

# Carte des boissons

## SANS ALCOOL

**Eaux** · Plancoet, Vittel, San Pellegrino  
Plate ou Pétillante ..... 50cl **4€** ..... 1L **5,5€**

**Sodas** · Maison Meneau **AB**  
"Fizz Cola" ou "Fizz Limonade" ou "Fizz Orange" ..... 33cl **4,5€**

**Sirap à l'eau** · Maison Meneau **AB** ..... 25cl **2€**  
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche,  
fruit du verger, orgeat, fleur de sureau

## COCKTAILS

**Punch Oléronnaï**  
Pineau, Cognac, jus d'orange et d'ananas, épices ..... 16cl **8,5€**

**Champ'Oléron** · Orange-Cognac, Champagne ..... 12cl **11€**

**Ti-punch** · Rhum 50°, citron vert, sirap de canne ..... 6cl **6,5€**

**Sans alcool** · Citron, jus ananas et orange, orgeat ..... 25cl **5,5€**

## BIÈRES

**Blanche ou Blonde** **AB**  
Brasserie Ile & Elle (Oléron) ..... 33cl **6€**

**IPA fruitée ou Blonde légère et rustique** **AB**  
Brasseurs Cueilleurs (Charente) ..... 33cl **6€**

**Ambrée**  
Brasserie Fort Boyard (Oléron) ..... 33cl **6€**

**Brune** **AB**  
Brasserie La Goule (Charente) ..... 33cl **6€**

## WHISKYS

Jameson, Jack Daniel's ..... 4cl **7€**

Connemara ..... 4cl **8,5€**

Scapa, Lagavulin (16 ans) ..... 4cl **9,5€**

## BOISSONS CHAUDES

**Café expresso ou allongé** ..... ☕ petit **2€** ..... ☕ double **3,5€**

**Café noisette ou Déca** ..... ☕ petit **2,2€** ..... ☕ double **3,6€**

**Café crème / Café au lait / Cappuccino** ..... ☕ petit **2,6€** ..... ☕ double **3,8€**

**Infusion** **AB**  
Plantes (tilleul, verveine, réglisse et/ou menthe poivrée) ..... **3,5€**

**Thé** · Les jardins de Gaia **AB**   
Vert (menthe ou nature) noir (épices & fleurs ou agrumes) roiboos (vanille-fraise ou framboise-cacao) ..... **3,5€**

**Thé vert glacé** · Pêche ou Menthe **AB** ☕ ..... 25cl **3,5€**

**Citronnade** · Maison Meneau **AB** ☕ ..... 25cl **4€**

**Jus de fruit artisanaux** **AB**

Pomme Charentais ou Raisin pétillant d'Oléron ☕ ..... 25cl **4€**

Tomate ou Fraise-Framboise · Maison Meneau ..... 25cl **4,5€**

Pomme-pêche ou Raisin-cerise · Verger d'Eden ..... 33cl **7,5€**

## APÉRITIFS



**Pineau** · Réserve oubliée Maison Favre ..... 6cl **5€**

**Kir vin blanc d'Oléron** · Mûre, cassis, pêche ..... 12cl **4,5€**

**Kir pétillant** · Montlouis ..... 12cl **6,5€**

**Coupe de Champagne** · Bourgeois-Diaz **AB** ..... 12cl **11€**

**Pastis** · Ile de Ré **AB** ..... 2cl **4€**

**Martini rouge, Quintinye Vermouth blanc** ..... 5cl **5€**

## DIGESTIFS

**Liqueur Cognac : poire, pêche ou menthe, MenthePastille, Bailey's** ..... 4cl **6€**

**Cognac VSOP** · Favre ou **AB** David Ramnoux ..... 4cl **7,5€**

**Rhum Diplomatico** ..... 4cl **8,5€**

**Irish / French coffee** ..... 8cl **8,5€**

**Cognac XO** · L'Augerie ..... 4cl **11€**

**Vieux Rhum** · Clément ..... 4cl **11€**

**Cognac (2001)** · **AB** Groperrin ..... 4cl **13€**





*Charentais*

<p><b>"Méditation"</b> · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Mage</i> Colombard. <i>Rond, fin, floral, arômes de citron vert. Légèrement moelleux.</i></p>	VI	2019	◆◆◆	19€
<p><b>"Grain Marin"</b> · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Favre</i> Sauvignon. <i>Sec, voluptueux et boisé par l'élevage en fût, notes vanillées.</i></p>	AB VI	2019	◆	24€

