



la carte

· *du bar* ·

Apéritifs

▪ *Aperitifs* ▪

Kir maison	15 cl	7 €
Kir Royal	15 cl	12 €
Pastis 5l	2 cl	5 €
Ricard	2 cl	5 €

Pineau des Charentes rosé ou blanc	6 cl	6 €
---------------------------------------	------	-----

Suze	6 cl	6 €
------	------	-----

Martini blanc ou rouge Lillet blanc ou rosé	6 cl	6 €
--	------	-----

Campari	6 cl	6 €
---------	------	-----

Porto Cruz blanc ou rouge	6 cl	6 €
------------------------------	------	-----

BIÈRES

▪ *beers* ▪

Bière à la pression

Draft beer

25 cl	50 cl
-------	-------

Heinekenbière blonde

4 €	7 €
-----	-----

Affligem bière d'abbaye

5 €	9 €
-----	-----

Bière bouteille

Bottled beer

33 cl

Desperados 6 €

Grimbergen 6 €

Hoegarden 6 €

JUS DE FRUITS

▪ *Fruits juices* ▪

Jus Granini

25 cl ▪ 4 €

Orange | Tomate | Pomme | Ananas
Pamplemousse | Abricot |

Multi-fruits

*Orange, Tomato, Apple, Pineapple
Grapefruit, Apricot, Mixed Fruit*

Jus de fruits pressés

25 cl ▪ 8 €

Orange | Citron

Orange, Lemon

JUS DÉTOX

▪ *Detox juices* ▪

20cl ▪ 12€

Le « Feu Vert »

(Drainant & Alcalinisant)

Branches de céleri, poignée
d'épinards, concombre, pomme
verte, racine de gingembre.

▪

L'Antioxydant Pourpre

(Récupération & Teint)

Petite betterave crue,
tasse de myrtilles, carotte.

▪

Le Boost Métabolique

(Anti-inflammatoire)

Carottes, orange,
racine de curcuma frais,
une pincée de poivre noir.

SOFTS

▪ *Softs* ▪

Coca-Cola Zéro	33 cl	5 €
Ice Tea	33 cl	5 €
Orangina	33 cl	5 €
Schweppes Indian Tonic	25 cl	5 €
Schweppes Agrum	25 cl	5 €
Sprite	25 cl	5 €
Limonade La Rocheloise	33 cl	5 €
Diabolo	33 cl	5 €
Sirop Monin à l'eau	25 cl	3 €

Citron | fraise | grenadine | menthe | pêche | framboise

Lemon, Strawberry, Grenadine, Mint, Peach, Raspberry

EAUX DÉTOX

▪ *Detox waters* ▪

20cl ▪ 8 €

La Fitness

Eau, concombre, feuilles de menthe fraîche, citron jaune.

▪

L'Élixir aux Baies Roses

Eau, une poignée de framboises écrasées, pamplemousse rose, un bâton de Cannelle.

▪

L'Infusion Digestive Racines & Fruits

Eau, gingembre frais, pomme, graines de fenouil.

EAUX MINÉRALES

▪ *Mineral waters* ▪

Eaux plates

Still Water

25cl

Vittel 4 €

75cl

Abatilles (eau du bassin d'Arcachon) 6 €

75cl

Eau microfiltrée plate 4 €

Eaux gazeuses

Sparkling water

33 cl

Perrier 5 €

75 cl

Chateldon 8 €

75cl

Abatilles (eau du bassin d'Arcachon) 6 €

75cl

Eau microfiltrée gazeuse 4 €

COCKTAILS

▪ Cocktails ▪

Créations originales ou grands classiques intemporels, notre sélection de cocktails met à l'honneur le savoir-faire de nos barmans et la richesse des spiritueux soigneusement sélectionnés.

Chaque recette est pensée pour offrir un équilibre subtil entre caractère, fraîcheur et gourmandise.

