

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 **2,5€**
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, orgeat,
fleur de sureau

APÉRITIFS

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

BIÈRES

Blanche ou Blonde
Brasserie Ile & Elle (Oléron) **AB** 33cl **6,5€**
"Petit Umami" · Blonde légère et rustique
"Amour Pulpe" · NeIPA fruitée
"Grain Suave" · Rousse Doppelbock
"Fleur amère" · IPA ambrée
Brasseurs Cueilleurs (Charente) **AB** 33cl **6,5€**

WHISKYS

Connemara 4cl **8,5€**
Bercloux ou Silène **AB** · Whiskys Charentais 4cl **8,5€**
Scapa ou Caol Ila 4cl **9,5€**

BOISSONS CHAUDES


Café expresso ou allongé  petit **2,2€**  double **3,5€**
Café noisette ou Déca  petit **2,5€**  double **3,7€**
Café crème / Cappuccino  petit **3€**  double **4€**

Infusion **AB**
Plantes (verveine, réglisse, menthe poivrée, "mélange après repas") **3,5€**

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

Thé vert glacé · Pêche ou Menthe **AB**  25cl **4,5€**

Citronnade · Maison Meneau **AB**  25cl **4,5€**

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

COCKTAILS



"Punch Oléronnaï" · Pineau, Cognac, jus de fruits, épices 16cl **9€**
"Ti-punch" · Rhum 50°, citron vert, sirop de canne 6cl **6,5€**
"Oceanic Gin Tonic" · Gin & Tonic Charentais 16cl **9€**
"Champ'Oléron" · Orange-Cognac, Champagne 12cl **12€**
"Ginger spritz" · Sans alcool
Gingembre, jus de pomme, jus de raisin pétillant 20cl **6,5€**

DIGESTIFS

Liqueurs Cognac · Poire, menthe ou amande
MenthePastille, Bailey's 4cl **6€**
Cognac VSOP · Favre ou David Ramnoux **AB** 4cl **8€**
Cognac XO · **AB** Decroix 4cl **12€**
Rhum Diplomatico
ou "Gino" · **AB** Vivant (distillé en Charentes) 4cl **8,5€**
Vieux Rhum · Clément 4cl **11€**
Irish / French coffee 8cl **9€**





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	◆	25€

Loire

"Lemon Tree" · VDF (Anjou) · <i>Stéphane Rocher</i> Chenin. <i>Notes acidulées, délicatement moelleux et vif à la fois.</i>	VN	2019	◆◆◆	24€
"Domaine" · Cheverny AOC · <i>Philippe Tessier</i> Sauvignon, Chardonnay. <i>Fin et joliment fruité sur les agrumes.</i>	VN	2020	◆	29€
"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	2019	◆	45€

Languedoc

"Signature" · IGP de l'Herault · <i>Domaine Valjulius</i> Grenache, Rolle, Chardonnay. <i>Agrumes & fleurs blanches : volume & fraîcheur.</i>	AB	2019	◆	26€
"Avis d'blanc frais" · VDF · <i>Mas des Caprices</i> Maccabeu, Grenache. <i>Notes salines et citronnées : élancé, 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>Minéral et légèrement fumé : parfait équilibre.</i>	VB	2018	◆	33€

Rhône

"Recto/Verso" · VDF · <i>Domaine des Accoles</i> Grenache (rouge), Clairette. <i>Macération rouge & blanc : curiosité... à découvrir !</i>	VN	2020	◆◆	31€
"Crozes Hermitage" · <i>Dard & Ribo</i> Marsanne, Roussane. <i>Jus opulent, très mûr, notes d'abricot, brioché... Superbe.</i>	VN	2020	◆	65€

Alsace

Riesling · Alsace AOC - <i>Domaine Clé de sol</i> <i>Arômes d'agrumes. Zéro intrants. Vin tendu, minéral, puissant mais délicat.</i>	VN	2016	◆	34€
Gewurztraminer Muelhforst · Alsace AOC - <i>Domaine Clé de sol</i> <i>Arômes de rose, violette & pêche. Rondeur, harmonie, belle finale épicée.</i>	VN	2013	◆◆◆	34€

Bourgogne

"Le Clocher" · Mâcon-Loché AOC · <i>Domaine Tripoz</i> Chardonnay. <i>Plein de vitalité, de minéralité... belle longueur en bouche.</i>	VB	2020	◆	38€
"Chablis AOC" · <i>Domaine Moreau Nodet</i> Chardonnay. <i>Expressif, juteux, élégant avec une belle tension.</i>	VB	2020	◆	49€

Jura

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

VINS ROUGES



Charentais

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

VI 2019 ♦♦ 19€

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 atypique : rond, charnu et floral.*

