

la carte

▪ *du bar* ▪

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

JUS DE FRUITS

▪ Fruits juices ▪

Jus Granini
25 cl ▪ 4 €

Orange | Tomate | Pomme
Ananas | Raisin | Abricot
Multi-fruits | Pamplemousse

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

Jus de fruits pressés
25 cl ▪ 8 €

Orange | Citron
Orange, Lemon

EAUX MINÉRALES

▪ Mineral waters ▪

Eaux plates
Still Water

Vittel	25 cl	4 €
Abatilles (eau du bassin d'Arcachon)	75 cl	6 €

Eaux gazeuses
Sparkling water

Perrier	33 cl	5 €
Chateldon	75 cl	8 €
Abatilles (eau du bassin d'Arcachon)	75 cl	6 €

EAUX DÉTOX

▪ Detox waters ▪

33 cl ▪ 8 €

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

Fitness
Menthe, citron, concombre

JUS DÉTOX

▪ Detox juices ▪

20cl ▪ 6€

Energie Nature
Pomme | Carotte | Citron
Apple, carrot, lemon

Jardin Frais
Pomme | Menthe | Citron
Apple, mint, lemon

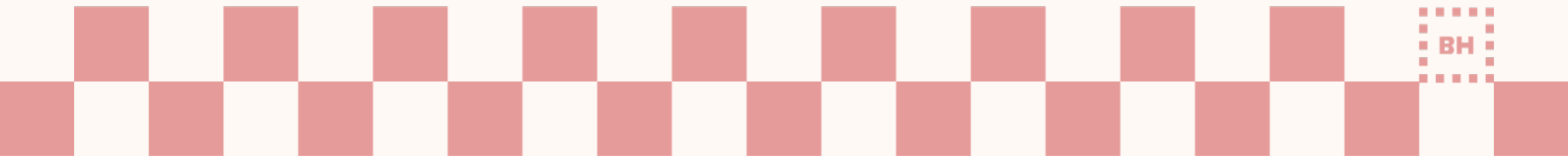
Apéritifs		
▪ <i>Aperitifs</i> ▪		
Kir	15 cl	7 €
Kir Royal	15 cl	12 €
Pastis 51	2 cl	5 €
Ricard	2 cl	5 €
Pineau des Charentes Rouge ou blanc	6 cl	6 €
Suze	6 cl	6 €
Martini blanc ou rouge Lillet blanc ou rosé	6 cl	6 €
Vermouth La Quintinye blanc ou rouge	6 cl	6 €
Campari	6 cl	6 €
Porto Cruz blanc ou rouge	6 cl	6 €

Bières		
▪ <i>beers</i> ▪		
Bière à la pression <i>Draft beer</i>	25 cl	50 cl
Heineken bière blonde	4,90€	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 €
Virgin Heineken	33 cl	5,50 €
Bière locale bouteille <i>Local craft beer</i>		
Ile et Elle, Bio blonde, blanche, ambré, IPA	33 cl	8 €

Liqueurs	
▪ <i>Et crèmes</i> ▪	
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 €

Alcools	
▪ <i>Alcools</i> ▪	

TEQUILA ▪ 4 cl	
Tequila San José	8 €
GIN ▪ 4 cl	
Bombay Sapphire	14 €
Monkey 47	16 €
Hendrick's	16 €
Boyard	14 €
Melifera	16 €
RHUM ▪ 4 cl	
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 €



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.

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



Dune ▪ 15 €

16 cl

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

(Version Vegan possible)

LES CRÉATIONS

▪ *The essentials* ▪



Ciel Rosé ▪ 12 €

16cl

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

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

Immortel ▪ 12 €

16cl

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

Melifera gin, dry vermouth, pineapple juice, cane sugar

Mimosa fleuri ▪ 12 €

16cl

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* ▪



Le Soleil d'Oléron ▪ 9 €

16cl

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 €

16cl

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

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

Le Ginger Detox ▪ 9 €

16cl

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

Ginger, lemon juice, honey syrup, verbena, water

TYPE OF NEGRONI MAISON

▪ *Type of Negroni* ▪



Café Negroni ▪ 11 €

10cl

Gin corse Melifera | Campari
Vermouth Quintinye rouge
Liqueur de café

*Corsican Melifera gin, Campari,
Sweet Quintinye vermouth, Coffee liqueur*



Boulevardier ▪ 11 €

10cl

Bourbon | Campari
Vermouth Quintinye rouge

Bourbon, Campari, Sweet Quintinye vermouth



White Negroni ▪ 11 €

10cl

Gin corse Melifera | Suze
Vermouth Quintinye blanc

Corsican Melifera gin, Suze, White Quintinye vermouth



Americano ▪ 11 €

10cl

Vermouth Quintinye rouge
Campari | Eau gazeuse

*Sweet Quintinye vermouth, White Quintinye vermouth,
Campari, Soda water*

LES INCONTOURNABLES

▪ *The essentials* ▪



Mojito ▪ 11 €

16cl

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



Gin Tonic ▪ 12 €

20cl

Gin Melifera Edition Evation
Hendrick | Monkey 45 | Bombay
Tonic | Rondelle de citron

