

BOISSONS
COCKTAILS
& DIGEOS

LES SOFTS ET BOISSONS MAISON

BOISSONS CHAUDES

Nos cafés sont des cafés de spécialité dont les grains sont torréfiés de manière artisanale par notre partenaire Lomi.

Espresso.....	2,5€
Double espresso.....	5€
Allongé.....	2,5€
Noisette.....	3,5€
Latte.....	4,5€
Cappuccino.....	4,5€
Chocolat chaud.....	4,5€
Supplément lait végétal (coco ou avoine).....	1€
Supplément Viennois.....	2€
Vin chaud.....	7€
Irish Coffee.....	9€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca 33cl..... Classique ou sans sucre.	5€
Orangina 25cl.....	5€
Ice Tea 25cl.....	5€
Jus 25cl..... Ananas, pomme et tomate.	5€
Evian / Badoit 33cl.....	5€
Tonic la French 25cl.....	5€
Ginger Beer la French 25cl.....	5€
Limonade Mona Bio 33cl.....	5€

LES THÉS

La Maison L' Autre Thé élabore ses thés avec exigence et savoir-faire pour vous offrir une expérience savoureuse.

Thé noir Earl Grey Bio.....	4,5€
Thé Jasmin Bio.....	4,5€
Thé Menthe Bio.....	4,5€
Thé vert Sencha Bio.....	4,5€
Infusion Bio Verveine Menthe....	4,5€

BOISSONS MAISON

Jus frais maison 15cl..... Citron, orange ou pamplemousse.	5€
Thé glacé maison 20cl.....	5€
Citronnade maison 20cl.....	5€

APÉRITIFS

BIÈRES ET CIDRE ARTISANAUX

	25cl	50cl
Blonde de la Brasserie Martin (4.7°).....	3,5€	6€
Blanche de la Brasserie BAPBAP (4.5°).....	4€	7€
IPA de la Brasserie BAPBAP (5.8°).....	4,5€	8€

Cidre Appie 33cl..... Le classique cidre brut français.	7€
Bière sans alcool de la Brasserie BAPBAP 33cl.....	7€

L'APÉRO

Ricard 2,5cl..... La base des bases.	4€
Henri Bardouin 2,5cl..... Un grand cru complexe et élégant.	4,5€
Kir/Kir Royal 12,5cl..... Mûre, framboise, cassis ou pêche.	7€/13€
Dolin Rouge ou Blanc 5cl..... Un vermouth français produit à Chambéry.	8€
Avèze 5cl..... Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.	5€
Suze 5cl..... Liqueur de gentiane amère.	5€
Digeos..... À la fin de cette carte retrouvez l'ensemble digeos et spiritueux de la maison.	

NOS SUPER TROUVAILLES À DÉGUSTER

Des pépites livrées chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions. À savourer avec vos verres, toute la journée. Demandez le détail à votre serveur.

COCKTAILS CLASSIQUES

NG Spritz	9€
Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.	
NG Negroni	11€
Gin charentais, vermouth rouge français, apéritif aux écorces d'orange amère.	
Americano	8€
Vermouth rouge français, apéritif aux écorces d'orange amère, eau gazeuse.	
Elderflower Spritz	12€
Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.	
Gin Tonic	12€
Gin charentais, tonic français.	
Moscow Mule	12€
Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer française, angostura bitter.	
Cosmopolitan	12€
Vodka charentaise, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry.	
Whisky Sour	12€
Whisky charentais, jus de citron jaune, sirop de sucre, angostura bitter, blanc d'oeuf.	
Bloody Mary	11€
Vodka charentaise, jus de tomate, jus de citron jaune, Worcestershire sauce, sel de céleri, sauce foudre.	
Dry Martini	11€
Dolin dry vermouth, vodka ou gin charentais.	
Expresso Martini	12€
Vodka charentaise, café, liqueur de café, sirop de sucre.	
Old Fashioned	12€
Whisky charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.	

Nos cocktails sont réalisés à partir d'alcools français. Gin charentais, eaux-de-vie alsaciennes, Vermouth corse... C'est à Jennifer Le Nechet, championne du monde de cocktails, que l'on doit ces précieux élixirs.

COCKTAILS CLASSIQUES

NG SPRITZ



APÉRITIF AUX ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE
VIN PÉTILLANT • EAU GAZEUSE

9€

Mitonné à la sauce Nouvelle Garde, avec notre propre recette d'apéritif amer élaborée main dans la main avec Merlet et Fils, distillateurs depuis plus de cinq générations en Charente. Notre élixir amer détonne avec ses notes d'orange amère, fruits rouges, gentiane, armoise et autres bontés botaniques...

GRIMAUD



*GIN CHARENTAIS • LIQUEUR DE CITRON
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE
PURÉE DE GRIOTTE • BLANC D'OEUF*

13€

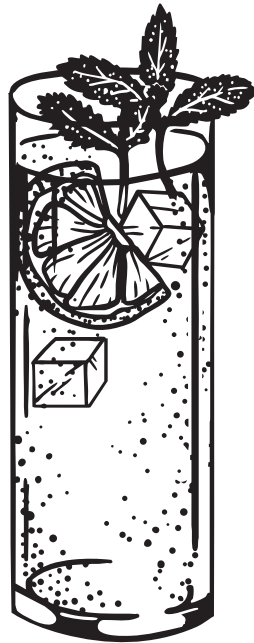
VALMOREL



*VODKA CHARENTAISE • LIQUEUR DE POIRE
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP WINTER SPICES
JUS DE POIRE*

13€

MOSNAC



*GIN CHARENTAIS • LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE
PURÉE DE RHUBARBE • TONIC*

