

# NOS 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, iodé, 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!



## ONOS 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€

**SUZE TONIC**

7,00€

**VIN CUIT**

Porto, Martini, Pineau ou Trouspinette

4,00€

**KIR MUSCADET**

4,00€

Vermouth rouge (Antica Formula)

6,00€

Cassis, mûre, pêche ou cerise

♥ Vermouth blanc (Gros Manseng)

6,00€

**KIR PÉTILLANT**

5,50€

**SUZE**

4,00€

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

		VERRE 13,5 CL	CARAFÉ 36 CL	BTEILLE 75 CL
• <b>VAL DE LOIRE - BREM-SUR-MER</b> L'Orée du Sabia (Chenin, Chardonnay)		5,00€	13,50€	27,00€
• <b>VAL DE LOIRE - SAUMUR, 2022</b> Domaine des Guyons (100% Chenin)		6,00€	16,00€	32,00€
• <b>MUSCADET SÈVRE ET MAINE BIO, 2021</b> Domaine les trois toit (Melon de bourgogne)		6,00€	17,00€	34,00€
• <b>CÔTES DE GASCOGNE 1/2 SEC, 2023</b> Domaine Laballe (100% Gros Manseng)		6,00€	16,00€	32,00€
• <b>PAYS D'OC « L'INTELLIGENCE », 2023</b> Château Guery (100% Viognier)		5,50€	15,00€	30,00€
• <b>VAL DE LOIRE « CHAPEAU MELON », 2024</b> Domaine Jérémie Huchet (50% Melon de Bourgogne, 50% Sauvignon)		4,50€	12,50€	25,00€
• <b>TOURAINE, 2022</b> Domaine François Cartier (100% Sauvignon)		4,50€	12,50€	25,00€
• <b>MÂCON MILLY-LAMARTINE « LE CLOS », 2022</b> Domaine Alexis Pollier (100% Chardonnay)		10,50€	28,00€	56,00€
• <b>SAVENNIÈRES « LA CROIX PICOT », 2019</b> Domaine de la Bergerie (100% Chenin)		13,50€	37,50€	75,00€

## ROSÉS

• <b>CORSE SAINT GIULA</b>	4,50€	12,50€	25,00€
• <b>MAGNUM SAINT GIULA</b>			50,00€
• <b>LANGUEDOC « ART DE VIVRE »</b> Gérard Bertrand (100% Clairette)	6,50€	17,50€	35,00€
• <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Château Tour St-Honoré	6,50€	18,50€	37,00€

## ROUGES

• <b>PAYS D'OC « CAMAS »</b> Anne de Joyeuse (100% Syrah)	4,50€	12,50€	25,00€
• <b>VAL DE LOIRE - BREM-SUR-MER</b> L'Orée du Sabia (100% Cabernet)	5,00€	13,50€	27,00€
• <b>CHINON ROBE ROUGE, 2023</b> Clothilde Pain (100% Cabernet Franc)	6,50€	17,50€	35,00€
• <b>VDF « SYRAH », 2023</b> Clothilde Pain (100% Syrah)	8,00€	22,00€	44,00€
• <b>CÔTES DU RHÔNE « VILLAGES SIGNARGUES », 2023</b> Domaine de La Coudette (Grenache 50%, Syrah 40%, Cinsault 10%)	6,00€	16,50€	33,00€
• <b>LANGUEDOC ST CHINIAN, 2022</b> Gérard Bertrand (Syrah, Mourvèdre)	6,50€	18,50€	37,00€
• <b>CÔTES DU MARMANDAIS « LE VIN EST UNE FÊTE », 2023</b> Domaine Elian Da Ros (40% Abouriou, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot)	8,00€	22,50€	45,00€
• <b>SAINT JOSEPH « MOURACHAT », 2023</b> Domaine Emile (100% Syrah)	10,00€	27,50€	55,00€
• <b>SAINT EMILION GRAND CRU, 2022</b> Château Galeteau (80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)	10,50€	28,50€	57,00€
• <b>VDF, « RIGOLETTO » (VENDÉE) 2022</b> Prieuré la chaume (100% Merlot)	14,50€	40,50€	81,00€

## CIDRE

• <b>OCNI (NORMANDIE) 5% ♥</b> Co fermentation pomme-raisin Melon de Bourgogne	/	/	35,00€
---	---	---	--------

## CHAMPAGNES

• <b>BLANC DE NOIR</b> (100% Pinot Noir) D'Auvergne Aurélien, grand cru	/	/	80,00€
• <b>TRADITION BRUT</b> D'Auvergne Aurélien (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	/	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 PANAIS 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 cuillière !!)
- **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 CARAMÉLISÉ, 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€

## CMENU

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