

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€**

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

APÉRITIFS

Pineau · Réserve oubliée Maison Favre 6cl **5€**
Kir vin blanc d'Oléron · Mûre, cassis, pêche 12cl **5€**
Kir pétillant · Montlouis 12cl **6,5€**
Coupe de Champagne · Bourgeois-Diaz **AB** 12cl **11€**
Pastis · Ile de Ré **AB** 2cl **4€**
Quintinye Vermouth · blanc ou rouge 5cl **5€**

BIÈRES

Blanche ou Blonde **AB**
Brasserie Ile & Elle (Oléron) 33cl **6€**
"Petit Umami" · Blonde légère et rustique
"Amour Pulpe" · NeIPA fruitée
"Grain Suave" · Rousse Doppelbock
"Fleur amère" · IPA ambrée
Brasseurs Cueilleurs (Charente) **AB** 33cl **6€**

WHISKYS

"Ange" **AB** (Single Malt Charentais) 4cl **8€**
Connemara, Bercloux (Whisky Charentais) 4cl **8,5€**
Scapa, Lagavulin 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€**

Jus de fruit artisanaux **AB**
Raisin pétillant d'Oléron ☕ 25cl **4€**
Tomate ou Fraise-Framboise · Maison Meneau 25cl **4,5€**
Pomme-pêche, Pomme-coing, Pomme-griotte,
Pomme-mirabelle · Verger d'Eden 33cl **7,5€**



COCKTAILS

"Punch Oléronnaise"
Pineau, Cognac, jus de fruits, épices 16cl **8,5€**
"Champ'Oléron" · Orange-Cognac, Champagne 12cl **11€**
"Océanic Gin Tonic" · Gin & Tonic Charentais 16cl **8,5€**
Ti-punch · Rhum 50°, citron vert, sirop de canne 6cl **6,5€**
"Ginger spritz" · Sans alcool 25cl **6€**
Gingembre, jus de pomme, jus de raisin pétillant

DIGESTIFS

Liqueur Cognac : poire, pêche ou menthe, MenthePastille, Bailey's 4cl **6€**
Cognac VSOP · Favre ou **AB** David Ramnoux 4cl **7,5€**
Rhum Diplomatico
ou "Gino" · **AB** Vivant (distillé en Charentes) 4cl **8,5€**
Irish / French coffee 8cl **8,5€**
Vodka · Rhéta - distillée sur l'île de Ré 4cl **8,5€**
Cognac XO · L'Augerie 4cl **11€**
Vieux Rhum · Clément 4cl **11€**





Charentais

"Méditation" · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Mage</i> Colombard. <i>Rond, fin, floral, arômes de citron vert. Légèrement moelleux.</i>	VI	2020	◆◆◆	19€
"Grain Marin" · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Favre</i> Sauvignon. <i>Riche, voluptueux, boisé par l'élevage en fût, notes vanillées.</i>	AB VI	2020	◆	24€

Loire

"Lemon Tree" · VDF (Anjou) · <i>Stéphane Rocher</i> Chenin. <i>Notes acidulées, délicatement moelleux et vif à la fois.</i>	VN	2020	◆◆◆	24€
"Domaine" · Cheverny AOC · <i>Philippe Tessier</i> Sauvignon, Chardonnay. <i>Fin et joliment fruité sur les agrumes.</i>	VN	2020	◆	27€
"Les Grives Soules" · Vouvray AOC · <i>Domaine Perrault - Jadaud</i> Chenin. <i>Attaque franche, cuvée solaire, fines notes d'élevage, amers délicats.</i>	VN	2018	◆	33€
"Florilège" · Pouilly Fumé AOC · <i>Jonathan Didier Pabiot</i> Sauvignon. <i>Style droit et ciselé, fruit mûr et fraîcheur : belle générosité !</i>	VB	2018	◆	45€

Languedoc

"Signature" · IGP de l'Herault · <i>Domaine Valjulius</i> Grenache, Rolle, Chardonnay. <i>Agrumes & fleurs blanches : volume & fraîcheur.</i>	AB	2018	◆	26€
"Avis d'blanc frais" · VDF · <i>Mas des Caprices</i> Maccabeu, Grenache. <i>Notes salines et citronnées : élané, frais & désaltérant !</i>	AB	2019	◆	27€
"Orée" · Coteaux du Languedoc AOP · <i>Domaine Beauchorey</i> Clairette, Roussane, Rolle, Bourboulenc, Grenache. <i>Ample, épicé, complexe.</i>	VN	2017	◆	31€
"Joncs-Cella" · IGP Haute Vallée de L'Orb · <i>Domaine de Bon Augure</i> Chardonnay, Petit Manseng. <i>Rondeur, finesse et minéralité. Belle longueur.</i>	VB	2018	◆	32€

Sud Ouest

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

Rhône

"Dès l'Aube" · VDF (Ardèche) · <i>Domaine des Vigneaux</i> Viognier. <i>Arôme de fruits jaunes, corpulent et onctueux : de la rondeur à boire.</i>	VN	2018	◆	28€
"Pé de Loup" · Crozes-Hermitage · <i>Dard & Ribo</i> Marsanne, Roussane. <i>Jus opulent, très mûr, notes d'abricot, brioché... Superbe.</i>	VN	2019	◆	65€

