

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

Acidulé & Complet **2,90 €**

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

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



Papouasie Nouvelle-Guinée

Fruité & Équilibré **2,90 €**

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

Sauvage & Parfumé **2,90 €**

Originaire 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

Fin & Subtil **2,90 €**

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

Puissant & Onctueux **2,90 €**

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

Riche & Harmonieux **2,90 €**

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

Léger & Aromatique **2,90 €**

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

Original & Savoureux **2,90 €**

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.

NOS DIGESTIFS

Cognac VSOP	7.50 €	Get 27 et 31	7.90 €
Cognac XO	9.90 €	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	7.90 €		

Oh! LE BISTRO

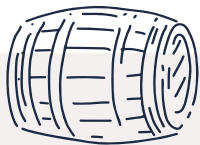
LE BISTROT À LA FRANÇAISE



c a r t e

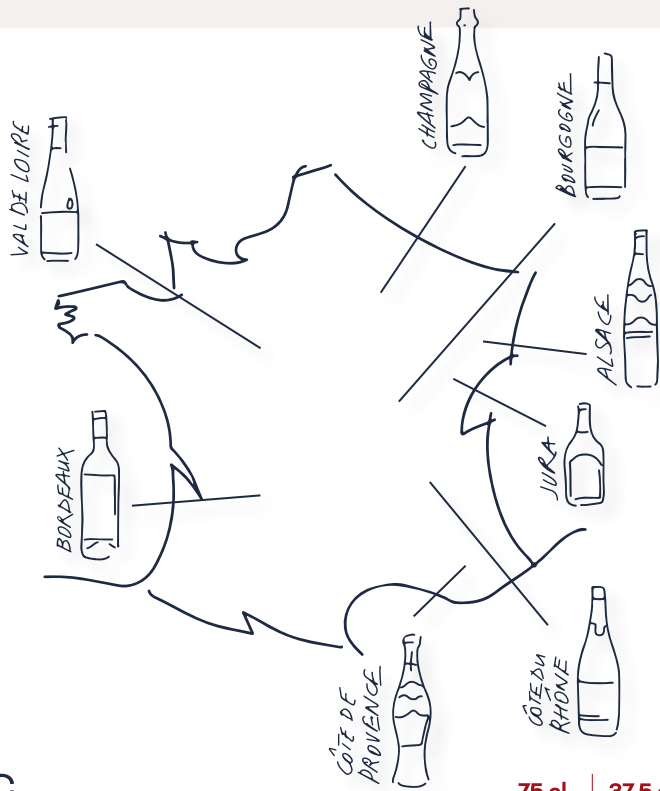
d e s





NOTRE CUVÉE D'EXCEPTION

Sancerre rouge « Le Chatillet » Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique	34.90 €
AOC Lalande-de-Pomerol Château au Pont de Guitres Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique	39.90 €
Mercurey Pierre Gruber D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant	69.00 €
AOC Margaux Jacques Boyd Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes. Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale	49.00 €
Pomerol « Fugue de Nenin » 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	60.00 €



BLANC

AOC Haut-Poitou Sauvignon Domaine de Villemont Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités	75 cl	37.5 cl	12.5 cl
AOC Graves blanc Château Brondelle « classic » Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple	17.90 €	12.50 €	3.90 €
AOC Saurmur blanc Domaine de Nerleux Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité	21.90 €		4.00 €
AOC Pouilly Fumé Domaine Lebrun Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	23.00 €	14.90 €	4.90 €
Pour accompagner votre foie gras Le verre de Côtes-de-gascogne	34.90 €		6.90 €
			5.90 €

ROSÉ

AOC Haut-Poitou Cabernet Rosé Domaine de Villemont Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre	75 cl	37.5 cl	12.5 cl
AOC Côtes de Provence Château Ferry Lacombe Elégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais	17.90 €	12.50 €	3.90 €
AOC Chinon Rosé Philippe Pain Domaine de la Commanderie Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie	22.90 €	14.90 €	4.90 €
AOC Tavel Château Correnson Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	24.50 €	17.90 €	4.90 €
	25.90 €	17.90 €	

ROUGE

AOC Haut-Poitou Domaine de Villemont Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles	17.90 €	12.50 €	3.90 €
Blaye Côtes de Bordeaux Château la Bretonnière Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche	19.90 €		
AOC Côtes du Rhône Domaine de la Berthète Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants	19.90 €	14.50 €	3.90 €
AOC Bordeaux Supérieur Château Recougne Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux	21.90 €		4.90 €
AOC Côte de Bourg Château Libarde Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent	23.90 €	15.90 €	
AOC Côteaux du Languedoc Pic Saint-Loup G. Bertrand Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices	28.90 €		
AOC Saurmur Champigny Domaine de Nerleux Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire	24.00 €	15.90 €	4.90 €
AOC Madiran Château Lafitte Teston Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges	24.90 €		4.90 €
AOC Morgon Côte du Py Vieilles Vignes Vin vif, fin et équilibré	29.50 €		
AOC Chinon cuvée sélection Philippe Pain Domaine de la Commanderie Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux	25.90 €	18.90 €	4.90 €

LES POTS DE VINS SÉLECTIONNÉS

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

