

# NOS BIÈRES

---



# NOS ARTISANALES, LOCALES ET BIO



*Brasserie Montluc et  
Brasserie La Divatte*



## BLONDES

**Duck Pale Ale • 33cl • 5°**

7.00€

**Trompe Souris • 33cl • 6.5°**

7.00€

Belgian Pale Ale

**Dorice Blonde • 33cl • 6.5°**

7.00€

**Grue Jaune Americain Pale Ale • 33cl • 6.5°**

7.00€

**Grue Grise Urban Wheat Ale • 33cl • 6.5°**

7.00€

## IPA

**Monster Green • 33cl • 6°**

7.00€

Bière Artisanale Américaine

## BLANCHE

**White Buttock • 33cl • 5°**

7.00€

## AMBRÉE

**Les 4 Filles • 33cl • 8°**

7.00€

**Trompe souris Rousse • 33cl • 5°**

7.00€

# BIÈRES *blondes*

Hapkins • 33cl • 8.5°

7.00€

Petrus Blonde • 33cl • 6.5°

7.00€

Delirium Tremens • 33cl • 8.5°

7.00€

## TRIPLES

Bon Secours Triple Prestige • 33cl • 9°

7.00€

# BIÈRES *brunes*

Black Licorne • 33cl • 6°

7.00€

Bon Secours Brune Émérite • 33cl • 8°

7.00€

# BIÈRES *fruitées*

Bon Secours Myrtille • 33cl • 7°

7.00€

Kriek Cerise • 25cl • 3.5°

6.00€

Kasteelbier Rouge • 33cl • 8°

7.00€

Delirium Red • 33cl • 8°

7.00€

Lindemans Pêcheresse • 25cl • 2.5°

6.00€

# BIÈRES *ambrées*

Queue de Charrue Ambrée • 33cl • 5.5°

7.00€

Bush Ambrée • 33cl • 12°

7.00€

Bon Secours Ambrée Héritage • 33cl • 8°

7.00€

# BIÈRE *rousse*

Corsendonk Rousse • 33cl • 8,1°

7.00€

# BIÈRES *sans alcool*

Chouffe Sans Alcool • 33cl • 0°

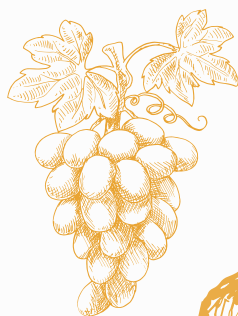
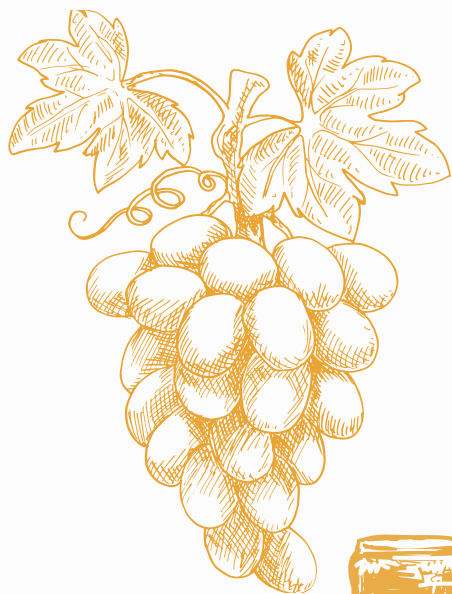
6.00€

Liefman's Fruitesse • 25cl • 0,5°

5.50€

# NOS VINS

---





Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

# Nos Blancs



## VAL DE LOIRE

### Chardonnay - IGP Val de Loire - 12°

Vignoble Cogné - Saint-Christophe la Couperie  
(Médaille d'Or 2024)

4.20€

23.00€

### Sauvignon Blanc - IGP Val de Loire - 13°

Vignoble Cogné - Saint-Christophe la Couperie  
(Médaille d'Or 2024)

4.20€

23.00€

### Sauvignon Douceur - IGP Val de Loire - 11,5°

Vignoble Cogné - Saint-Christophe la Couperie

4.80€

25.00€

### Muscadet - AOP - Les Chailloux - 12°

Coteaux de la Loire - Domaine des Galloires  
(Médaille d'Argent 2023)

3.20€

18.00€

### Malvoisie - Coteaux d'Ancenis - AOP - 12°

Domaine des Galloires  
(Médaille d'Or 2024)

