

Nuage Croquant

◆ L'alchimie du goût ◆

Nos boissons chaudes

Expresso ou Décafeiné - 2€
Petit crème - 2,50€
Café allongé - 3€
Double expresso ou grand crème - 3,50€
Chocolat chaud - 4€
Cappuccino - 4,50€
Thés et infusions "Nectar de thé" - 4,90€
Thés et infusions "Lydia Gautier" - 5,50€

Nos boissons fraîches

Thé froid maison - 4,90€
Eau finement pétillante UNAJU - 5,50€
Cola ou limonade **La Bullerie d'Oléron** - 4,90€
Jus de fruit Bio - 4,90€
Sirop à l'eau **Lissip** - 2,70€
Perrier - 4€
Café frappé - 4€
Café frappé avec du lait - 4,50€
Frappuccino Maison - 5€50
Evian, Chateldon, San Pellegrino - 4,50€
Bières artisanales locales **Chamoise** ou **Tête de mule** - 5,90€

Parmi notre carte des vins

Nos vins au verre

Blancs:

AOP Anjou Thierry Arnault - 6€
AOP Chardonnay-Viognier, vin de Lune - 8€

Rosés:

AOP Bergerac, Ch Laulerie - 7€

Rouges:

IGP Méditerranée, Val Jo - 8€
AOP Cahors, vin de Lune, Baldès - 7€

Moelleux:

Côteau du Layon, dom. Guillaumerie - 9€

Nos bouteilles de vin

Blancs:

AOP Anjou Domaine Thierry Arnault - 25€
AOP Sancerre Serge Laloue - 37€

Rosés:

AOP Pic St Loup Classic, Château Haut Lirou - 36€

Rouges:

AOP Saumur Champigny Le clos, Château de Parnay - 35€
AOP St Emilion Grand Cru Château La Fleur Penin - 49€
AOP La Clape Cuvée Henry Lapierre, Château Rouquette sur mer - 49€
AOP Santenay 1er Cru La Maladière, Maison Goichot - 57€

Moelleux:

AOP Côteaux du Layon Mirifique, élevée en fût d'acacia, dom. Guillaume - 44€

Les Champagnes et effervescents:

Crémant de Limoux Baburu - 39€
Champagne La Borderie Rosé 58€

Notre carte des vins complète est disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération