

## VERRES DE VIN / WINE GLASSES

<b>Verre de Chinon rouge AOC</b>	12 cl	<b>5.50€</b>
<b>Verre de Touraine Sauvignon blanc AOP</b>	12 cl	<b>5.50€</b>
<b>Verre de Coteaux du Layon AOC</b>	12 cl	<b>6.50€</b>
<b>Verre de Touraine rosé AOP</b>	12 cl	<b>5.50€</b>
<b>Coupe de Saumur Brut blanc AOC</b>	12 cl	<b>6.00€</b>
<b>Coupe de Saumur Brut rosé AOC</b>	12 cl	<b>5.50€</b>

## BIERES / BEERS

<b>Saison Dupont – BIO</b> Légère, équilibrée et désaltérante	Blonde	Belgique	33 cl – 5.5°	<b>5.60€</b>
<b>Queue de charrue</b> Légèrement douce et fruitée, petite amertume	Blonde	Belgique	33 cl – 6.6°	<b>6.20€</b>
<b>St Feuillien Grand Cru</b> Fine amertume, équilibrée et élégante	Blonde	Belgique	33 cl – 9.5°	<b>7.20€</b>
<b>Moinette</b> Houblonnée avec une amertume prononcée	Blonde	Belgique	33 cl – 8.5°	<b>6.70€</b>
<b>Phantom Hazy IPA - The White Hag</b> Légère, fruitée et rafraichissante	Blonde	Irlande	33cl – 4°	<b>7.60€</b>
<b>Super 8 IPA</b> Notes de fruits exotiques, rafraîchissante avec une légère amertume	Blonde	Belgique	33 cl – 6.0°	<b>6.90€</b>
<b>Blanche de Namur</b> Douce et désaltérante, note de fruits et d'épices	Blanche	Belgique	33 cl – 4.5°	<b>5.70€</b>
<b>Bush</b> Fine, douce et puissante	Ambrée	Belgique	33 cl – 12.0°	<b>7.50€</b>
<b>Orval trappiste</b> Complexe, onctueuse, longue amertume	Ambrée	Belgique	33 cl – 6.2°	<b>6.90€</b>
<b>Mystic cerise</b> Blanche à la cerise, fraîche et fruitée	Rouge	Belgique	25 cl – 3.5°	<b>5.70€</b>
<b>Westmalle Dubbel Trappist</b> Ronde, peu amère et finement réglissée	Brune	Belgique	33 cl – 7.0°	<b>6.20€</b>
<b>St Bernardus Triple</b> Saveurs maltées et épicées, note de fruits Légère, fruitée et rafraichissante	Triple	Belgique	33cl – 8°	<b>6.90€</b>

**APERITIFS**

<b>Cocktail « IMAGO »</b> Jus de pêche, liqueur de pêche, Cognac, Saumur brut	12 cl	<b>6.50€</b>
<b>Kir vin blanc</b>	12 cl	<b>6.00€</b>
<b>Kir pétillant</b>	12 cl	<b>6.50€</b>
<b>Pastis Henri Bardouin</b>	3 cl	<b>4.50€</b>
<b>Campari Orange</b>	12 cl	<b>6.00€</b>
<b>Campari Soda</b>	12 cl	<b>7.00€</b>
<b>Martini rouge / blanc</b>	5 cl	<b>6.00€</b>
<b>Nouilly Prat</b>	5 cl	<b>6.00€</b>
<b>Lillet blanc / rouge</b>	5 cl	<b>6.00€</b>
<b>Porto 10 ans</b>	10 cl	<b>6.00€</b>
<b>Absinthe « Une Emile »</b>	3 cl	<b>6.50€</b>
<b>Picon bière</b>	28 cl	<b>6.00€</b>

**SANS ALCOOL / SOFT DRINKS**

<b>Cocktail de fruits</b>	30 cl	<b>5.80€</b>
<b>Coca cola</b>	33 cl	<b>4.00€</b>
<b>Orangina</b>	33 cl	<b>4.00€</b>
<b>Perrier</b>	33 cl	<b>4.00€</b>
<b>Limonade</b>	25 cl	<b>3.50€</b>
<b>Ice Tea pêche</b>	25 cl	<b>4.00€</b>
<b>Jus de fruits</b>	20 cl	<b>3.50€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomme</li> <li>• Fraise</li> <li>• Orange</li> <li>• Pêche</li> <li>• Pamplemousse</li> <li>• Ananas</li> <li>• Exotique</li> <li>• Tomate</li> </ul>		
<b>Schweppes tonic</b>	25 cl	<b>4.00€</b>
<b>Evian / Badoit / San Pellegrino</b>	1L	<b>4.80€</b>
<b>Evian / Badoit / San Pellegrino</b>	50 cl	<b>3.50€</b>

**COCKTAILS MAISON / HOME-MADE COCKTAILS**

<b>Mojito</b> Citron vert, cassonade, menthe fraîche, rhum agricole et soda	22 cl	<b>10.00€</b>
<b>Américano</b> Vermouth dry et rouge, campari et soda	22 cl	<b>8.50€</b>
<b>Planteur</b> Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, rhum blanc, rhum ambré et grenadine	22 cl	<b>8.50€</b>