

## NOUS COCKTAILS ALCOOL 12€

\*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 BOGUEVILLE

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 (ESPRESSO 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 **10,00€**

**À LA FRANÇAISE** Calvados, vermouth rouge, vin de noix **10,00€**

**IODÉ** Rhum, iode, vermouth rouge, bitter **10,00€**

### 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 7,50€

**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€**

## APÉRITIFS

<b>ANISÉ</b>	<b>3,50€</b>	<b>SUZE TONIC</b>	<b>7,00€</b>
Ricard, Pastis ou Pastis vendéen		<b>KIR MUSCADET</b>	<b>4,00€</b>
<b>VIN CUIT</b>		Cassis, mûre, pêche ou cerise	
Porto, Martini, Pineau ou Trouspernette	<b>4,00€</b>	<b>KIR PÉTILLANT</b>	<b>5,50€</b>
Vermouth rouge (Antica Formula)	<b>6,00€</b>	Cassis, mûre, pêche ou cerise	
♥ Vermouth blanc (Gros Manseng)	<b>6,00€</b>		
<b>SUZE</b>	<b>4,00€</b>	<b>CARTE DES WISKY</b>	
		<b>DEMANDEZ NOUS !</b>	

## PRESSION

	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
<b>MAES (5%)</b>	<b>3,60€</b>	<b>7,00€</b>
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	<b>4,30€</b>	<b>8,40€</b>
<b>CIDRE BRETON</b> Hard Cider (6,5 %)	<b>4,00€</b>	<b>7,50€</b>
	<b>13 CL</b>	<b>26 CL</b>
♥ <b>MUSCADET BIO</b>	<b>3,50€</b>	<b>7,00€</b>

## BOUTEILLES

<b>BIÈRE DE NOIRMOUTIER</b> 33 cl	<b>6,50€</b>
• <b>LA GALU</b> Blanche (5%), Rousse (6,5%), Porter (5,5%) blonde	
<b>HEINEKEN SANS ALCOOL</b> 33 cl	<b>5,50€</b>
<b>HOPPY PÂLE ALE SANS ALCOOL</b> 33 cl	<b>6,50€</b>
♥ <b>POIRÉ SEC (4%)</b> 75 cl	<b>18,00€</b>

## ON NE PRENDRAIT PAS L'APÉRO ?

		VERRE 13.5 CL	CARAFE 36 CL	BTEILLE 75 CL
<b>BLANCS</b>	• <b>FIEFS VENDÉENS - BREM-SUR-MER</b> L'Orée du Sabia (Chenin, Chardonnay)	4,50€	12,50€	25,00€
	• <b>VAL DE LOIRE - SAUMUR, 2022</b> Domaine des Guyons (100% Chenin)	5,00€	15,00€	30,00€
	• <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)	5,00€	15,00€	30,00€
	• <b>PAYS D'OC « L'INTELLIGENCE », 2023</b> Château Guery (100% Viognier)	4,50€	13,50€	27,00€
	• <b>VAL DE LOIRE « CHAPEAU MELON », 2024</b> Domaine Jérémie Huchet (50% Melon de Bourgogne, 50% Sauvignon)	4,00€	12,00€	24,00€
	• <b>TOURAINÉ, 2022</b> Domaine François Cartier (100% Sauvignon)	4,00€	12,00€	24,00€
	• <b>MÂCON MILLY-LAMARTINE « LE CLOS », 2022</b> Domaine Alexis Pollier (100% Chardonnay)	9,00€	27,50€	55,00€
	• <b>SAVENNIÈRES « LA CROIX PICOT », 2019</b> Domaine de la Bergerie (100% Chenin)	12,50€	37,50€	75,00€
	<b>ROSÉS</b>	• <b>CORSE SAINT GIULA</b>	4,00€	12,00€
• <b>MAGNUM SAINT GIULA</b>				48,00€
• <b>LANGUEDOC « ART DE VIVRE »</b> Gérard Bertrand (100% Clairette)		5,50€	16,50€	33,00€
• <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Château Tour St-Honoré		6,00€	18,00€	36,00€
<b>ROUGES</b>	• <b>PAYS D'OC « CAMAS »</b> Anne de Joyeuse (100% Syrah)	3,70€	11,00€	22,00€
	• <b>FIEFS VENDÉENS - BREM-SUR-MER</b> L'Orée du Sabia (100% Cabernet)	4,50€	12,50€	25,00€
	• <b>CHINON ROBE ROUGE, 2023</b> Clothilde Pain (100% Cabernet Franc)	5,50€	16,50€	33,00€
	• <b>VDF « SYRAH », 2023</b> Clothilde Pain (100% Syrah)	7,50€	21,00€	42,00€
	• <b>CÔTES DU RHÔNE « VILLAGES SIGNARGUES », 2023</b> Domaine de La Coudette (Grenache 50%, Syrah 40%, Cinsault 10%)	5,00€	15,00€	30,00€
	• <b>LANGUEDOC ST CHINIAN, 2022</b> Gérard Bertrand (Syrah, Mourvèdre)	6,00€	18,00€	36,00€
	• <b>CÔTES DU MARMANDAIS « LE VIN EST UNE FÊTE », 2023</b> Domaine Elian Da Ros (40% Abouriou, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot)	7,00€	21,00€	42,00€
	• <b>SAINT JOSEPH « MOURACHAT », 2023</b> Domaine Emile (100% Syrah)	9,00€	27,00€	54,00€
	• <b>SAINT EMILION GRAND CRU, 2022</b> Château Galeteau (80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon)	9,50€	28,50€	57,00€
	• <b>VDF, « RIGOLETTO » (VENDEE) 2022</b> Prieuré la chaume (100% Merlot)	13,50€	40,50€	81,00€
<b>CIDRE</b>	• <b>OCNI (NORMANDIE) 5% ♥</b> Co fermentation pomme-raisin Melon de Bourgogne	/	/	35,00€
<b>CHAMPAGNES</b>	• <b>BLANC DE NOIR</b> (100% Pinot Noir) D'Auvergne Aurélien, grand cru	/	/	70,00€
	• <b>TRADITION BRUT</b> D'Auvergne Aurélien (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay)	/	35,00 €	/

