

## NOUS COCKTAILS ALCOOL 13€

\*Tous nos sirops et autres  
sont fait maison

### ♥ LE PATACOL (CLEAR MILK)

Chartreuse, romarin, abricot

### LE MOLLET (OLD FASHIONED)

Rhum vieux, sirop de coco torréfiée

### LA BOGUEUILLE

Vodka de Noirmoutier infusé à la feuille d'huîtres, Lillet blanc, sirop d'agrumes

### LE CRAISE (FAT WASH-OLD FASHIONED)

Bourbon infusé pop-corn beurré, liqueur de tabac, bitter noisette torréfié

### LE ZIROU (GIN TO)

Oli gin, shrub concombre, liqueur de bergamote, tonic citron

### LE SEINS'T NI TOUCHE (SOUR) 1,5 € reversé à l'association Madame S

Gin, suze, sirop de miel, jus d'abricot

### LE CHICO (SOUR)

Mezcal, Cynar, noisette, jus de betterave

### LE CHAÏ DU CHAÏ (CLEAR MILK)

Calvados, kirsch guignolet, jus de cerise, roquefort

### LE FAI-ZIR (EXPRESSO MARTINI)

Cognac, liqueur de café, sirop de pop-corn, café, fleur de sel de Noirmoutier

### NEGRONI

**CLASSIQUE** Gin, Campari, Vermouth rouge (bien meilleur que l'americano) **7,50€**

**BLANC** Gin, liqueur bergamote, Vermouth blanc vieilli en fût de chêne **7,50€**

♥ Mezcal, bitter cacao, Vermouth rouge **10,50€**

**À LA FRANÇAISE** Calvados, vermouth rouge, vin de noix **10,50€**

**IODÉ** Rhum, iode, vermouth rouge, bitter **10,50€**

### SPRITZ

**VENDÉEN** notre classique, amer **8,50€**

**FLEUR DE SUREAU** floral **8,50€**

**DELJOY** citronné **9,00€**

### GIN TO

**ACROBATE** Charentais, spiruline **10,50€**

**RETHAS ASTRICOLE** Ile de Ré, iodé **12,00€**

**SORGIN** France, agrumes **11,00€**

**GIN ROSE** France, (Mister Crab's) hibiscus **10,50€**

SUIVEZ NOUS SUR INSTA!



## NOUS COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

**LE P'TIT BIDOU** Crème de coco, ananas, fruits rouges

**LE REMY-NICOLAS**

Pamplemousse, citron vert, sirop d'agave smoky, agrumes, eau pétillante

**SPRITZ SANS ALCOOL** Classique ou Fleur de sureau

**GIN TONIC SANS ALCOOL 9,00€**

**NEGRONI SANS ALCOOL 7,00€**

**ICE TEA MAISON 3,50€**

**COLA UMÀ 33cl 6,50€**

**GINGER BEER UMÀ 33cl 7,00€**

**SCHORLE 33cl 6,50€**

Rhubarbe Pimpante

Citron Gingembre

**JUS FRUITS 25cl 3,50€**

## APÉRITIFS

**ANISÉ**

Ricard, Pastis ou Pastis vendéen

**3,50€**

**VIN CUIT**

Porto, Martini, Pineau ou Trouspinet

**4,00€**

Vermouth rouge (Antica Formula)

**6,00€**

♥ Vermouth blanc (Gros Manseng)

**6,00€**

**SUZE**

**4,00€**

**SUZE TONIC**

**7,00€**

**KIR MUSCADET**

**4,00€**

Cassis, mûre, pêche ou cerise

**KIR PÉTILLANT**

**5,50€**

Cassis, mûre, pêche ou cerise

**CARTE DES WISKY**

**DEMANDEZ NOUS !**

## PRESSION

**BLONDE LÉGÈRE**

**25 CL**

**50 CL**

**3,60€**

**7,00€**

**BIÈRE DU MOMENT**

**4,30€**

**8,40€**

**CIDRE BRETON** Hard Cider (6,5 %)

**4,00€**

**7,50€**

♥ **MUSCADET BIO**

**13 CL**

**26 CL**

**3,50€**

**7,00€**

## BOUTEILLES

**BIÈRE DE NOIRMOUTIER 33 cl**

**7,00€**

• **LA GALU** Blanche (5%), Rousse (6,5%), Porter (5,5%)

**HEINEKEN SANS ALCOOL 33 cl**

**5,50€**

**HOPPY PÂLE ALE SANS ALCOOL 33 cl**

**6,50€**

♥ **POIRÉ SEC (4%) 75 cl**

**18,00€**

## ON NE PRENDRAIT PAS L'APÉRO ?

## BLANCS

- **VAL DE LOIRE - BREM-SUR-MER**  
L'Orée du Sabia (Chenin, Chardonnay)
- **VAL DE LOIRE - SAUMUR, 2022**  
Domaine des Guyons (100% Chenin)
- **MUSCADET SÈVRE ET MAINE BIO, 2021**  
Domaine les trois toit (Melon de bourgogne)
- **CÔTES DE GASCOGNE 1/2 SEC, 2023**  
Domaine Laballe (100% Gros Manseng)
- **PAYS D'OC « L'INTELLIGENCE », 2023**  
Château Guery (100% Viognier)
- **VAL DE LOIRE « CHAPEAU MELON », 2024**  
Domaine Jérémie Huchet  
(50% Melon de Bourgogne, 50% Sauvignon)
- **TOURAINE, 2022**  
Domaine François Cartier (100% Sauvignon)
- **MÂCON MILLY-LAMARTINE « LE CLOS », 2022**  
Domaine Alexis Pollier (100% Chardonnay)
- **SAVENNIÈRES « LA CROIX PICOT », 2019**  
Domaine de la Bergerie (100% Chenin)