COCKTAIL SIGNATURE

▪ Signature cocktail ▪

Le cocktail signature raconte Oléron dans toute sa dualité, entre océan et pinède.

Le cognac et le pineau des Charentes apportent leur profondeur boisée, rehaussée d'une touche iodée qui évoque la fraîcheur de l'Atlantique. Le caramel fleur de sel, accentue l'écho marin. Ces saveurs marines prolongent cette alliance entre terre et mer.

▪ COCKTAIL SIGNATURE ▪ Signature cocktail



Dune ▪ 15 €
16 cl

Pineau, cognac, caramel de fleur de sel maison, jus d'orange, blanc d'œuf

(Version Vegan possible)

LES INCONTOURNABLES

▪ The essentials ▪



Mojito ▪ 11 €
20cl

Rhum ambré | feuilles de menthe
sirop de sucre de canne | cassonade
citron vert | Perrier

Amber rum, mint leaves, cane sugar syrup, brown sugar, lime, sparkling water



Old Fashion ▪ 12 €
8cl

Cognac | Bitter | sirop de sucre
zeste d'orange

Cognac, bitters, sugar syrup, orange zest



Negroni ▪ 12 €
9cl

Gin | vermouth rouge
Bitter rouge | orange

Gin, red vermouth, red bitter, orange



Americano ▪ 12 €
12cl

Martini rouge | Campari | eau gazeuse
Sweet vermouth, campari, sparkling water

LES CRÉATIONS

▪ *The essentials* ▪



Ciel Rosé ■ 12 €

12cl

Vin rosé | cachaça | citron | purée de fraise | sucre de canne | fraise fraîche

Rosé wine, cachaça, lemon, strawberry purée, cane sugar, fresh strawberry



Immortel ■ 12 €

12cl

Gin de Melifera | vermouth dry | jus d'ananas | sucre de canne

Melifera gin, dry vermouth, pineapple juice, cane sugar



Mimosa fleurie ■ 12 €

12cl

Vin pétillant | jus d'orange pressé | liqueur de sureau | aquafaba | mimosa

Sparkling wine, freshly squeezed orange juice, elderflower liqueur, aquafaba, mimosa flower

LES SANS ALCOOLS

▪ *Alcohol Free* ▪



Virgin mojito ■ 11 €

20cl

Sirop de rhum | sirop de sucre de canne | feuille de menthe | citron vert | eau gazeuse

Rum syrup, cane sugar syrup, mint leaf, lime, sparkling water



Bloody Mary Fraise ■ 11 €

16cl

Fraise fraîche | fleur d'oranger | basilic | limonade | grenadine

Fresh strawberry, orange blossom, basil, lemonade, grenadine



Le Lily-Rose ■ 11 €

16cl

Framboise fraîche | citron vert | eau de rose | eau gazeuse | jus de litchi | pétale de rose

Fresh raspberry, lime, rose water, sparkling water, lychee juice, rose petal

Whiskies

▪ Whiskies ▪

Écosse ▪ 4 cl	
Aberlour 10 ans Forest Reserve	12 €
Chivas Regal 12 ans	13 €
Glanallachie 15 ans	24 €

Islay ▪ 4 cl	
Lagavulin 16 Ans d'Âge	22 €

Highlands ▪ 4 cl	
Glenmorangie 10 Ans d'Âge	12 €
Oban 14 ans d'Âge	22 €

Irlande ▪ 4 cl	
Jameson	11 €
Connemara	15 €

France ▪ 4 cl	
Bellevoye Bleu – Fût Cognac	14 €
Bellevoye Blanc – Fût Sauternes	14 €

Japon ▪ 4 cl	
Nikka from the barrel	13 €
Mars Kasei	18 €
Hatozaki	18 €

USA ▪ 4 cl	
Jack Daniel's	11 €
Jack Daniel's Rye	11 €
Woodford Reserve	11 €
Four Roses Bourbon	10 €
Bulleit 95 Rye	12 €