4.00€

22.00€

### Quincy - AQP - 13°

Domaines Siret

7.00€

40.00€

### Coteaux du Layon - ACDLC - Clair de Lune - 12°

Domaine Matignon

5.50€

31.00€



## BOURGOGNE

### Bourgogne Aligoté - AOP - 12°

Domaine Albert Bichot

6.50€

36.90€

### Chablis - AOP - 12°

Domaine Albert Bichot

58.90€

Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

# Nos Rosés

**Côteau d'Aix-en-Provence - AOP - 12.5°**

Côté Aix



5.50€



31.00€

**Corse - IGP - 11.5°**

U San Muletto

3.80€

21.00€

*Nouveauté*  
*Rosé Alta*

**Alta Anne De Joyeuse - IGP - 12.5°**

Pays d'Oc



5.20€



29.00€

**Magnum Alta Anne De Joyeuse - IGP - 12.5°**

Pays d'Oc



65.00€

En dégustation, un **bouquet d'agrumes**, dominé par des **notes de pamplemousse**. L'Alta se révèle **léger**, **subtil**, offrant une **expérience fraîche et élégante**.

A accorder avec l'**apéritif**, des **tapas**, d'une **salade** ou d'une **cuisine asiatique**.



Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

# Nos Rouges

## BORDEAUX

**Lussac Saint-Émilion - ALSEC - 13,5°**

Château Tour de Ségur



39.90€

**Blaye - Côtes de Bordeaux - ACBC - 13,5°**

Château Haut-Moulin - Vieilles Vignes - Bio

5.50€

31.00€

**Lalande de Pomerol - ALPC - 14.5°**

Château de Roquebrune

7.00€

40.00€

**Pessac Léognan - ALPC - 13,5°**

Château Coucheroy

39.90€

**Le B par Maucaillou - ABSC - 13°**

Bordeaux supérieur

32.90€

**Pomerol - APC - 14.5°**

Château des Sales

85.00€

## LANGUEDOC - SUD OUEST

**Pic Saint Loup - AOP - 14°**

Domaine "Réserve Les Almades"



6.00€

34.00€

**Pécharmant - La Métairie - AOP - 13°**

Domaine de la Réfrénie

25.90€

Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

# Nos Rouges

## VALLÉE DU RHÔNE

**Vacqueyras - Fontimple - AOP - 15°**

Cru des Côtes Du Rhône - Rhonea - Artisans Vignerons

7.50€

44.00€

**Saint-Joseph - La Source - AOP - 14°**

Ferraton Père & Fils

52.00€

**Château Neuf du Pape - ACDPC - 15°**

L'Oratoire des Papes

85.00€

**Côte-Rôtie - ACRC - 13,5°**

E. Guigal

79.90€

**Côtes du Rhône - Roulepierre - ACDRC - 14°**

Pierre Amadieu

5.00€

28.00€

**Crozes-Hermitage - AOP - 13°**

Les Meysonniers

34.90€

## BOURGOGNE

**Mercurey - Albert Bichot - AOC - 13,5°**

Domaine Adélie

52.00€

**Givry - Champ La Dame - AOC - 13°**

Maison Lionel Osmin

49.00€

**Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits - ABHCDNC - 13°**

Domaine des Fournaches

49.90€

Verre (12 cl) / Bouteille (75 cl)

# Nos Rouges

## VAL DE LOIRE

**Chinon - Le Temps des Cerises - AOC - 13°**

Domaine de La Noblaie - Bio

36.90€

**Saint Nicolas de Bourgueil - La Vinée - AOP - 13°**

Domaine Cognard

39.90€

**Saumur Champigny - Tuffe - ASCC - 13,5°**

Château du Hureau - AB

42.90€

**Anjou - AOP - 13°**

Les Rougeries - Domaine des Galloires -  
(Primé au Guide Hachette)