*Loire*

<p><b>"Lemon Tree"</b> · VDF (Anjou) · <i>Stéphane Rocher</i> Chenin. <i>Notes acidulées, délicatement moelleux et vif à la fois.</i></p>	VN	2019	◆◆◆	24€
<p><b>"Domaine"</b> · Cheverny · <i>Philippe Tessier</i> Sauvignon, Chardonnay. <i>Fin et joliment fruité sur les agrumes.</i></p>	VN	2019	◆	27€
<p><b>"Clos de Mosny"</b> · Montlouis sur Loire · <i>La Taille aux lousps</i> Chenin. <i>Issu de vieilles vignes, un magnifique vin charnu, ample et cristalin.</i></p>	AB	2015	◆	56€

*Languedoc*

<p><b>"Avis d'blanc frais"</b> · VDF · <i>Mas des Caprices</i> Maccabeu, Grenache. <i>Notes salines et citronnées : élané, frais &amp; désaltérant !</i></p>	AB	2018	◆	27€
<p><b>"Signature"</b> · IGP de l'Herault · <i>Domaine Valjulius</i> Grenache, Rolle, Chardonnay. <i>Agrumes &amp; fleurs blanches : volume &amp; fraîcheur.</i></p>	AB	2018	◆	28€
<p><b>"Orée"</b> · Coteaux du Languedoc AOP · <i>Domaine Beauchorey</i> Clairette, Roussane, Rolle, Bourboulenc, Grenache. <i>Amples, épicé, complexe.</i></p>	VN	2016	◆	31€
<p><b>"Coup de foudre"</b> · IGP Pays d'Aude · <i>Domaine de Cazaban</i> Grenache, Roussane, Marsanne, Vermentino. <i>Minéral, fruité, fin, persistant.</i></p>	VB	2018	◆	32€

*Rhône*

<p><b>"Dès l'Aube"</b> · VDF (Ardèche) · <i>Domaine des Vigneaux</i> Viognier. <i>Arôme de fruits jaunes, corpulent et onctueux : de la rondeur à boire.</i></p>	VN	2018	◆	28€
--	----	------	---	-----

*Sud Ouest*

<p><b>"Les Jacquaires"</b> · VDF · <i>Domaine La Colombière</i> Chenin, Sauvignon, Bouysselet. <i>Fruit compoté, ample, minéral : gourmand.</i></p>	VN	2018	◆	32€
---	----	------	---	-----

*Alsace*

<p><b>Gewurztraminer Muelhforst</b> · Alsace AOP - <i>Domaine Clé de sol</i> <i>Arômes de rose, violette &amp; pêche. Rondeur, harmonie, belle finale épicée.</i></p>	VN	2013	◆◆	36€
<p><b>Riesling Muelhforst</b> · Alsace AOP - <i>Domaine Clé de sol</i> <i>Arômes de fruits blancs et exotiques. Fleuri, ample et parfaitement équilibré.</i></p>	VN	2014	◆	36€

*Bourgogne*

<p><b>"Le Clocher"</b> · Mâcon-Loché AOC · <i>Domaine Tripoz</i> Chardonnay. <i>Joli gras, plein de vitalité, de minéralité... belle longueur en bouche.</i></p>	VB	2018	◆	35€
<p><b>Hautes Côtes de Beaune AOC</b> · <i>Chapuis &amp; Chapuis</i> Chardonnay. <i>Belle robe dorée, harmonieux, équilibré entre rondeur et fraîcheur.</i></p>	VN	2019	◆	39€

*Jura*

<p><b>"Naturé"</b> · Arbois AOP · <i>Domaine Ratte</i> Savagnin. <i>Vin ouillé, voluptueux, arômes d'épices complexes, amers nobles.</i></p>	VN	2018	◆	44€
--	----	------	---	-----



### Charentais

"Opus" · Charentais île d'Oléron IGP · *Domaine Mage*  
Merlot. *Un vin souple et fruité, produit en viticulture sur sol vivant.*

VI 2018 ♦♦ 18€

### Sud-Ouest

"Pur fruit du causse" · Cahors AOC · *Domaine Combel la Serre*  
Malbec. *Un vin de plaisir : gourmand et épicé.*