Vins

▪ & Champagnes ▪

Les blancs	Le verre	La bouteille
Perles blanches	6 €	20 €
Chardonnay VDP Charentais, île d'Oléron		
IGP Pays d'Oc	8 €	28 €
Domaine Veyran Viognier		
Bain de soleil	8 €	35 €
Colombard, Les Chais du Port, VDF		
Muscadet		40 €
Domaine de la Pépière		

Les rouges	Le verre	La bouteille
IGP Pays d'Oc	8 €	25 €
Domaine Veyran Sarah		
Morgon	12 €	45 €
Domaine Charly Thévenet		
Saumur Champigny		60 €
La Folie Châteauroux Yvonne		
Côtes de Castillon		70 €
Château la Gasparde		

Les moelleux	Le verre	La bouteille
Coteaux du Layon	16 €	50 €
Domaine de la Poterie		

Les champagnes	La coupe	La bouteille
Palmer	16 €	92 €
Perrier Jouët	24 €	160 €
Grand Brut		
Laurent Perrier	29 €	150 €
Rosé		



Alcools

Alcools

VODKA	4 cl
Eristoff	8 €
Greygoose	12 €

TEQUILA	4 cl
Tequila San José	8 €

GIN	4 cl
Melifera	16 €
Hendrick's	16 €

RHUM	4 cl
Mezan Chiriqui	13 €
Don Papa Baroko	12 €
Diplomatico	13 €
Zacapa 23 ans	14 €

Liqueurs	
Crèmes	
Get 27 Get 31	8 €
Menthe Pastille	8 €
Mentilla menthe glacial	8 €
Limoncello	8 €
Kahlúa	8 €
Baileys	8 €
Cointreau Grand Marnier	8 €
Amaretto	8 €
Crème de Cognac	8 €
Crème de la crème Godet	8 €

Digestifs

Élixirs

BAS ARMAGNAC	4 cl
Château Laubade Intemporel	30 €
Château Laubade XO	30 €
Château Laubade VSOP	22 €
Château G. Legrand 1970	44 €
Château G. Legrand 1988	39 €
Château G. Legrand 1995	28 €
Château G. Legrand XO	28 €
Gaston Legrand XO	28 €

EAUX DE VIE	4 cl
Mirabelle D'Alsace	14 €
Framboise Sauvage	14 €
Poire Williams	14 €

Les Cognacs

Notre sélection

LHERAUD	4 cl
Cognac Petite champagne 1982	42 €
Cognac Fin Bois 1982	42 €
Cognac VSOP	19 €
Cognac Obusto	32 €



BOISSONS

▪ Chaudes ▪

CAFÉS

Café sélection Nespresso	3 €
Café d'exception	3 €
«Galapagos» décaféiné	

THÉS

Thés verts	6 €
------------	-----

Thé vert «Vive le thé !»

Thé vert parfumé aux agrumes et épices (à infuser 3 minutes)

Thé vert du Louvre «Côté Jardin»

Thé vert, pomme, prune et coing (à infuser 3 minutes)

Thé vert «Green of London»

Thé vert BIO, citrus (à infuser 3 minutes)

Maté vert

Riche en vitamine, favorise la digestion (à infuser 10-15 minutes)

Thés noirs

Darjeeling

Thé noir Blend (à infuser 3 minutes)

Earl Grey

Thé noir, fort en théine (à infuser 5 minutes)

Rwanda Rukeri

Thé noir d'Afrique, notes boisées et végétales (à infuser 4 minutes)

Thés blancs

Thé Blanc à la vanille

(à infuser 2 minutes)

INFUSIONS

6 €

L'herboriste Verveine

Feuilles entières de verveine citronnelle (à infuser 5 minutes)

L'herboriste n°63

Parfum de thym, mandarine, romarin (à infuser 5 minutes)

Jardin d'enfance

Parfum fraise et rhubarbe (à infuser 3 minutes)

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.

Prix nets TTC, taxes et service inclus.