

Bouteille	½ Bouteille	Verre
Bottle	½ bottle	Glass

CHAMPAGNES

Mercier	39€	23€	8€
Moët brut imperial	49€	29€	

VINS ROUGES (red wine)

Lussac Saint –Emilion AOC château la Claymore	20€	12€	7€
Beaujolais château de Corcelles	16€	10€	5€

VINS BLANCS (white wine)

Chardonnay bio Ecoterra	16€		
Château Pouyanne Graves	10€	6€	
Chablis AOC D. Savary	27€	16€	

VIN ROSE

Côtes de Provence AOC Desbastides	12€	8€	5€
-----------------------------------	-----	----	----

PROSECCO

	18€		5€
--	-----	--	----

APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, eau gazeuse)	6€
GIN TONIC	8€
SAINT GERMAIN SPRITZ (liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse)	8€
RHUM ET GINGER ALE (rhum, tonic spiced orange)	8€
GENTLEMAN'S BREAK (whisky, liqueur de tabac, Picon)	8€
NEGRONI NOUAISSON (Campari, Vermouth rouge, gin Nouaison)	8€
OLD FASHIONED	8€

Bières / Beers

Desperados 25cl	5€
Nauera 33cl	6€

APERITIFS

Martini rouge ou blanc, Suze, Dubonnet, Cinzano 6cl	5€
Pastis, Ricard, Pernod 3cl	5€
Whisky J&B, Johnnie Walker 4cl	6€
Whisky Talisker, Glenkinchie 4cl	7€
Whisky Lagavulin 4cl	8€
Gin, Vodka 4cl	6€
Prune, Cointreau, Rhum, Chartreuse 4cl	8€
Cognac VSOP 4cl	8€

Evian, Vittel, Badoit 50c	3€
Perrier 33cl	3€
Jus Bio Unaju	5€
Orange ou citron pressé / Fresh orange or lemon juice	4€
Coca Cola 33cl	3€
Tonic 25cl	3€
Thé nature, citron, ou lait / Tea with lemon or with milk	3€
Chocolat chaud / Hot chocolate	3€
Expresso	2€
Capuccino	3€

BIERES BIO NAUERA

LARMES DES DUNES 33cl 6€

STYLE : Witbier (Bière Blanche)

SAVEURS : agréablement épicée, fruitée, et rafraîchissante.

AROMES : légèrement poivré, marmelade d'orange.

COMPOSITION : Malt d'orge, Malt de blé, Malt de seigle, flocons de froment et d'avoine. Des houblons d'Allemagne et des États-Unis.

ALC./VOL. : 4,7 %

BITTERFLY 33cl 6€

STYLE : Bitter (Bière Blonde Anglaise)

SAVEURS : Finement épicé et floral, amertume franche et sèche, équilibrée par une certaine sucrosité.

AROMES : malté, malt grillé, biscuit

COMPOSITION : Malt d'orge cultivé au Royaume-Uni, grain de blé, Malts d'orges. Des houblons du Royaume Uni. Levure réputée ale anglaise

ALC./VOL. : 5,0 %

MOUSSTANG 33cl 6€

STYLE : Pale Ale (Bière Blonde Américaine) 99 % Bio

SAVEURS : fruité, pamplemousse rose, amertume rafraichissante

AROMES : mangue, fruit de la passion

COMPOSITION : C'est un secret ! Un assemblage de houblons est utilisé en dry hopping pendant la fermentation, juste pour les arômes.

ALC./VOL. : 5,0 %

ECUME 33cl 6€

STYLE : Lager

Le nez est délicat sur des notes de poire, ananas.

Les malts pales donnent une bouche légère avec une bulle très fine. Équilibrée, cette bière est sans amertume avec une finale délicatement fruitée.

Composition : Assemblage de malts bio, Pilsner, Munich, et Cara.

Les houblons utilisés sont aromatiques. Bière de soif par excellence, Ecume est conseillée à l'apéritif et peut également s'accommoder sur de la charcuterie et des plats iodés.

NAUERA BEERS

LARMES DES DUNES 33cl 6€

STYLE: Wheat Beer

FLAVORS: pleasantly spicy, fruity, and refreshing

AROMAS: peppery, orange marmalade

COMPOSITION: Malts of Barley, Wheat, and Rye, Flaked Wheat and Oats. German and American hops.

ALC./VOL.: 4.7%

BITTERFLY 33cl 6€

STYLE: Bitter Beer (English)

FLAVORS: lightly spicy and floral, biscuits, the bitterness is forward and dry, balanced by a malty sweetness

AROMAS: malty, toasty, biscuity

COMPOSITION: English Malted Barley, Wheat Grain, and Malts of Barley. English hops. An English Bitter yeast strain.

ALC./VOL.: 5.0%

MOUSSTANG 33cl 6€

STYLE: Pale Ale (American) 99% Organic

FLAVORS: pink grapefruit, refreshing and herbaceous bitterness

AROMAS: mango, passion fruit

COMPOSITION: It's a secret! But, an assembly of American hops is used for dry hopping during the fermentation, just for the aromas.

ALC./VOL.: 5.0%

ECUME 33cl 6€

STYLE : Lager

Notes of pear, pineapple.

The pale malts give a light mouth with a very fine bubble. Balanced, this beer is without bitterness with a delicately fruity finish.

Composition: Blend of organic malts, Pilsner, Munich, and Cara.

The hops used are aromatic. Thirst beer par excellence, Ecume is recommended as an aperitif and can also be used with cold cuts and iodized dishes.

UNAJU BIO 25cl 5€

Des fruits, des plantes, des bulles...

C'est tout.

Cassis – Menthe / Black Currant – Mint

Citron – Menthe / Lemon – Mint

Citron – Verveine / Lemon – Verbena

Fraise – Basilic / Strawberry – Basil

Mandarine – Romarin / Mandarin – Rosemary

Pamplemousse – Sureau / Grapefruit – Elderflower

Pêche – Mélisse / Peach – Bee Balm