4.00€

21.00€

## ÉTRANGER

**770 Miles - Cépage Zinfandel - 13°**

Domaine du Cap'Monde - Californie

4.80€

26.00€

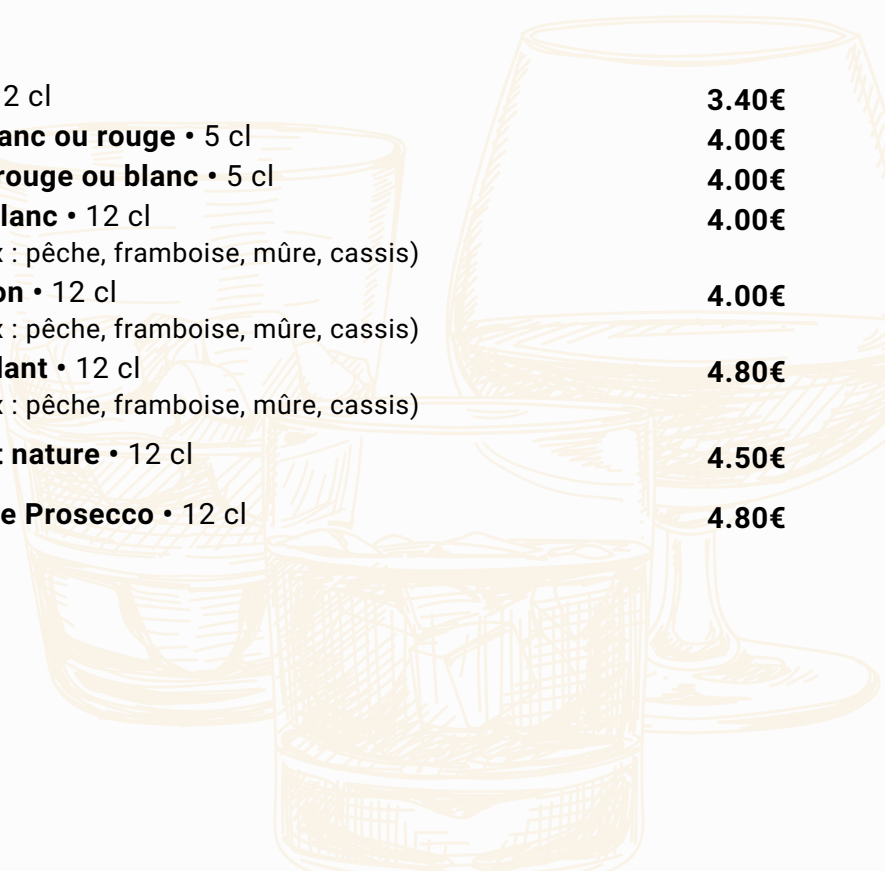
## NOTRE VIN DU MOMENT

A découvrir sur ardoise

A découvrir sur ardoise

# NOS APÉRITIFS

---



|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Ricard • 2 cl</b>                                                        | <b>3.40€</b> |
| <b>Porto blanc ou rouge • 5 cl</b>                                          | <b>4.00€</b> |
| <b>Martini rouge ou blanc • 5 cl</b>                                        | <b>4.00€</b> |
| <b>Kir vin blanc • 12 cl</b><br>(Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis) | <b>4.00€</b> |
| <b>Kir breton • 12 cl</b><br>(Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis)    | <b>4.00€</b> |
| <b>Kir pétillant • 12 cl</b><br>(Au choix : pêche, framboise, mûre, cassis) | <b>4.80€</b> |
| <b>Pétillant nature • 12 cl</b>                                             | <b>4.50€</b> |
| <b>Coupe de Prosecco • 12 cl</b>                                            | <b>4.80€</b> |

# NOS COCKTAILS



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>Mojito</b>                          | <b>8.00€</b> |
| <b>Mojito fruits</b> (choix multiples) | <b>9.00€</b> |
| <b>Piña Colada</b>                     | <b>8.00€</b> |
| <b>Ti-punch</b>                        | <b>8.00€</b> |
| <b>Spritz</b> (Aperol ou St Germain)   | <b>8.50€</b> |
| <b>Cuba libre</b>                      | <b>8.00€</b> |
| <b>Americano maison</b>                | <b>8.00€</b> |
| <b>Gin Tonic</b> (Bombay Sapphire)     | <b>8.00€</b> |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|                                                    |              |
|----------------------------------------------------|--------------|
| <b>Virgin mojito</b>                               | <b>7.00€</b> |
| <b>Virgin mojito fruits</b> (choix multiples)      | <b>8.00€</b> |
| <b>Cocktail de fruits du moment</b> (voir ardoise) | <b>6.50€</b> |
| <b>Martini (0,5%) • 5cl</b>                        | <b>3.50€</b> |
| <b>Virgin Spritz (0,5%)</b>                        | <b>7.50€</b> |



