

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 Emérite • 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 Amadiou

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€

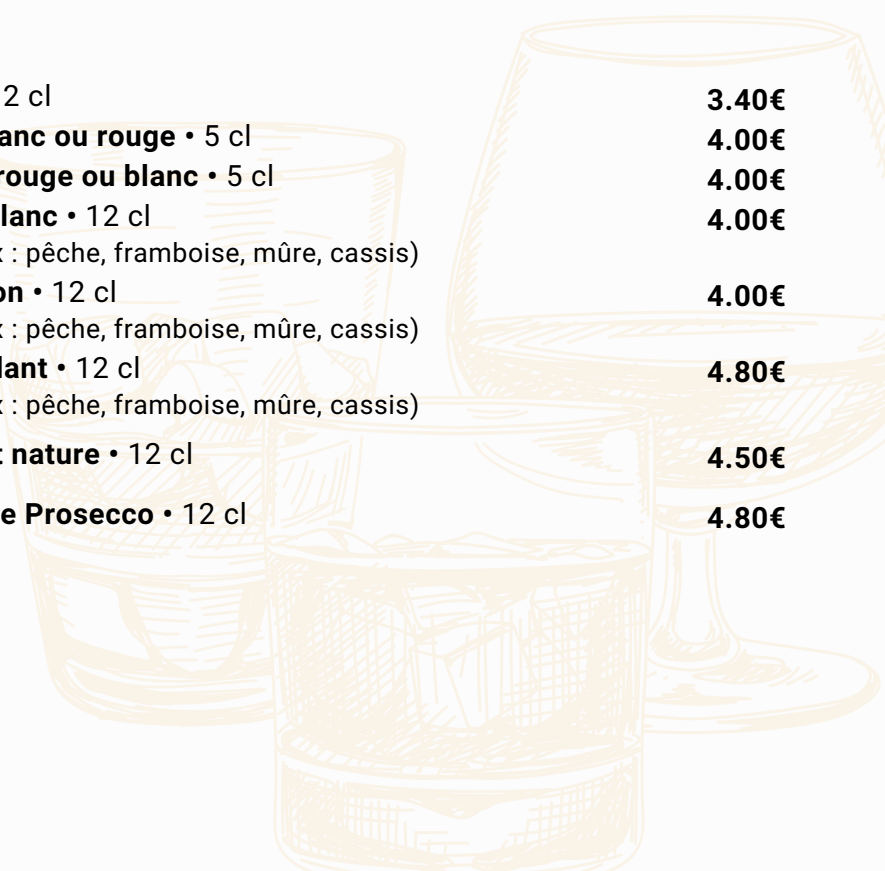
26.00€

NOTRE VIN DU MOMENT

A découvrir sur ardoise

A découvrir sur ardoise

NOS APÉRITIFS



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

NOS COCKTAILS



COCKTAILS AVEC ALCOOL

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

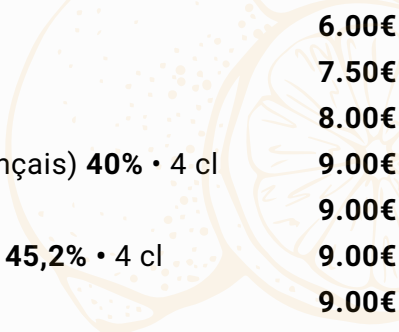
Virgin mojito	7.00€
Virgin mojito fruits (choix multiples)	8.00€
Cocktail de fruits du moment (voir ardoise)	6.50€
Martini (0,5%) • 5cl	3.50€
Virgin Spritz (0,5%)	7.50€