AB 2018 ♦♦♦ 25€

"Fronton-Flingueurs" · Fronton AOP · *Domaine La Colombière*  
Négrette. *Fruits rouges & noirs. Cépage typique : rond, charnu, épicé et floral.*

VN 2018 ♦♦♦ 31€

### Beaujolais

"Jonchère" · Beaujolais-Village AOC · *Domaine de la Gapette*  
Gamay. *Notes de groseille, cerise & sous-bois : une cuvée juteuse et croquante.*

VN 2016 ♦ 26€

"Les Charmes" · Morgon AOC · *Domaine de la Bonne Tonne*  
Gamay. *Fruit intense, tanins d'une grande douceur : du velours en bouteille.*

VB 2017 ♦♦ 38€

### Loire

"Chemin noir" · VDF · *Philippe Tessier*  
Pinot d'Aunis. *Arômes de fruits noirs bien mûrs. Grande finesse et légèreté.*

VN 2019 ♦ 27€

"J'en ai déjà bu hier" · Côte roannaise AOC · *Domaine des Pothiers*  
Gamay. *Poivré, gouleyant, espiègle.*

VN 2018 ♦♦ 29€

"Kezako" · Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC · *Sébastien David*  
Cabernet franc. *Fruit noir intense, dense, concentré. Anticonformiste.*

VN 2015 ♦♦♦ 36€

### Languedoc - Roussillon

"La Vinhota" · VDF · *Domaine Balansa*  
Lledoner Pelut, Grenache. *Arômes de grenade. Grande légèreté, fluide & épicé.*

VN 2019 ♦ 29€

"Pleine Lune" · Coteaux-du-Languedoc AOC · *Domaine Beauthorey*  
Syrah. *Epicé, notes de cuir et fruits noirs mûrs, tannins fondus.*

VN 2016 ♦♦♦ 35€

"Versicolor" · VDF · *Domaine Balansa*  
Carignan. *Notes de mûres, issu de vignes centenaires, vin généreux et élégant.*

VN 2018 ♦♦♦ 45€

### Rhône

"Les Amidyves" · Ventoux AOC · *Olivier B.*  
Grenache, Syrah. *Fruit massif, notes de réglisse. Savoureux et expressif.*

VN 2015 ♦♦♦ 30€

"Premier Quartier" · Saint-Joseph AOC · *La ferme des 7 lunes*  
Syrah. *Violette, épices douces, vivifiant, matière soyeuse.*

VN 2017 ♦♦ 46€

### Bordelais

"Les Piliers" · Montagne-Saint-Emilion AOC · *Maison Blanche*  
Merlot / Cabernet. *Fruits rouges, cuir. Parfaite harmonie & persistance.*

VB 2015 ♦♦♦ 34€

### Bourgogne

"Le Chant de la Tour" · Bourgogne AOC · *Domaine Tripoz*  
Le Pinot noir tel qu'on l'aime, simple et grand à la fois, sans élevage en fûts.

VB 2018 ♦ 38€

### Jura

"Les Corvées" · Arbois AOP · *Domaine Ratte*  
Trousseau à la Dame. *Cépage oublié, très aromatique et d'une grande finesse.*

VN 2018 ♦♦ 52€

## VINS ROSÉS



<b>"Iléa Rosae"</b> · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Mage</i> Merlot. <i>Rond, fruité, gourmand.</i>	VI	2019	◆◆	18€
<b>"Strawberry Fields"</b> · VDF (Anjou) · <i>Stéphane Rocher</i> Gamay teinturier. <i>Un vrai bonbon, de la fraîcheur, léger en alcool.</i>	VN	2018	◆◆◆◆	22€
<b>"Expression"</b> · Touraine AOC · <i>Franck Breton</i> Gamay, Cabernet, Côt. <i>Rosé sec avec un bouquet fruité, équilibré, aromatique.</i>	VI	2018	◆	24€
<b>"Pech de Roziès"</b> · Vallée du Paradis IGP · <i>Domaine Balansa</i> Syrah, Grenache. <i>Un rosé ? Plutôt un beau vin blanc... de "raisins noirs".</i>	VN	2019	◆	28€