VN 2018 ♦♦♦ 31€

Rhône

"Rendez-vous des acolytes" · VDF · *Domaine des Acoles*
Grenache. *Une cuvée nature fruitée, pleine de saveurs et de plaisir.*

VN 2019 ♦♦ 25€

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

VN 2019 ♦♦♦ 30€

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

VN 2019 ♦♦ 62€

Loire

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

VN 2020 ♦ 27€

"J'en ai déjà bu hier" · Côte roannaise AOC · *Domaine des Pothiers*
Gamay. *Structure soyeuse, fruits rouges & poivrée : une cuvée harmonieuse.*

VN 2018 ♦♦ 29€

"Domaine" · Cheverny AOC · *Philippe Tessier*
Pinot noir, Gamay et Côt. *Notes de cerise. Vin rond, souple, frais et velouté.*

VN 2020 ♦ 31€

"Kezako" · Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC · *Sébastien David*
Cabernet franc. *"St Nico anti-conformiste" : fruits noirs, dense et concentré.*

VN 2015 ♦♦♦ 36€

Languedoc - Roussillon

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

VN 2019 ♦ 29€

"RDV sur la Lune" · Minervois AOC · *Domaine Clos du Gravillas*
Carignan, Syrah, Grenache. *Concentré, crayeux et embaumant la garrigue.*

VB 2019 ♦♦♦ 35€

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

VN 2018 ♦♦♦ 45€

Bordelais

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

VB 2016 ♦♦♦ 34€

Beaujolais - 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€

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

VB 2018 ♦♦ 39€

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

VB 2019 ♦♦ 55€

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



"Iléa Rosae" · Charentais île d'Oléron IGP · <i>Domaine Mage</i> Merlot. <i>Rond, fruité, gourmand.</i>	VI	2020	◆◆	19€
"Strawberry Fields" · VDF (Anjou) · <i>Stéphane Rocher</i> Gamay teinturier. <i>Un vrai bonbon, de la fraîcheur, léger en alcool.</i>	VN	2019	◆◆◆◆	23€
"Expression" · Touraine AOC · <i>Franck Breton</i> Cabernet, Grolleau, Côt. <i>Sec et vineux, bouquet fruité et bien équilibré.</i>	VI	2020	◆	24€

LES BULLES



Montlouis Brut · <i>Franck Breton</i> Chenin. <i>Méthode traditionnelle, arômes pommes et fleurs blanches.</i>	VI	2020	◆	32€
Vouvray pétillant naturel · <i>"Chenin de Traverse"</i> - <i>Perrault Jadaud</i> Chenin. <i>Cuvée parcellaire, arômes briochés, bulles très fines, harmonieux.</i>	VN	2017	◆	38€
Champagne · <i>"Cuvée 3C" Brut nature - Bourgeois-Diaz</i> Chardonnay / Pinot noir / Pinot Meunier. <i>Fruit, finesse et élégance.</i>	VN	-	◆	64€

Vins au verre

VINS BLANCS

- AB **"Grain Marin"** 5,5€
IGP île d'Oléron - *Domaine Favre*
Sauvignon - *Sec, riche, boisé*
- VN **"Lemon Tree"** 5,5€
VDF (Anjou) - *Stéphane Rocher*
Chenin - *Demi-sec, acidulé*
- VN **"Gneiss"** 6€
Muscadet - *Jérémy Batard*
Melon de Bourgogne
Frais, minéral, légèrement perlant
- AB **"Coup de foudre"** 7€
IGP Aude - *Domaine Cazaban*
Grenache, Roussane, Rolle
Fruits blancs, finesse, rondeur

VINS ROUGES

- VI **"Opus"** 4,5€
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*
Merlot - *Souple et légèrement boisé*
- VN **"Emeri"** 6€
VDF (Loire) - *Eric Chevalier*
Pinot noir, Grolleau - *Léger, croquant*
- VN **"Nicot"** 7€
Languedoc AOC - *Dom. des Agrunelles*
Syrah, Grenache - *Crayeux et épicé*

VINS ROSÉS

- VI **"Iléa Rosae"** 4,5€
IGP île d'Oléron - *Famille Mage*
Merlot - *Sec ou Demi-sec*
- VN **"Strawberry Fields"** 5,5€
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 préventivement 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 AOP / AOC (Appellations d'Origine Protégées et Contrôlées = *une aire géographique et parcellaire délimitées, un encépagement précis, des méthodes de viticulture et de vinification, des 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 de plus en plus fréquent de voir des vignerons quitter les AOC pour **choisir le "déclassement" en Vin de France (VDF).**