# CÔTÉ VIN

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 32€  
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 27€  
PLAT UNIQUE 22,50€

## ENTRÉES

- GACHE SNACKÉE, CAMEL ÉPICÉE ET VOLAILLE MARINÉE
- ASSIETTE 6 HUÎTRES DE NOIRMOUTIER N°3
- TARTE CROQUANTE STRACCIATELLA ET PETITS LÉGUMES
- MAQUEREAU FUMÉ VIN BLANC, BEURRE MOUSSEUX À L'ESTRAGON

## SUGGESTIONS ACCORD METS/COCKTAILS

- 5-6cl
- LE CRAISE 4€
  - NEGRONI BLANC 4€
  - CHAPEAU MELON (VIN) 4€

### 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, SABAYON EXOTIQUE ET SALICORNE
- PAVÉ DE THON, SAUCE VIERGE ET CRUMBLE CHORIZO  
(c'est local mais de là-bas !)
- ŒUFS COCOTTE PIMPÉ (végé)
- ÉPAULE DE COCHON CONFITE (à couper à la cuillère !!)
- FILET DE BŒUF SAUCE CHIMICHURI (supp 5€)

- LA BOGUEUILLE 4€
- LE CHICO 4€
- LE PATACOL 4€
- NOIX DE LA ST JEAN 4€

## DESSERTS/FROMAGES

- CHOUX AU CRÈMEUX CHOCOLAT ET BLEU  
(si tu aimes le fromage fais nous confiance !)
- PANNACOTA AU THÉ ET FLEUR DE ROMARIN
- MOUSSE POP-CORN GLACÉ, CRUMBLE ET FRUITS DU MOMENT
- CŒUR AMARENA, CRÈMEUX CHÈVRE ET CRAQUANT CHOCOLAT  
(à la main c'est meilleur)
- BOMBE CITRON, FRAISE ET SUCRE D'ESTRAGON
- BRILLAT SAVARIN AU SUMAC
- COCKTAIL LE CAP EN LET (SUPP 2€)  
Glace choucou, liqueur chocolat, liqueur noisette, cognac
- MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMIE

- LE CHAÏ DU CHAÏ 4€
- VERMOUTH BLANC 4€
- LE SEINS'T NI TOUCHE 4€

# OMENU

# UN PETIT DESSERT ?

LES ACCORDS METS/COCKTAILS SONT AUSSI VALABLE À LA CARTE

## DESSERTS 9 €

- **CHOUX AU CRÈMEUX CHOCOLAT ET BLEU**  
(si tu aimes le fromage fais nous confiance !)
- **PANNACOTA AU THÉ ET FLEUR DE ROMARIN**
- **MOUSSE POP-CORN GLACÉ, CRUMBLE ET FRUITS DU MOMENT**
- **CŒUR AMARENA, CRÈMEUX CHÈVRE ET CRAQUANT CHOCOLAT**  
(à la main c'est meilleur)
- **BOMBE CITRON, FRAISE ET SUCRE D'ESTRAGON**
- **BRILLAT SAVARIN AU SUMAC**
- **COCKTAIL LE CAP EN LET (SUPP 2€)**  
Glace choucou, liqueur chocolat, liqueur noisette, cognac
- **MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMIE**

