

NOTRE SÉLECTION DE CAFÉS

GRANDS CRUS D'ARABICA

* Les numéros indiquent l'intensité du café



Honduras

Bio & Équitable **2,90 €**
Raffiné & Fruité

Un café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec.

1 2 3 4 5 **6** 7 8 9 10 *



Costa Rica

2,90 €
Acidulé & Complet

Cultivé en haute altitude, café vif, élégant, rond et agréablement long en bouche

1 2 3 4 5 **6** 7 8 9 10 *



Papouasie

2,90 €
Nouvelle-Guinée

Fruité & Équilibré

Grand Cru particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée.

1 2 3 4 **5** 6 7 8 9 10 *



Jamaïque Blue Mountain

4,60 €
Ample & Opulent

Café très équilibré et ample en bouche. Une tasse d'une douceur extraordinaire. Un Grand Cru rare et incomparable.

1 2 3 **4** 5 6 7 8 9 10 *



Moka d'Éthiopie

2,90 €
Sauvage & Parfumé

Originnaire du lieu de découverte du café. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe.

1 2 **3** 4 5 6 7 8 9 10 *



Mexique - Bio

2,90 €
Fin & Subtil

Cultivé sur les pentes des Sierras dans le sud du Mexique, un café doux aux notes de miel, légèrement acidulé et au corps subtil.

1 2 **3** 4 5 6 7 8 9 10 *

ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS 100% ARABICA



Florio

2,90 €
Puissant & Onctueux

Mélange onctueux mariant force et douceur dans la plus pure tradition italienne. Attaque puissante suivie de rondeur et d'arômes grillés.

1 2 3 4 5 6 7 **8** 9 10 *



Perle Noire

2,90 €
Riche & Harmonieux

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse, d'une grande finesse.

1 2 3 4 5 **6** 7 8 9 10 *



Décaféiné

2,90 €
Léger & Aromatique

Assemblage des meilleures origines pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine.

1 2 3 **4** 5 6 7 8 9 10 *

CAFÉ AROMATISÉ - ARABICA D'ÉTHIOPIE AROMATISÉ



Moka Noisette

2,90 €
Original & Savoureux

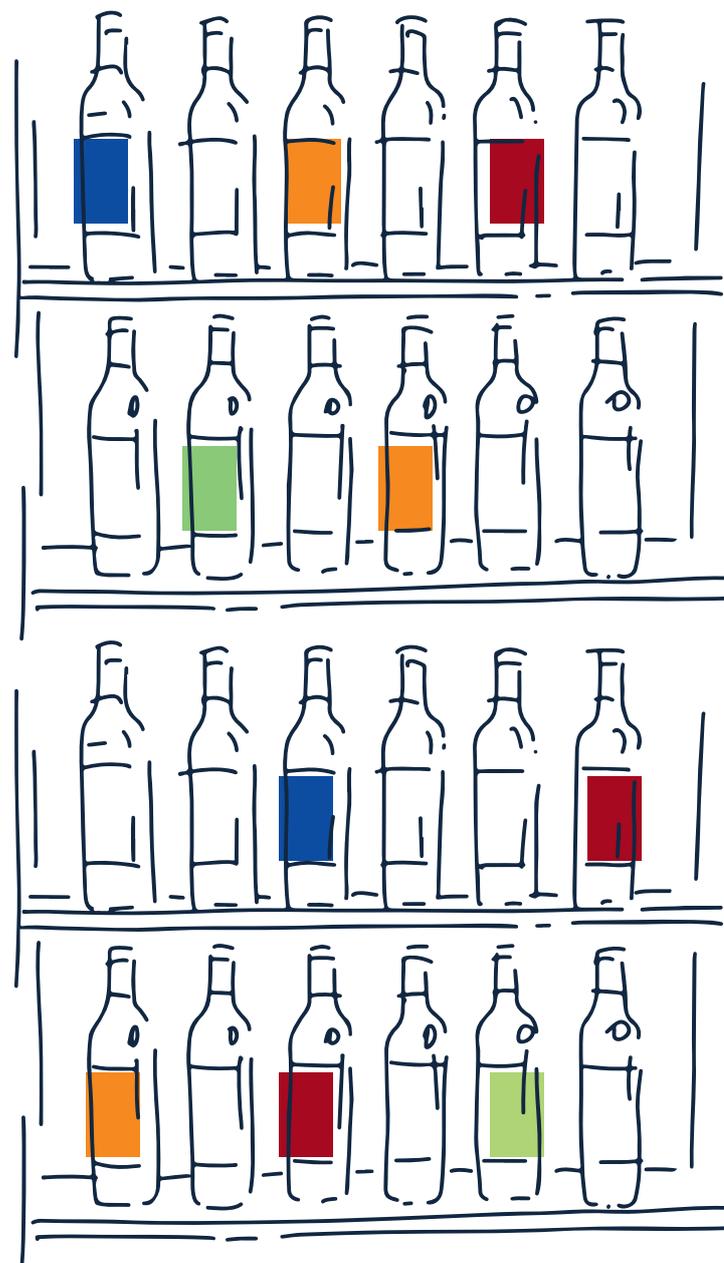
Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.

1 2 3 4 5 6 **7** 8 9 10 *

Certaines origines peuvent être indisponibles en fonction des récoltes dans les pays producteurs.