NOS

SPIRITUEUX



NOS WHISKYS



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

NOS RHUMS

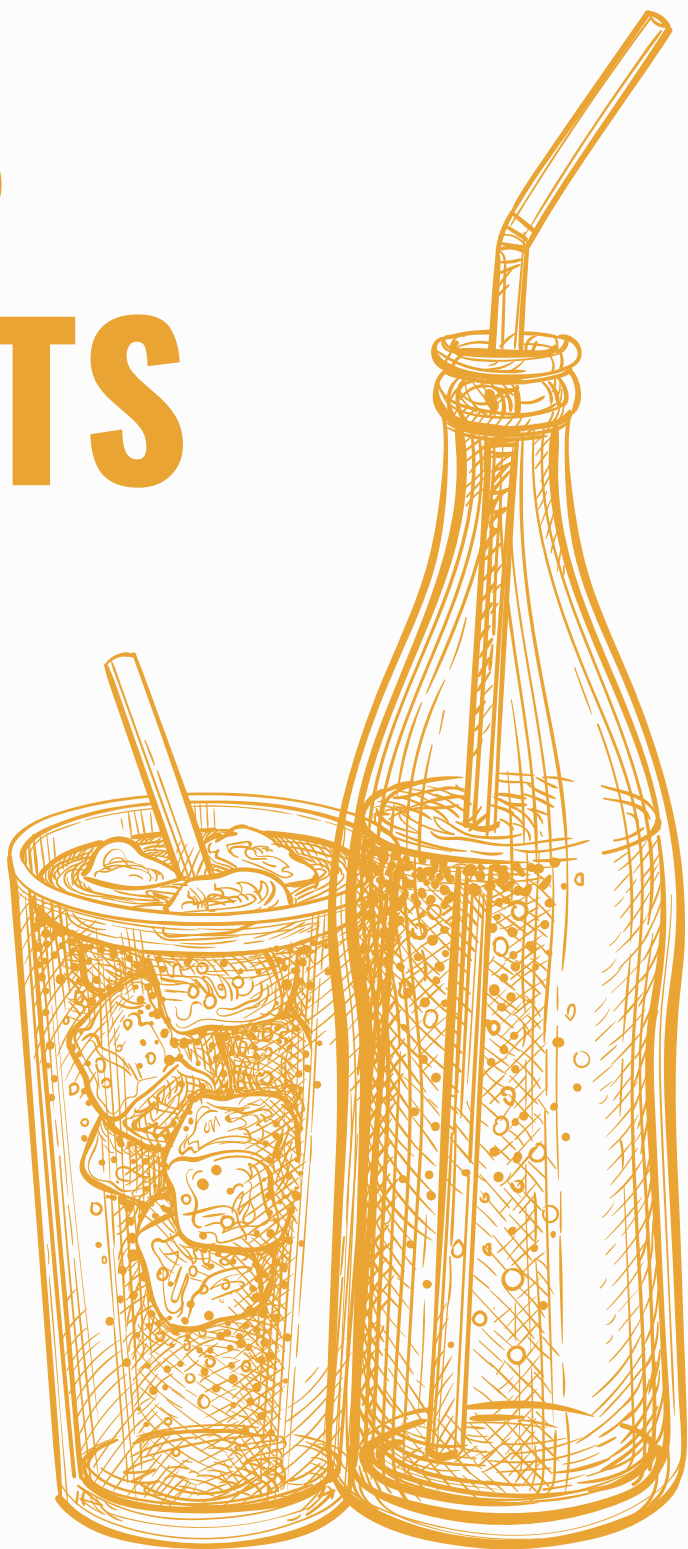
Rhum arrangé de chez Mama Sama 34% • 4 cl	6.20€
(Choix multiples)	
Rhum compagnie des Indes Caraïbes	8.00€
(Jamaica, Caraïbes, Latino, West Indies) • 4 cl	
Diplomático 40% • 4 cl	8.00€
Pacto Navio 40% • 4 cl	8.00€
The Arcane Extraroma 40% • 4 cl	8.00€
Gold of Mauritius 40% • 4 cl	9.00€
Santa Teresa 1976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

NOS DIGESTIFS



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

NOS SOFTS



NOS SOFTS

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

Supplément sirop ou citron tranche

Eau plate : 33 cl ou 75 cl	0.90€
Eau gazeuse : 33 cl ou 75 cl	4.20€ / 6.80€
	4.50€ / 7.20€

BOISSONS CHAUDES

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

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