## LES BULLES



<b>Montlouis Brut</b> · <i>Franck Breton</i> Chenin. <i>Méthode traditionnelle, arômes pommes et fleurs blanches.</i>	VI	2014	◆	28€
<b>Vouvray pétillant naturel</b> · <i>"Chenin de Traverse" - Perrault Jadaud</i> Chenin. <i>Cuvée parcellaire, arômes briochés, bulles très fines, harmonieux.</i>	VN	2017	◆	36€
<b>Champagne</b> · <i>"Cuvée 3C" Brut nature - Bourgeois-Diaz</i> Chardonnay / Pinot noir / Pinot Meunier. <i>Fruit, finesse et élégance.</i>	VN	-	◆	58€

## Vin au verre

### VINS BLANCS

- VI **"Méditation"** ..... 4€  
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*  
Colombard - *demi-sec & citronné*
- AB **"Grain Marin"** ..... 5€  
IGP île d'Oléron - *Domaine Favre*  
Sauvignon - *sec, boisé*
- VN **"Bestiaire"** ..... 6€  
VDF (Loire) - *Perrault Jadaud*  
Chenin, Chardonnay - *rond, minéral*

### VINS ROUGES

- VI **"Opus"** ..... 4€  
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*  
Merlot - *souple et fruité*
- VN **"J'en ai déjà bu hier"** ..... 6,5€  
AOC Côte Roannaise - *Dom. Pothiers*  
Gamay - *friand et gouleyant*
- VN **"Fronton-Flingueurs"** ..... 6€  
AOP Fronton - *La Colombière*  
Négrette - *intense, épicé, gourmand*

### VINS ROSÉS

- VI **Rosé** ..... 4€  
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*  
Merlot - *sec & fruité*
- VN **"Strawberry Fields"** ..... 5€  
VDF (Anjou) - *Stéphane Rocher*  
Gamay teinturier - *moelleux*

## QUELQUES REPERES

---

### VI Vigneron Indépendant

Dans le respect de son terroir et des traditions, le vigneron indépendant **cultive sa vigne, vinifie, met en bouteille et commercialise lui-même son vin sur l'exploitation.**



### AB Viticulture Biologique

À la vigne, **les produits chimiques sont bannis**, et les traitements autorisés sont principalement à base de soufre et de cuivre. **Lors de la vinification, les intrants chimiques sont plus encadrés qu'en viticulture conventionnelle, mais beaucoup sont encore autorisés.** Néanmoins, généralement, les "petits" vignobles certifiés appliquent une philosophie globale, plus rigoureuse.

*SO2 (sulfites) total admis par la certification : 100-150 mg/L*



### VB Viticulture Biodynamique

La biodynamie est, en quelque sorte, **l'homéopathie de la vigne.** À la vigne, le vigneron favorise toutes les espèces de flore et de faune qui gravitent autour du vignoble. Le sol et la plante sont nourris et soignés par des ajouts de composts, de tisanes et de préparations dynamisées, et les cycles lunaires sont respectés. L'objectif est de **renforcer l'écosystème global de la vigne.** **Lors de la vinification, les labels biodynamiques sont très restrictifs sur les intrants autorisés.**

*SO2 (sulfites) total admis par la certification : 70-90 mg/L*



### VN Vin Nature

Déguster un vin nature c'est accepter une nouvelle aventure sensorielle : c'est **un vin «nu» sans maquillage** ; un vin **sans intrant chimique**, zéro ajout, ni sucre, ni acide, ni copeaux de bois... un minimum d'intervention du vigneron et pas de techniques industrielles (*filtrations, flash pasteurisation, collages...*). Certains s'autorisent cependant un léger ajout de soufre, pour stabiliser le vin avant la mise en bouteilles. *A noter néanmoins* : le vin « naturel » n'a actuellement aucune certification officielle (donc pas de contrôles). Il faut donc bien connaître le vigneron pour s'assurer du caractère naturel du vin.

*SO2 (sulfites) total généralement utilisé : 0-30 mg/L*



### Vin de France (VDF)

Initialement, les critères des Appellations d'Origine Protégées et Contrôlées (*une aire géographique et parcellaire délimitées, un encépagement précis, les méthodes de viticulture et de vinification, les rendements...*) ont été établis pour assurer la qualité et l'appartenance d'un vin à sa région d'origine et de production. Avec le temps, certains cahiers des charges se sont étoffés ou sont devenus plus restrictifs.

Plutôt que de perdre **l'identité et le caractère unique de leurs vins** pour satisfaire à ces exigences, il est fréquent de voir des vigneron quitter les AOC pour **choisir le "déclassement" en Vin de France (VDF).**