Alsace

Gewurztraminer Muelhforst · Alsace AOP - <i>Domaine Clé de sol</i> <i>Arômes de rose, violette & pêche. Rondeur, harmonie, belle finale épicée.</i>	VN	2013	◆◆	34€
Riesling Muelhforst · Alsace AOP - <i>Domaine Clé de sol</i> <i>Arômes de fruits blancs et exotiques. Fleuri, ample et parfaitement équilibré.</i>	VN	2014	◆	36€

Bourgogne

"Le Clocher" · Mâcon-Loché AOC · <i>Domaine Tripoz</i> Chardonnay. <i>Joli gras, plein de vitalité, de minéralité... belle longueur en bouche.</i>	VB	2018	◆	35€
Petit Chablis AOC · <i>Domaine Moreau Nodet</i> Chardonnay. <i>Iodé, dense et magnifique précision : un "Grand Petit Chablis" !</i>	VN	2018	◆	44€

Jura

"Naturé" · Arbois AOP · <i>Domaine Ratte</i> Savagnin. <i>Vin ouillé, voluptueux, arômes d'épices complexes, amers nobles.</i>	VN	2018	◆	42€
--	----	------	---	-----



Charentais

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

VI 2018 ♦♦ 18€

Rhône

"Les routes de Causans" · IGP Vaucluse · *Julien Delhomme*
Grenache. *Léger, frais, fruité, équilibré.*

AB 2020 ♦ 24€

"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€

Crozes Hermitage AOC · Dard & Ribo
Syrah. *Gourmand et hyper buvable, ce vin est un pur bonheur ... Une référence !*

VN 2019 ♦♦ 62€

Beaujolais - Bourgogne

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

VN 2016 ♦ 26€

"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€

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

VB 2016 ♦♦ 39€

"Le Ban" · Saint Aubin AOC · *Domaine Derain*
Expression parfaite du Pinot noir : fruits rouges mûrs, épicé. Une gourmandise !

VB 2018 ♦ 55€

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€

Loire

"Emeri" · IGP Val de Loire · *Eric Chevalier*
Pinot noir, Grolleau. *Un jus digeste, léger en alcool, sur le croquant du fruit.*

AB 2020 ♦ 26€

"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. Anti-conformiste.*

VN 2015 ♦♦♦ 36€

Bordelais

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

VB 2015 ♦♦♦ 34€

Jura

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

VN 2018 ♦♦ 52€

Suite des vins rouges : au verso

VINS ROUGES (SUITE)



Languedoc - Roussillon

"La Vinhota" · VDF · <i>Domaine Balansa</i>	VN	2019	◆	29€
Lledoner Pelut, Grenache. <i>Arômes de grenade. Grande légèreté, fluide & épicé.</i>				
"RDV sur la Lune" · Minervois AOC · <i>Domaine Clos du Gravillas</i>	VB	2019	◆◆◆	35€
Carignan, Syrah, Grenache. <i>Concentré, crayeux et embaumant la garrigue.</i>				
"Versicolor" · VDF · <i>Domaine Balansa</i>	VN	2018	◆◆◆	45€
Carignan. <i>Notes de mûres, issu de vignes centenaires, vin généreux et élégant.</i>				

VINS ROSÉS



"Iléa Rosae" · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Mage</i>	VI	2019	◆◆	19€
Merlot. <i>Rond, fruité, gourmand.</i>				
"Strawberry Fields" · VDF (Anjou) · <i>Stéphane Rocher</i>	VN	2018	◆◆◆◆	23€
Gamay teinturier. <i>Un vrai bonbon, de la fraîcheur, léger en alcool.</i>				
"Pech de Roziès" · Vallée du Paradis IGP · <i>Domaine Balansa</i>	VN	2019	◆	27€
Syrah, Grenache. <i>Un rosé ? Plutôt un beau vin blanc... de "raisins noirs".</i>				

LES BULLES



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

Vin au verre

VINS BLANCS

- AB** **"Grain Marin"** 5€
IGP île d'Oléron - *Domaine Favre*
Sauvignon - *Sec, riche, boisé*
- VI** **"Méditation"** 4,5€
IGP île d'Oléron - *Domaine Mage*
Colombard - *Demi-sec, acidulé*
- VN** **"Les Jacquaires"** 6€
VDF (Fronton) - *La Colombière*
Chenin, Sauvignon, Bouysselet
Atypique, minéral, notes de pomme
- VN** **"P'tit Chardonnay"** 6€
VDF (Ardèche) - *Les Vigneaux*
Chardonnay - *Léger, frais, citronné*

VINS ROUGES

- VI** **"Opus"** 4€
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*
Merlot - *Souple et fruité*
- VB** **"Les routes de Causans"** 5,5€
IGP Vaucluse · *Julien Delhomme*
Grenache - *Léger, petits fruits rouges*
- VN** **"Pur Jus"** 6,5€
AOP Ventoux · *Château Landra*
Syrah, Grenache
Epicé, fruits noirs mûrs, fraîcheur

VINS ROSÉS

- VI** **"Iléa Rosae"** 4€
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*
Merlot - *Demi-sec*
- VN** **"Strawberry Fields"** 5,5€
VDF (Anjou) - *Stéphane Rocher*
Gamay teinturier - *Moelleux*
- VN** **"Pech de Roziès"** 6€
IGP Vallée du Paradis - *Balansa*
Syrah, Grenache - *Sec*

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).**