

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 €
Pineau des Charentes rosé ou blanc	6 cl	6 €
Vermouth La Quintinye blanc ou rouge	6 cl	6 €
Campari	6 cl	6 €
Porto Cruz blanc ou rouge	6 cl	6 €

Bières

beers

Bière à la pression <i>Draft beer</i>	25 cl	50 cl
Heinekenbière blonde	4 €	7 €
Affligem bière d'abbaye	5 €	9 €
Bière bouteille <i>Bottled beer</i>		
Desperados	33 cl	6 €
Grimbergen	33 cl	6 €
Hoegarden	33 cl	6 €
Virgin Desperados	33 cl	5,50 €
Heineken sans alcool	33 cl	5,50 €
Bière locale bouteille <i>Local craft beer</i>		
Ile et Elle blonde, blanche, ambré, IPA	33 cl	9 €

JUS DE FRUITS

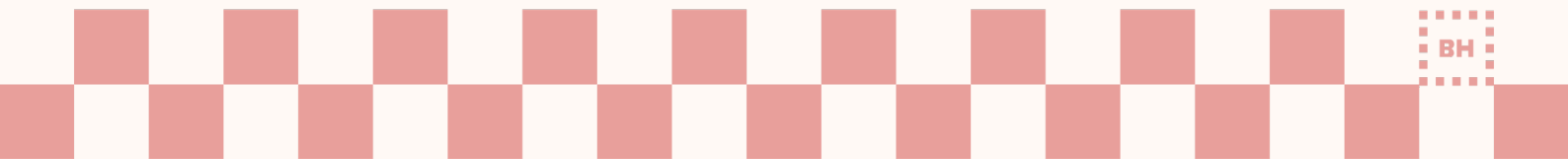
Fruits juices

Jus Granini 25 cl ■ 4 € Orange Tomate Pomme Ananas Raisin Abricot Multi-fruits <i>Orange, Tomato, Apple, Pineapple Grapefruit, Apricot, Mixed Fruit</i>
Jus de fruits pressés 25 cl ■ 8 € Orange Citron <i>Orange, Lemon</i>

JUS DÉTOX

Detox juices

20 cl ■ 6 €
Energie Nature Pomme Carotte Citron <i>Apple, carrot, lemon</i>
Jardin Frais Pomme Menthe Citron <i>Apple, mint, lemon</i>



SOFTS

▪ Softs ▪

Coca-Cola Zéro	33 cl	5 €
Fuze Tea	25 cl	5 €
Orangina	25 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	4 €
Sirop Monin à l'eau	25 cl	3 €

Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, framboise, orgeat, cassis, cerise

Lemon, Strawberry, Grenadine, Mint, Peach, Raspberry, Blackcurrant, Cherry

EAUX DÉTOX

▪ Detox waters ▪

33 cl ▪ 8 €

Baies Sauvages
Cranberries, framboise,
concombre, gingembre, eau.

Fitness
Menthe, citron, concombre

EAUX MINÉRALES		
Mineral waters		
Eaux plates		
Still Water		
Vittel	25 cl	4 €
Abatilles (eau du bassin d'Arcachon)	75 cl	6 €
Eau microfiltrée plate	75 cl	4 €
Eaux gazeuses		
Sparkling water		
Perrier	33 cl	5 €
Chateldon	75 cl	8 €
Abatilles (eau du bassin d'Arcachon)	75 cl	6 €
Eau microfiltrée gazeuse	75 cl	4 €

BOISSONS

▪ Chaudes ▪

CAFÉS - SÉLECTION NESPRESSO

Ristretto, espresso	3 €
Double espresso	4,50 €
Café américain, allongé	3 €
Décafeiné	3 €
Noisette	3,50 €
Latte machiato	5 €

Chocolat chaud	3,50 €
----------------	--------

THÉS BIO

Thés verts

Thé vert «Jade de Chine»
Puissant et végétal
(à infuser 3 minutes)

Thé vert «Vive le thé»
Gingembre, agrumes
(à infuser 3 minutes)

Thé vert «Genmaicha Yama»
Thé vert au riz grillé du Japon
(à infuser 3 minutes)

Thés noirs

Earl Grey "Fleurs Bleues"
Bergamote et pétales de bleuets
(à infuser 4 minutes)

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

Goût Russe 7 agrumes
Cocktail d'agrumes aux parfums zestés
(à infuser 4 minutes)

INFUSIONS	6 €
L'herboriste n°74 Tilleul, camomille, fleur d'oranger (à infuser 5 minutes)	
L'herboriste n°108 Verveine, orange, menthe (à infuser 5 minutes)	

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



Spritz ▪ 12 €
20cl

Dune ou Apérol ou Campari
ou Saint Germain
Prosecco | Perrier

Aperol or Campari or St-Germain, Prosecco, Perrier



Americano ▪ 12 €
12cl

Martini rouge | Campari | Perrier
Sweet vermouth, campari, Perrier

**N'hésitez pas à commander
vos cocktails classiques à
nos Barmen !**

*Do not hesitate to ask our barmen for your
classical cocktails such as*

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



Virgin mojito ▪ 9 €

20cl

Sirop de rhum | sirop de sucre de canne | feuille de menthe | citron vert | Perrier

Rum syrup, cane sugar syrup, mint leaf, lime, Perrier



Le Soleil d'Oléron ▪ 9 €

20cl

Jus de pamplemousse | jus de citron vert | miel | Tabasco | baies de Timut

Grapefruit juice, lime juice, honey, Tabasco, Timut pepper berries



L'Ecume Pourpre ▪ 9 €

20cl

Jus de citron vert | purée de framboise | limonade | feuilles de menthe | cranberries

Lime juice, raspberry purée, lemonade, mint leaves, cranberries



Le Ginger Detox ▪ 9 €

20cl

Gingembre | jus de citron | sirop de miel | verveine | eau

Ginger, lemon juice, honey syrup, verbena, water

Whiskies

▪ Whiskies ▪

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

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 €

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

Vins

▪ & Champagnes ▪

Les blancs	Le verre	La bouteille
------------	----------	--------------

Perles blanches	6 €	25 €
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 Syrah		
Morgon	12 €	45 €
Domaine Charly Thévenet		
Saumur Champigny		60 €
La Folie Châteauroux		
Yvonne		
Côtes de Castillon		70 €
Château la Gasparde		

Les rosés	Le verre	La bouteille
-----------	----------	--------------

Perles Grises rosé	6 €	25 €
vin de Pays Charentais		
Île d'Oléron		
Côtes-de-Provence	9 €	35 €
Château Maïme		

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* ■

Eristoff	8 €
Greygoose	12 €
Renaissance Vanille	

Tequila San José 8 €

Bombay Sapphire	14 €
Monkey 47	16 €
Hendrick's	16 €
Boyard	14 €
Melifera	16 €

Don Papa Baroko	12 €
Diplomatico	13 €
Zacapa 23 ans	14 €
Plantation XO	15 €
Millonario 15 ans	16 €
Flor de Cana	14 €
Nation Panama	14 €
Bumbu XO	12 €
Appleton 12 ans	14 €

■ *Écrèmes* ■

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

■ *É liqueurs* ■

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 €

Mirabelle D'Alsace	14 €
Poire Williams	14 €

■ *Notre sélection* ■

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

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.

Prix nets TTC, taxes et service inclus.