## COUPES DE GLACES 10,50 €

- **LA GOURMANDE**  
3 boules, caramel beurre salé, vanille pécan, choucou, coulis de caramel et Chantilly
- **LA TATOCHÉ**  
3 boules, passion, noix de coco, vanille pécan, coulis exotique et Chantilly
- **LA COUPE DU JARDIN**  
3 boules, poire, clémentine de Corse, pêche de vigne, coulis de fruits rouge et Chantilly
- **LA NOIRMOUTRINE**  
2 boules citron-basilic et 4 cl de Vodka de Noirmoutier
- **LA COMME TU VEUX**  
3 boules, sauce de ton choix et Chantilly

## PARFUMS

### GLACES

CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
VANILLE PÉCAN  
CHOCOLAT  
NOIX DE COCO  
COGNAC AUX RAISINS  
CHOUCHOU

### SORBETS

CITRON-BASILIC  
POIRE  
PÊCHE DE VIGNE  
PASSION  
CLÉMENTINE DE CORSE  
FRAMBOISE

• 1 boule	<b>3,00€</b>
• 2 boules	<b>5,50€</b>
• 3 boules	<b>8,00€</b>
• Chantilly	<b>1,50€</b>
• Sauce	<b>1,00€</b>

# SPRITUEUX ET DIGESTIFS

## WHISKY

- **BLACK BUSH** (Irlande) 7,00€
- **BUFFALO TRACE** (bourbon) 6,50€
- **BELLEVOYE BLANC**,  
finish en fût de Sauternes France 9,50€
- **HATOZAKI** (Japon) 12,00€
- **AILSA BAY** (tourbé, Écosse) 14,00€

## RHUM

- **DOS MODERAS 5+5** 10,00€  
(Barbade)
- **J.M FUMÉE VOLCANIQUE** 10,50€  
(Martinique)
- **HAMPDEN 8 ANS** 13,00€  
(Jamaïque)
- **J.M XO** (Martinique) 14,00€
- **LA PERLE** Rhum blanc 11,00€  
(Martinique)

## DJÒ

- **MENTILLA** 6,50€  
Buvez bien, buvez vendéen !
- **LIQUEUR DE CAMEL** 6,50€  
Au sel de Noirmoutier
- **ARMAGNAC « LABALLE »** 8,50€
- **CALVADOS « SASSY »** 8,50€
- **CALVADOS « PACORY »** 10,50€  
(pomme - poire)
- **THOREAU** 11,50€  
« Blend Rhum & Cognac »
- ♥ • **NOCE ROYALE** 9,00€  
(cognac et liqueur poire)
- **CHARTREUSE** 11,00€  
« Les Pères Chartreux »
- **MEZCAL « UNION »** 9,00€
- **GÉNÉPI « GRANIER »** 10,00€
- ♥♥ • **OR VERT »** 12,00€
- **EAU DE VIE « LEHMANN » ALSACE**  
Mirabelle, Poire 10,50€

# BOISSONS CHAUDES

## CAPÉS

- CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ** 2,50€
- CAFÉ NOISETTE** 2,60€
- CAFÉ VIENNOIS** 4,50€
- DÉCA** + 0,10€

- SUPP. LAIT** 0,20€
- SUPP. CITRON** 0,10€

## INFUSIONS « MAISON » 4,50€

Toutes nos herbes proviennent du jardin et ne poussent qu'avec de l'eau et du soleil.

## THÉS

- DAMMANN** 4,00€
- Earl Grey
- Darjeeling
- Thé vert
- Thé vert menthe
- Jardin Bleu (rhubarbe et fraise)
- Lapsang Souchong (fumé)

- RELAXANTE** Verveine, cardamome, lavande, mélisse
- DIGESTIVE** Menthe, romarin, mélisse, graine de carvi
- DETOX** Thym, bourrache, sarriette et verveine
- TONIC** Gingembre, citron, cannelle, graine de fenouil et curcuma