# NOS

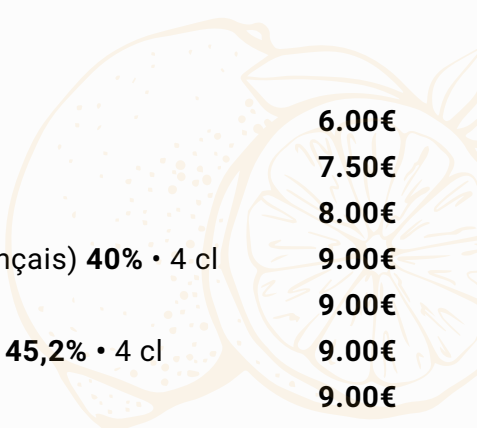
# SPIRITUEUX

---





## NOS WHISKYS



|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>William Lawson's 40% • 4 cl</b>                               | <b>6.00€</b> |
| <b>Whisky Coca</b>                                               | <b>7.50€</b> |
| <b>Jack Daniel's 40% • 4 cl</b>                                  | <b>8.00€</b> |
| <b>Signature Single Malt (vin de paille français) 40% • 4 cl</b> | <b>9.00€</b> |
| <b>Benriach 10 ans Ecosse 43% • 4 cl</b>                         | <b>9.00€</b> |
| <b>Woodford réserve Bourbon "Kentucky" 45,2% • 4 cl</b>          | <b>9.00€</b> |
| <b>Slane Whisky Irlandais 40% • 4 cl</b>                         | <b>9.00€</b> |
| <b>Aberlour Single Malt 10 ans 40% • 4 cl</b>                    | <b>9.00€</b> |

## NOS RHUMS

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rhum arrangé de chez Mama Sama 34% • 4 cl</b> | <b>6.20€</b> |
| (Choix multiples)                                |              |
| <b>Rhum compagnie des Indes Caraïbes</b>         | <b>8.00€</b> |
| (Jamaica, Caraïbes, Latino, West Indies) • 4 cl  |              |
| <b>Diplomático 40% • 4 cl</b>                    | <b>8.00€</b> |
| <b>Pacto Navio 40% • 4 cl</b>                    | <b>8.00€</b> |
| <b>The Arcane Extraroma 40% • 4 cl</b>           | <b>8.00€</b> |
| <b>Gold of Mauritius 40% • 4 cl</b>              | <b>9.00€</b> |
| <b>Santa Teresa 1976 - Venezuela 40% • 4 cl</b>  | <b>9.50€</b> |
| Rhum Hors d'âge                                  |              |