*Gin Melifera Edition Evation, Hendrick,
Monkey 45, Bombay Tonic, lemon slice*



Piña Colada ▪ 12 €

20cl

Rhum Ambré | Crème de coco
Jus d'ananas

Rum, Coconut cream, Pineapple juice

Whiskies

▪ *Whiskies* ▪

Écosse ▪ 4 cl

Aberlour 10 ans Forest Reserve	12 €
Chivas Regal 12 ans	13 €

Islay ▪ 4 cl

Lagavulin 16 Ans	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 €

Vodka

▪ *Vodka* ▪

Eristoff	8 €
Greygoose	12 €
Renaissance Vanille	12 €

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 €

EAUX DE VIE ▪ 4 cl

Mirabelle D'Alsace	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 €

Vins

▪ & Champagnes ▪

Les rouges	Le verre	La bouteille	Les blancs	Le verre	La bouteille
IGP Pays d'Oc Domaine Veyran Syrah	8 €	25 €	Perles blanches Chardonnay VDP Charentais, île d'Oléron	7 €	25 €
Côtes-du-Rhône Petit Ours, Matthieu Barret, 2025	8 €	30 €	IGP Pays d'Oc Domaine Veyran Viognier	7 €	28 €
Bergerac Authentique, Chateau les Hauts de Caillevel, 2024	9 €	38 €	Faugères, Les Moines, Abbaye Sylva Plana, 2025	11 €	55 €
Menetou-Salon Domaine Remoortere, 2025		60 €	Muscadet Domaine de la Pépière	9 €	40 €
Pessac-Léognac Les Demoiselles de Larrivet Haut, 2020		80 €	Blaye, Côte de Bordeaux Château La Rose Bellevue, 2025		40 €
Corbières Domaine Espérou Cuvée Romarin, 2023		42 €	Pessac-Léognac Les Demoiselles de Larrivet Haut, 2022		85 €
Saint-Joseph G&J Bott, 2023		100 €	Côtes-du-Rhône Domaine de la solitude, 2025		45 €
Les rosés	Le verre	La bouteille	Saint-Joseph G&J Bott, 2024		95 €
Perles Grises rosé vin de Pays Charentais île d'Oléron	6 €	25 €	Chablis Clément Lavallée, 2023		85 €
Côtes-de-Provence Château Maïme	9 €	35 €			
Les moelleux	Le verre	La bouteille	Les champagnes	La coupe	La bouteille
Coteaux du Layon Domaine de la Poterie	16 €	50 €	Pommery Apanage Brut	18 €	90 €
			Pommery Rosé	28 €	140 €

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	6 €
Thé vert «Jade de Chine» Puissant et végétal <i>(à infuser 3 minutes)</i>	
Thé vert «Vive le thé» Gingembre, agrumes <i>(à infuser 3 minutes)</i>	
Thé vert «Genmaicha Yama» Thé vert au riz grillé du Japon <i>(à infuser 3 minutes)</i>	

INFUSIONS

6 €

L'herboriste n°74

Tilleul, camomille, fleur d'oranger
(à infuser 5 minutes)

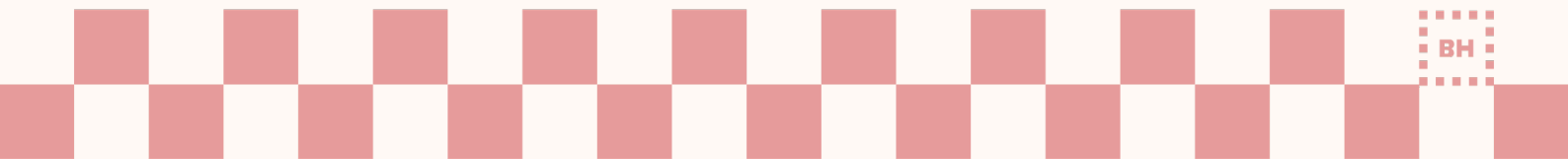
L'herboriste n°108

Verveine, orange, menthe
(à infuser 5 minutes)

Thés noirs	6 €
Earl Grey "Fleurs Bleues" Bergamote et pétales de bleuets <i>(à infuser 4 minutes)</i>	
Royal Assam Thé noir, fort en théine <i>(à infuser 5 minutes)</i>	
Goût Russe 7 agrumes Cocktail d'agrumes aux parfums zestés <i>(à infuser 4 minutes)</i>	

Eau potable, fraîche ou tempérée, en libre accès.

Prix nets TTC, taxes et service inclus.



Vins

▪ & Champagnes ▪

Les rouges	Le verre	La bouteille	Les blancs	Le verre	La bouteille
IGP Pays d'Oc Domaine Veyran Syrah	8 €	25 €	Perles blanches Chardonnay VDP Charentais, île d'Oléron	7 €	25 €
Côtes-du-Rhône Petit Ours, Matthieu Barret, 2025	8 €	30 €	IGP Pays d'Oc Domaine Veyran Viognier	7 €	28 €
Bergerac Authentique, Chateau les Hauts de Caillevel, 2024	9 €	38 €	Faugères, Les Moines, Abbaye Sylva Plana, 2025	11 €	55 €
Menetou-Salon Domaine Remoortere, 2025		60 €	Muscadet Domaine de la Pépière	9 €	40 €
Pessac-Léognac Les Demoiselles de Larrivet Haut, 2020		80 €	Blaye, Côte de Bordeaux Château La Rose Bellevue, 2025		40 €
Corbières Domaine Espérou Cuvée Romarin, 2023		42 €	Pessac-Léognac Les Demoiselles de Larrivet Haut, 2022		85 €
Saint-Joseph G&J Bott, 2023		100 €	Côtes-du-Rhône Domaine de la solitude, 2025		45 €
			Saint-Joseph G&J Bott, 2024		95 €
			Chablis Clément Lavallée, 2023		85 €

Les rosés	Le verre	La bouteille
Perles Grises rosé vin de Pays Charentais île d'Oléron	6 €	25 €
Côtes-de-Provence Château Maïme	9 €	35 €

Les moelleux	Le verre	La bouteille	Les champagnes	La coupe	La bouteille
Coteaux du Layon Domaine de la Poterie	16 €	50 €	Pommery Apanage Brut	18 €	90 €
			Pommery Rosé	28 €	140 €

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.