

## NOTRE SÉLECTION DE CAFÉS

### GRANDS CRUS D'ARABICA

\* Les numéros indiquent l'intensité du café

 **Honduras** 3,20 €  
Bio & Équitable  
*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** 3,20 €  
*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 Nouvelle-Guinée** 3,20 €  
*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** 4,90 €  
*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** 3,20 €  
*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** 3,20 €  
*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** 3,20 €  
*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** 3,20 €  
*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 \*

 **Moka Noisette** 3,20 €  
*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 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 €		

carte

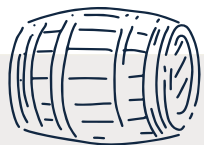
des

*Jins*



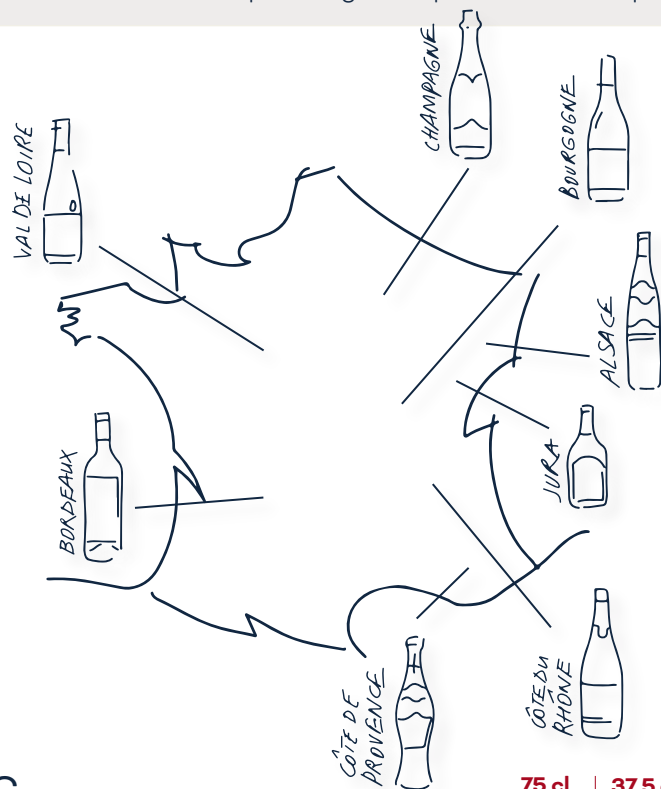
Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle !

Prix nets - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## NOTRE CUVÉE D'EXCEPTION

<b>Sancerre rouge « Le Chatillet »</b> Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique	37.90 €
<b>AOC Lalande-de-Pomerol Château au Pont de Guitres</b> Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique	43.90 €
<b>Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Le renard de la Combe - Belena</b> D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant	43.00 €
<b>AOC Margaux Jacques Boyd</b> Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes. Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale	52.00 €
<b>Pomerol « Fugue de Nenin »</b> 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	65.00 €



## BLANC

<b>AOC Haut-Poitou Sauvignon Domaine de Villemont</b> Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités	75 cl	37.5 cl	12.5 cl
<b>AOC Graves blanc Château Brondelle « classic »</b> Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple	19.90 €	14.50 €	4.50 €
<b>AOC Saumur blanc Domaine de Nerleux</b> Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité	23.90 €		4.50 €
<b>AOC Pouilly Fumé Domaine Lebrun</b> Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	25.90 €	16.90 €	4.90 €
<b>Pour accompagner votre foie gras</b> Le verre de Côtes-de-gascogne	36.90 €		6.90 €
			5.90 €

## ROSÉ

<b>AOC Haut-Poitou Cabernet Rosé Domaine de Villemont</b> Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre	75 cl	37.5 cl	12.5 cl
<b>AOC Côtes de Provence Château Ferry Lacombe</b> Élégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais	19.90 €	15.90 €	4.50 €
<b>AOC Chinon Rosé Philippe Pain Domaine de la Commanderie</b> Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie	26.90 €	17.90 €	5.50 €
<b>AOC Tavel Château Correnson</b> Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	28.90 €	19.90 €	5.90 €
	27.90 €	19.90 €	

## ROUGE

<b>AOC Haut-Poitou Domaine de Villemont</b> Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles	19.90 €	15.90 €	4.50 €
<b>AOC Côtes du Rhône Domaine de la Berthète</b> Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants	22.90 €	16.90 €	4.50 €
<b>AOC Bordeaux Supérieur Château Recougne</b> Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux	24.90 €		5.20 €
<b>AOC Côteaux du Languedoc Pic Saint-Loup G. Bertrand</b> Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices	31.90 €		
<b>AOC Saumur Champigny Domaine de Nerleux</b> Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire	27.90 €	17.90 €	5.50 €
<b>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier</b> C'est un vin rond, aux arômes de fruits rouges rappelant la framboise ou la groseille, avec une vivacité présente qui permet de l'apprécier à tout moment	28.90 €	19.90 €	5.90 €
<b>AOC Madiran Château Lafitte Teston</b> Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges	28.90 €		5.50 €
<b>AOC Morgon Côte du Py Vieilles Vignes</b> Vin vif, fin et équilibré	36.50 €		
<b>AOC Chinon cuvée sélection Philippe Pain Domaine de la Commanderie</b> Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux	28.90 €	19.90 €	5.90 €

### LES POTS DE VINS SÉLECTIONNÉS

Haut-Poitou et Loire (rouge ou rosé) **Pot de 23 cl : 6.00 € / Pot de 46 cl : 9.50 €**

