

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 €		

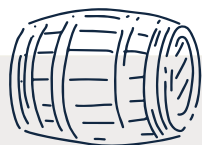


Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle !
 Prix nets - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

carte

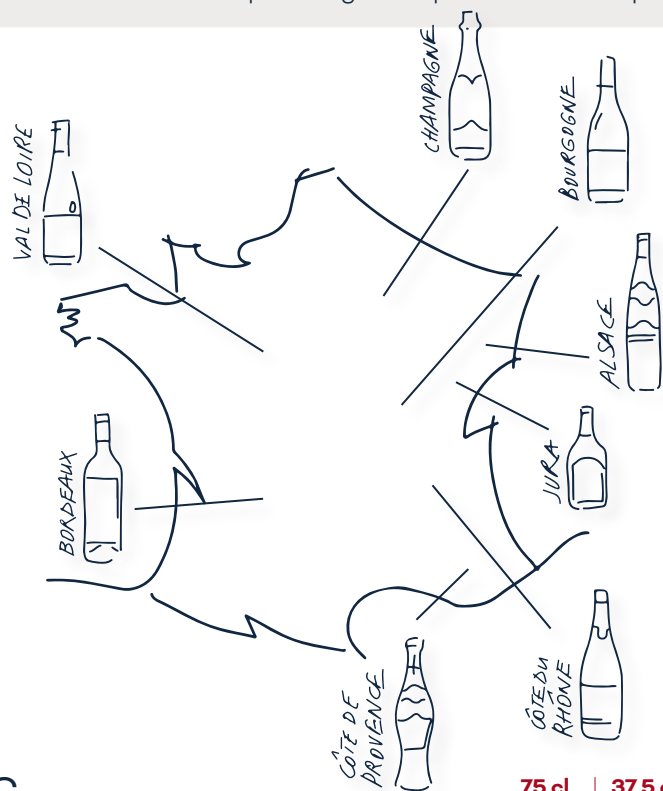
des

digestifs



NOTRE CUVÉE D'EXCEPTION

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



BLANC

AOC Haut-Poitou Sauvignon Domaine de Villemont Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités	19.90 €	14.50 €	4.50 €
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	23.90 €		4.50 €
AOC Saumur blanc Domaine de Nerleux Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité	25.90 €	16.90 €	4.90 €
AOC Pouilly Fumé Domaine Lebrun Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	36.90 €		6.90 €
Pour accompagner votre foie gras Le verre de Côtes-de-gascogne			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	19.90 €	15.90 €	4.50 €
AOC Côtes de Provence Château Ferry Lacombe Élégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais	26.90 €	17.90 €	5.50 €
AOC Chinon Rosé Philippe Pain Domaine de la Commanderie Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie	28.90 €	19.90 €	5.90 €
AOC Tavel Château Correnson Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	27.90 €	19.90 €	

ROUGE

AOC Haut-Poitou Domaine de Villemont Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles	19.90 €	15.90 €	4.50 €
AOC Côtes du Rhône Domaine de la Berthète Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants	22.90 €	16.90 €	4.50 €
AOC Bordeaux Supérieur Château Recougne Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux	24.90 €	19.90 €	5.20 €
AOC Côtes du Languedoc Pic Saint-Loup G. Bertrand Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices	31.90 €		
AOC Saumur Champigny Domaine de Nerleux Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire	27.90 €	17.90 €	5.50 €
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier 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 €
AOC Madiran Château Lafitte Teston Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges	28.90 €		5.50 €
AOC Morgon Côte du Py Vieilles Vignes Vin vif, fin et équilibré	36.50 €		
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	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 €**