13€

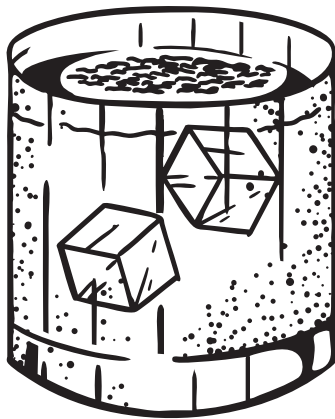
ROSE-HILL



*RHUM AMBRÉ • LIQUEUR DE PANDAN
JUS DE CITRON VERT • SIROP D'ORGEAT
JUS D'ANANAS • MENTHE FRAÎCHE*

13€

LE VAUCLIN



*VODKA CHARENNAISE · JUS DE CITRON VERT
SIROP CARAMEL SALÉ · JUS DE PASSION
LAIT DE COCO*

13€

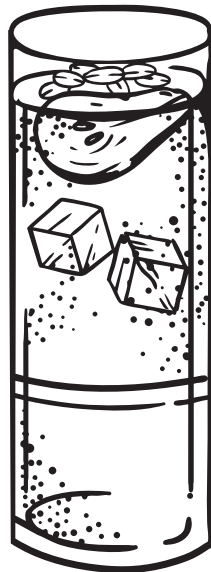
COCKTAIL DU BARMAN



*CRÉATION ÉPHÉMÈRE
DEMANDE À TON SERVEUR !*

13€

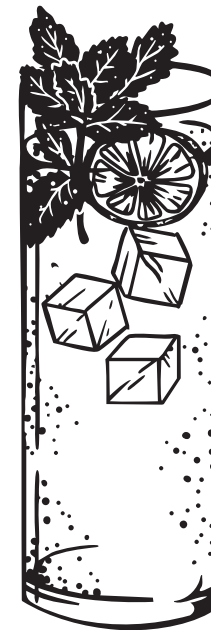
MONTFLEUR



SANS ALCOOL :
JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE VANILLE
PURÉE DE RHUBARBE • JUS DE POIRE • EAU GAZEUSE

8€

GASSIN



SANS ALCOOL :
JUS DE CITRON VERT • SIROP DE WINTER SPICES
JUS D'ANANAS • GINGER BEER

8€



LES DIGEOS

ABSINTHE ET ANISÉS - 2,5CL

ABSINTHE LA FÉE PARISIENNE 11 €

Une recette du XIXème siècle, faite à partir de 9 herbes.

HENRI BARDOUIN 4,5 €

Un grand cru complexe et élégant.

RICARD 4 €

La base des bases.

LIQUEUR

AVÈZE - 5CL 5 €

Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons.

CHARTREUSE VERTE - 3CL 9 €

Élixirs végétaux basés sur les recettes d'un grimoire du XVIème siècle, élaborées par les Pères Chartreux.

CHARTREUSE JAUNE - 3CL 9 €

Élixirs des Pères Chartreux basés sur les recettes du 16ème siècle.

DOLIN ROUGE / BLANC - 5CL 8 €

L'apéro à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques.

LIQUEUR LEMON MAISON JACOULOT - 3CL 7 €

Découvrez un vrai limoncello Bourguignon !

LIQUEUR POIRE MAISON JACOULOT - 3CL 7 €

un parfait assemblage entre les eaux-de-vie et nectars de Poire de la Maison Jacoulot

MENTHE PASTILLE - 3CL 5 €

Liqueur de menthe blanche, à la fraîcheur inimitable.

SUZE - 5CL 5 €

La liqueur de gentiane par excellence !

GIN - 3CL

GIN NUAGE 6 €

Distillé à partir de genièvre, il est également composé d'agrumes, d'angélique, de bourgeons de cassis, de coriandre et de gingembre.

VODKA - 3CL

VODKA NUAGE 6 €

Une vodka premium produite dans les Charentes, région au savoir-faire ancestral en matière d'élaboration, de distillation et d'assemblage de spiritueux les plus fins.

RHUM - 3CL

RHUM EZILI BLANC 7 €

Jolis arômes de canne fraîche, un rhum suave et légèrement vanillé.

RHUM EZILI GOLD DARK 7 €

Puissant, dominé par la vanille avec des notes d'orange et d'abricot. Bien équilibré et légèrement boisé.

ARMAGNAC - 3CL

ARMIN 6 ANS BAS ARMAGNAC 7 €

Parfait pour un premier date, l'Armagnac.

CALVADOS - 3CL

EXTRA OLD 30&40 12 €

Conçu pour représenter la richesse et la diversité des vieilles eaux-de-vie Normandes. Un assemblage créé avec des Calvados vieillis entre 10 et 27 ans en fûts de chêne français.

COGNAC - 3CL

MERLET VSOP 9 €

Délicat et subtil, une finale intensément fruitée.

MERLET XO 15 €

Gourmand pour une dégustation pure, une palette aromatique riche, et des notes de fruits.

WHISKY - 3CL

COPERIES 7 €

Du grain jusqu'à la barrique, ce whisky single malt est 100% français. Pour l'anecdote, Coperies est un mot très ancien qui, en patois charentais, signifie « moissons ».

BELLEVOYE NOIR 12 €

Premier triple malt 100% Français fabriqué dans les Landes.

EAU DE VIE - 3CL

FRAMBOISE D'ALSACE IG 7 €

La princesse des eaux-de-vie alsaciennes : parfumée, fraîche, séductrice, fatale presque.

MIRABELLE D'ALSACE IG 7 €

Exubérante et suave, livre ses arômes dès qu'elle a coulé dans ton verre.

POIRE WILLIAMS DE BALBRONN 7 €

La star des Poirs Williams, récoltée et distillée en Alsace.