

BOISSONS

HAPPY HOUR
du mardi au vendredi

APÉRITIFS

Martini Blanc Vermouth Rouge à la Rose 6cl	6
Ricard 2cl	3
Kir vin blanc framboise pêche 12,5cl	6
Kir pétillant 12,5cl	7.5
Coupe de pétillant, Vouvray 12,5cl	7
Coupe de Champagne, Glod Fauvet 12,5cl	11


BIÈRES

PRESSIONS	25cl	50cl
La Pils du Macoha 5°	3.5	6.5
Session IPA Britt 3,5°	4.5	8.5
Chouffe 8°	5	9.5
Hermine Blanche 4°	4	7.5
Duchesse Anne Triple 6,9°	4	7.5
Picon bière	4.5	8.5
Panaché Twist Monaco Bière sirop	4	7.5

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Desperados 5,9°	5.5
 Dremmwel blonde sans alcool	5

SPRITUEUX

Mentilla, Vignaud	5
Liqueur de Caramel, Vignaud	5
Calvados, Drouin	6.5
Cognac Naud VS	9
Armagnac	9
 Gin Nantais 1924	7.5
Limoncello	5
Poire	7

WHISKIES

Buffalo Trace Bourbon - US	9
Lehmann - Single Malt, Alsace	11
Hatozaki - Pure Malt, Japon	9

RHUMS

Clément VSOP - Martinique AOP, agricole	8
Secha de la Silva - Guatemala, gourmand	9
Ferroni - Marseille, classique et aromatique	9

BOISSONS CHAUDES

Espresso Déca Allongé	2
Café Crème Noisette	2.5
Double Espresso Chocolat chaud	3.8
Cappucino	4.5
Irish Coffee	9
Thés & infusions	3.5

COCKTAILS GIVRÉS

FROZEN MARGARITA	9
Tequila, triple sec, jus de citron, sucre de canne	
ANANAS GIVRÉ	9
Gin, jus d'ananas, gingembre, menthe, citron vert	

COCKTAILS

MACOHA SPRITZ	9
Hibiscus & fleur d'oranger, tonic dry, agrumes	
CAIPI MAGIC	9.5
Cachaça Magnifica, citron vert, cassonade	
MOJITO	9
Rhum Embargo blanc et ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier	
GIN TONIC 	9.5
Gin Nantais bio, tonic dry, agrumes	
MOSCOW/LONDON MULE 	9.5
Vodka ou gin Nantais bio, ginger beer, citron vert	

SANS ALCOOL

MACOJA	6.5
Jus d'ananas, jus de passion, citron vert, sirop de framboise	
VIRGIN MOJITO	6.5
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier	
THÉ GLACÉ MAISON	4.5

SOFTS




Ginger beer 20cl	5.5
Coca Cola Zéro 33cl	3.8
Sirop à l'eau 25cl	2.5
Limonade Pression 25cl	3.5
Diabolo 25cl	3.8
Perrier 33cl	3.5
Supp sirop tranche	0.3
Jus de fruits Granini 25cl <i>pomme ou tomate</i>	4

EAUX MINÉRALES


Eau plate Eau pétillante 1L	4.9
Eau plate Eau pétillante 50cl	3.6

LA CAVE A VINS

BLANCS

	12.5cl	75cl
Muscadet AOP Côtes de GrandLieu - Manoir de la Garnaudière	5	24
 Saumur AOP Chenin - Isabelle Suire	6	32
 IGP Cévennes Chardonnay "L'orée des bois" - Domaine du Chêne	5.5	30
 Touraine AOP - Pierre Olivier Bonhomme (<i>vin nature</i>)	6.5	35
Menetou Salon AOP - Comte Lafond	7	37
Côtes de Gascogne IGP "Le Bal des Papillons" - Domaine Horgelus (<i>moelleux</i>)	6	31
Saint Véran AOP "Le Pavillon" - Maison Régnard		41
Meursault AOP Premier Cru - Le Poruzot / Grillot & Bitouzet		90

ROSÉS

 Méditerranée IGP "Le Grand Air" - Les complices des Calanques	5	24
Pays d'Oc IGP "Gris Blanc" - Gérard Bertrand (<i>existe en magnum</i>)	6	28
Côtes de Provence AOP "M" - Minuty		38

ROUGES

 Val de Loire IGP "Cabernet Franc" - Stéphane Orieux	5	24
Chinon AOP - Marc Brédif	6	32
Bourgogne AOP - Domaine Camu	6.5	36
Côtes du Rhône AOP "Cuvée des Galets" - Vignerons d'Esterzargues	5.5	28
Fronton AOP "La Folle Noire d'Ambat" - Domaine le Roc	6	32
 Saint Chinian AOP - Château de Coujan	6.5	34
Pic Saint Loup AOP - Gérard Bertrand		36
 Côtes de Bourg AOP - Château Grand Launay	6	32
Mercurey AOP - Guillaume Bouthenet		56
 Crozes Hermitage AOP - Yann Chave		58
Saint-Emilion Grand Cru AOP - La Fleur Penin		55
Saint-Julien AOP - Château Ducru-Beaucaillou		210
Saint-Estèphe AOP - Château Cos d'Estournel		210
Saint-Estèphe AOP - Château Montrose		290
Pays d'Herault IGP - Domaine La Grange des Pères		480

BULLES

Vouvray Brut - Marc Brédif	7	36
Champagne - Glod-Fauvet Blanc de Blancs	11	59
Champagne - "R" de Ruinart Brut		90

N'hésitez pas à nous demander les millésimes