## ROSÉS

- **CORSE SAINT GIULA**
- **MAGNUM SAINT GIULA**
- **LANGUEDOC « ART DE VIVRE »**  
Gérard Bertrand (100% Clairette)
- **CÔTES DE PROVENCE**  
Château Tour St-Honoré

## ROUGES

- **PAYS D'OC « CAMAS »**  
Anne de Joyeuse (100% Syrah)
- **VAL DE LOIRE - BREM-SUR-MER**  
L'Orée du Sabia (100% Cabernet)
- **CHINON ROBE ROUGE, 2023**  
Clothilde Pain (100% Cabernet Franc)
- **VDF « SYRAH », 2023**  
Clothilde Pain (100% Syrah)
- **CÔTES DU RHÔNE « VILLAGES SIGNARGUES », 2023**  
Domaine de La Coudette (Grenache 50%, Syrah 40%, Cinsault 10%)
- **LANGUEDOC ST CHINIAN, 2022**  
Gérard Bertrand (Syrah, Mourvèdre)
- **CÔTES DU MARMANDAIS « LE VIN EST UNE FÊTE », 2023**  
Domaine Elian Da Ros (40% Abouriou, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot)
- **SAINT JOSEPH « MOURACHAT », 2023**  
Domaine Emile (100% Syrah)
- **SAINT EMILION GRAND CRU, 2022**  
Château Galeteau (80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)
- **VDF, « RIGOLETTO » (VENDEE) 2022**  
Prieuré la chaume (100% Merlot)

## CIDRE

- **OCNI (NORMANDIE) 5% ♥**  
Co fermentation pomme-raisin Melon de Bourgogne

## CHAMPAGNES

- **BLANC DE NOIR** (100% Pinot Noir)  
D'Auvergne Aurélien, grand cru
- **TRADITION BRUT**  
D'Auvergne Aurélien (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)

VERRE 13.5 CL CARAFE 36 CL BTEILLE 75 CL

5,00€	13,50€	27,00€
6,00€	16,00€	32,00€
6,00€	17,00€	34,00€
6,00€	16,00€	32,00€
5,50€	15,00€	30,00€
4,50€	12,50€	25,00€
4,50€	12,50€	25,00€
10,50€	28,00€	56,00€
13,50€	37,50€	75,00€
4,50€	12,50€	25,00€
		50,00€
6,50€	17,50€	35,00€
6,50€	18,50€	37,00€
4,50€	12,50€	25,00€
5,00€	13,50€	27,00€
6,50€	17,50€	35,00€
8,00€	22,00€	44,00€
6,00€	16,50€	33,00€
6,50€	18,50€	37,00€
8,00€	22,50€	45,00€
10,00€	27,50€	55,00€
10,50€	28,50€	57,00€
14,50€	40,50€	81,00€
/	/	35,00€
/	/	80,00€
/	35,00 €	/

# CÔTÉ VIN

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 34€  
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 29€  
PLAT UNIQUE 23€

## ENTRÉES

- GACHE SNACKÉE, CARAMEL ÉPICÉE ET VOLAILLE MARINÉE
- ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU COIN N°3
- VELOUTÉ DE PANAI TRUFFÉ ET POISSONS FUMÉS MAISON
- FIONNEU DE FOIE GRAS, FIGUE RÔTIE

## SUGGESTIONS ACCORD METS/COCKTAILS

- |                       | 5-6cl |
|-----------------------|-------|
| • LE CRAISE           | 4,50€ |
| • LE BOGEUILLE        | 4,50€ |
| • VERMOUTH BLANC      | 4,50€ |
| • VIN DE FIGUE MAISON | 4,50€ |

### TROU NORMAND « VERSION NOUS »

6,50€

- **Le Good** : glace passion + Thoreau
- **Le Charlot** : glace pêche de vigne + Calvados
- **Le Cassou** : glace poire + Mezcal

## PLATS

- POISSON DE NOS CÔTES,  
EMULSION DE CHATAIGNE ACIDULÉ À LA RHUBARBE
- RISOTTO DE MILLET DE VENDÉE, PETITS LÉGUMES ET PARMESAN
- ÉPAULE DE COCHON CONFITE (à couper à la cuillère !!)
- FILET DE BŒUF, JUS RÉDUIT VIN ROUGE ET CACAO AMER (supp 5€)

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| • LE CHICO               | 4,50€ |
| • NOIX DE LA ST JEAN     | 4,50€ |
| • VERRE DE VIN « CAMAS » | 4,50€ |

## DESSERTS/FROMAGES

- CHOUX AU CRÈMEUX CHOCOLAT ET BLEU  
(Si tu aimes le fromage fais nous confiance !)
- PANNACOTA FENOUIL CARAMELISÉ, VANILLE
- SOUFFLÉ POTIMARON ET POIRE (à commander en début de repas)
- MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMIE
- ASSIETTE À TARTINER DE CHÈVRE ET BRILLAT-SAVARIN  
(À se taper le cul par terre)
- COCKTAIL LE CAP EN LET (SUPP 2€)  
Glace chouchou, liqueur chocolat, liqueur noisette, cognac, café

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| • LE CHAÏ DU CHAÏ           | 4,50€ |
| • VIN DE FIGUE/POIRE MAISON | 4,50€ |
| ♥ LE COCKTAIL SANS NOM      | 4,50€ |

# OMENU

NOS ÉNONCÉS SONT BREFS, IL S'AGIT D'UN PARTI PRIS. ALLERGIQUES, INTOLÉRENTS, VÉGÉTARIENS,  
ANNONCEZ VOUS !