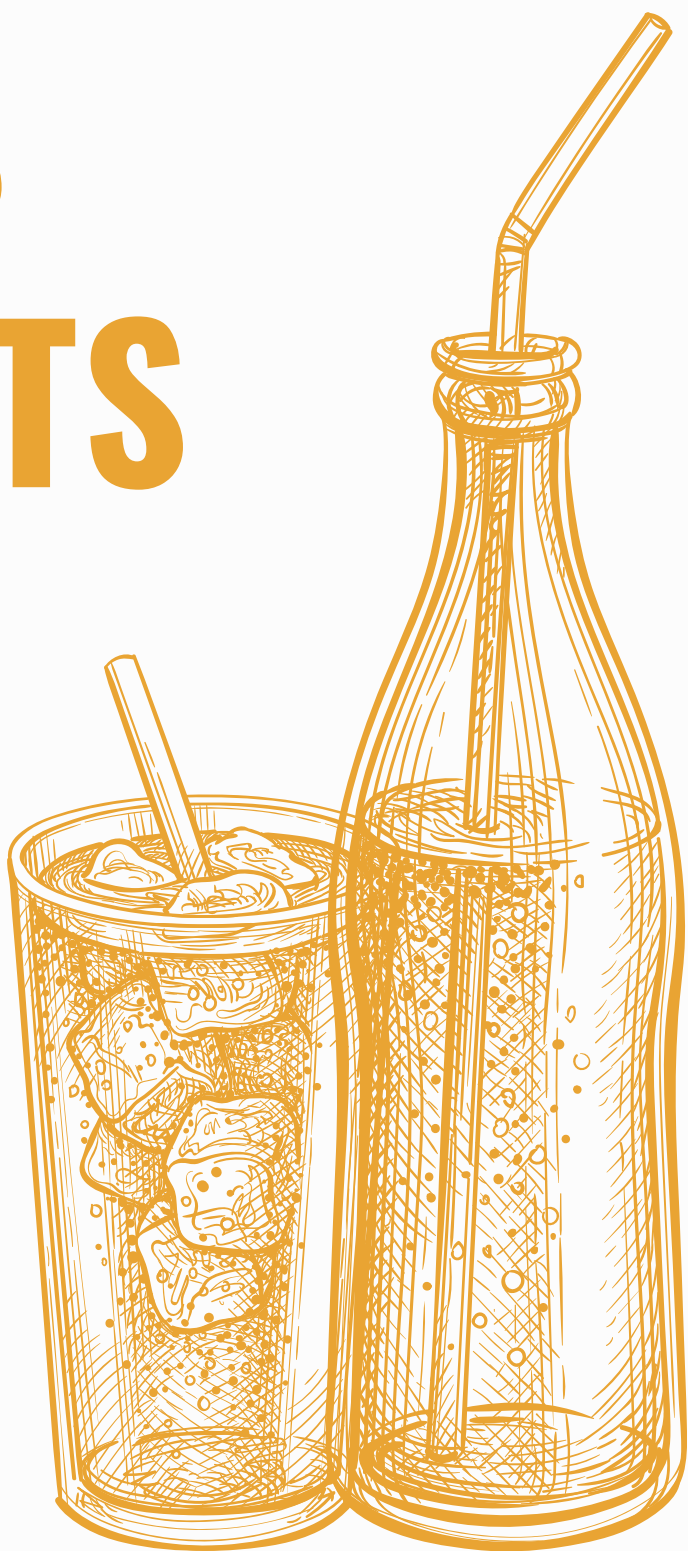
## NOS DIGESTIFS



|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| <b>Get 27 • 7 cl</b>                     | <b>7.00€</b> |
| <b>Get Menthe Citron • 7 cl</b>          | <b>7.00€</b> |
| <b>Get 31 • 7 cl</b>                     | <b>7.00€</b> |
| <b>Menthe Pastille • 7 cl</b>            | <b>7.00€</b> |
| <b>Baileys • 7 cl</b>                    | <b>7.00€</b> |
| <b>Cognac aux amandes • 4 cl</b>         | <b>7.00€</b> |
| <b>Crème de Rhum Vieux • 7 cl</b>        | <b>7.50€</b> |
| <b>Crème de Rhum Vieux Coco • 7 cl</b>   | <b>7.50€</b> |
| <b>Cognac ABK6 "VSOP" ou "XO" • 4 cl</b> | <b>8.00€</b> |
| <b>Armagnac "M" • 4 cl</b>               | <b>8.00€</b> |
| <b>Irish Coffee ou French Coffee</b>     | <b>9.00€</b> |

# NOS SOFTS

---



## NOS SOFTS

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>Sirop à l'eau</b>                              | <b>2.90€</b> |
| <b>Limonade</b>                                   | <b>3.60€</b> |
| <b>Jus de fruits</b> (Ananas/Fraise/Orange/Pomme) | <b>4.00€</b> |
| <b>Diabolo</b>                                    | <b>4.20€</b> |
| <b>Coca</b>                                       | <b>4.50€</b> |
| <b>Coca Zero</b>                                  | <b>4.50€</b> |
| <b>Orangina</b>                                   | <b>4.50€</b> |
| <b>Schweppes Agrum' ou Tonic</b>                  | <b>4.50€</b> |
| <b>Thé glacé</b>                                  | <b>4.50€</b> |
| <b>Tropico</b>                                    | <b>4.50€</b> |

### **Supplément sirop ou citron tranche**

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>Eau plate : 33 cl ou 75 cl</b>   | <b>0.90€</b>         |
| <b>Eau gazeuse : 33 cl ou 75 cl</b> | <b>4.20€ / 6.80€</b> |
|                                     | <b>4.50€ / 7.20€</b> |

## BOISSONS CHAUDES

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Café</b>                                            | <b>1.90€</b> |
| <b>Café allongé</b>                                    | <b>2.00€</b> |
| <b>Déca</b>                                            | <b>2.30€</b> |
| <b>Déca allongé</b>                                    | <b>2.40€</b> |
| <b>Café crème</b>                                      | <b>2.20€</b> |
| <b>Déca crème</b>                                      | <b>2.60€</b> |
| <b>Thé ou infusion</b> (Maison de torréfaction locale) | <b>3.60€</b> |
| <b>Cappuccino</b>                                      | <b>4.00€</b> |
| <b>Chocolat chaud</b>                                  | <b>4.00€</b> |

# COIN GRIGNOTAGE

---

## LE TÊTE À TÊTE (pour 2 personnes)

8,50€

Planche de fromages et de charcuterie

## LA PAUSE DES COLLÈGUES

15.00€

Tapenade ou rillettes, charcuterie et fromages

## LA RÉUNION DE FAMILLE

20.00€

Terrine, rillettes, tapenade, tartinade, charcuterie, fromages et tapas (selon suggestion)

## LA PLANCHE NORMANDE

16.00€

Camembert rôti (150g lait cru) et son jambon de pays à partager

## TAPAS AU CHOIX

A découvrir sur ardoise

## SAUCISSON

6.00€

Différents goûts disponibles