Oh! LE BISTRO

LE BISTROT À LA FRANÇAISE



NOS DIGESTIFS

Cognac XO	9,90 €	Get 27 et 31	7,90 €
Cognac VSOP	7,50 €	Diplomatico	7,90 €
Calvados Hors d'Âge	9,90 €	Irish Coffee	8,50 €
Armagnac Hors d'Âge	9,90 €	Baileys	7,50 €
Liqueur	7,50 €		
Eau de vie poire et mirabelle	7,50 €		

 Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle !
Prix nets - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

carte

des

Jins



NOTRE CUVÉE D'EXCEPTION

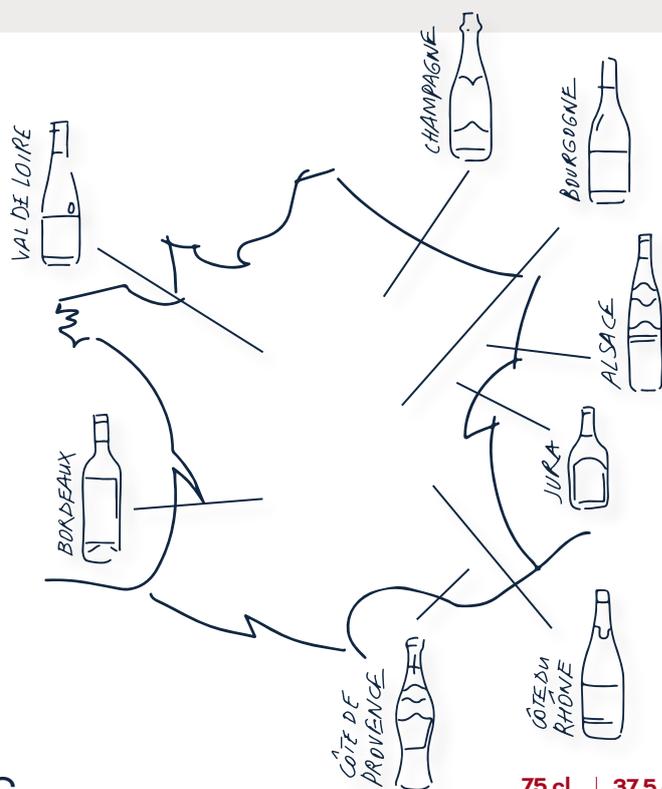
Sancerre rouge « Le Chatillet » 34.90 €
Des tanins fondus et une matière veloutée.
Un vin très aromatique

AOC Lalande-de-Pomerol Château au Pont de Guitres 39.90 €
Des tanins fondus et une matière veloutée.
Un vin très aromatique

Mercurey Pierre Gruber 69.00 €
D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant

AOC Margaux Jacques Boyd 49.00 €
Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes.
Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale

Pomerol « Fugue de Nenin » 55.00 €
Un vin qui allie en bouche finesse et intensité, avec de la chair et de l'ampleur. Sa texture souple, charnue et veloutée masque une grande puissance tannique



BLANC

AOC Haut-Poitou Sauvignon Domaine de Villemont 17.90 € 12.50 € 3.90 €
Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités

AOC Graves blanc Château Brondelle « classic » 21.90 € 4.00 €
Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple

AOC Saumur blanc Domaine de Nerleux 23.00 € 14.90 € 4.90 €
Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité

AOC Pouilly Fumé de chez Balland-Chapuis « Pierres Fines » 32.00 € 6.90 €
Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia

Pour accompagner votre foie gras 5.90 €
Le verre de Côtes-de-gascogne

ROSÉ

AOC Haut-Poitou Cabernet Rosé Domaine de Villemont 17.90 € 12.50 € 3.90 €
Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre

AOC Côtes de Provence Château Ferry Lacombe 22.90 € 14.90 € 4.90 €
Élégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais

AOC Chinon Rosé Philippe Pain Domaine de la Commanderie 24.50 € 17.90 € 4.90 €
Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie

AOC Tavel Château Correnson 25.90 € 17.90 €
Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia

ROUGE

AOC Haut-Poitou Domaine de Villemont 17.90 € 12.50 € 3.90 €
Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles

Blaye Côtes de Bordeaux Château la Bretonnière 19.90 €
Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche

AOC Côtes du Rhône Domaine de la Berthète 19.90 € 14.50 € 3.90 €
Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants

AOC Bordeaux Supérieur Château Recogne 21.90 € 4.90 €
Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux

AOC Côte de Bourg Château Libarde 23.90 € 15.90 €
Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent

AOC Côteaux du Languedoc Pic Saint-Loup G. Bertrand 28.90 €
Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices

AOC Saumur Champigny Domaine de Nerleux 24.00 € 15.90 € 4.90 €
Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire

AOC Madiran Château Lafitte Teston 24.90 € 4.90 €
Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges

AOC Morgon Côte du Py Vieilles Vignes 29.50 €
Vin vif, fin et équilibré

AOC Chinon cuvée sélection Philippe Pain Domaine de la Commanderie 25.90 € 18.90 € 4.90 €
Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux

LES POTS DE VINS SÉLECTIONNÉS

Haut-Poitou et Loire (rouge ou rosé)
Pot de 23 cl : 4.90 € / Pot de 46 cl : 7.90 €

