs maison (jus de pomme fermenté, rhum et citron) | 4,50€  |
| Spritz ou Américaine Maison                              | 7,50€  |
| Coupe de champagne brut (12cl)                           | 12,00€ |
| Martini Blanc ou rouge (8cl)                             | 5,50€  |
| Ricard (4cl)                                             | 4,10€  |
| Kir (12cl)                                               | 4,50€  |
| Mère pression Affligem 25cl                              | 4,50€  |
| 33cl                                                     | 5,50€  |
| 50cl                                                     | 8,00€  |
| <b>BOISSONS ARTISANALES DE LA NOCHELLE (33cl)</b>        | 5,50€  |
| Pinces des Charentes blanc ou rouge (8cl)                | 5,50€  |
| Cognac de l'île d'Oléron (4cl)                           | 8,00€  |
| Whisky JB (4cl)                                          | 5,50€  |
| Whisky Jack Daniel, Esmeralda, Maker's Mark (4cl)        | 7,50€  |
| Wikka Japonais, Cardhu (4cl)                             | 7,50€  |
| Rhum Diplomatique (4cl)                                  | 9,00€  |

### Boissons fraîches

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Jus de fruits (15cl)                            | 4,00€ |
| Schweppes Agrumes (2l)                          | 4,00€ |
| Limonade (15cl)                                 | 4,00€ |
| Orangina (15cl)                                 | 4,00€ |
| <b>COLA BOISSON ARTISANALE ÎLE DE NÉ (33cl)</b> | 4,70€ |
| Coca-Cola (15cl)                                | 4,30€ |
| Perrier (33cl)                                  | 4,00€ |
| Ice tea (15cl)                                  | 4,00€ |
| Ginger beer (21cl)                              | 4,50€ |

### Boissons chaudes

|                |       |
|----------------|-------|
| Café, Déca     | 2,10€ |
| Double express | 3,80€ |
| Café crème     | 3,20€ |
| Cappuccino     | 4,80€ |
| Thé, Infusion  | 3,80€ |

### Pétillantes

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Budels (10cl)                        | 4,10€ |
| Budels (1l)                          | 5,50€ |
| CHATELONN (15cl) ou ABATILLES (75cl) | 6,70€ |

### Les Eaux

### Plates

|                  |       |
|------------------|-------|
| Eviana (10cl)    | 4,50€ |
| Eviana (1l)      | 5,90€ |
| ABATILLES (50cl) | 4,50€ |



## *Bières artisanales*

BIO CERTIFIÉES UNIVERSITÉ DE LA ROCHELLE



### Science Infuse Pils (5%vol)

Une vraie Pils dans la tradition tchèque, robe dorée, reflets gris vert, mousse blanche fine et persistante.  
Nœux floral et fruité, notes herbacées et épicées.  
En bouche, attaque vive et rafraîchissante, amertume marquée avec notes blanchâtres et florales.

5,20€ •  
33 CL

### Science Infuse New Hope (9% vol)

Bière blonde de fermentation haute.  
Douceur et amertume s'équilibrent avec des notes de brioche, de pain et une finale aux amandons amères.

### Science Infuse Ambrée au Cognac (7,9% vol)

Une vraie Pils dans la tradition tchèque, robe dorée, reflets gris vert, mousse blanche fine et persistante.  
Nœux floral et fruité, notes herbacées et épicées.  
En bouche, attaque vive et rafraîchissante, amertume marquée avec notes blanchâtres et florales.





## *Bières artisanales*

BIO CERTIFIÉES UNIVERSITÉ DE LA ROCHELLE



### Science Infuse Mandarina 5%

Robe trouble jaune paille, mousse blanche serrée.  
Notes d'agrumes et de mandarine, douce et harmonieuse

5,20€ •  
33 CL

### Science Infuse Triple Spéciale 7%

Robe ambrée cuivrée, mousse ivre dense.  
Saveurs de banane, miel, caramel et orange douce.

### Science Infuse Blanche 5%

Robe jaune pâle, mousse fine et crémeuse.  
Notes épicées et florales, finale douce et fruitée



# Cocktail du Moment

LE BORA BORA

9 €



RHUM  
MULTIFRUIT  
GRENADINE  
CITRON VERT



Succès  
dans l'ER