

|  | Bouteille | ½ Bouteille |
|--|-----------|-------------|
|  | Bottle    | ½ bottle    |

### CHAMPAGNES

|                    |     |     |
|--------------------|-----|-----|
| Mercier            | 39€ | 23€ |
| Moët brut imperial | 49€ | 29€ |

### VINS ROUGES (red wine)

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

### 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€ |
|-----------------------------------|-----|----|

### PROSECCO

|  |     |  |
|--|-----|--|
|  | 18€ |  |
|--|-----|--|

|   |    |
|---|----|
| APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, eau gazeuse)                       | 8€ |
| 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 NOUAISON (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  | 4€ |
| Coca Cola 33cl   | 3€ |
| Tonic fever tree 25cl  | 4€ |
| Thé nature, citron, ou lait / Tea with lemon<br>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 %

### RED KERRY 33cl 6€

**STYLE** : Bière ambrée rousse

**SAVEURS** : caramel, fruits rouges.

**COMPOSITION** : Malt grillé et torréfié

**ALC./VOL.** : 7,5 %

### 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. Equilibrée, 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%

### REDKERRY 33cl 6€

**STYLE:** Bitter Beer (English)

**FLAVORS:** fudge, red fruits

**COMPOSITION:** Assembly of grilled and roasted malts. Varieties of ancestral hops.

**ALC./VOL.:** 7.5%

### 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 4€

**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**

