# COCKTAILS

## GIN TONIC

**Gin Tonic** — 20 cl - 10 €
Gin Hendrick's, citron, tonic Hysope

**Gin Tonic Green** — 20 cl - 11 €
Gin Hendrick's infusé au concombre, zestes de citron vert & tonic Hysope concombre

**Gin Tonic Lemon** — 20 cl - 11 €
Gin Immortel, zestes de citrons, tonic Hysope citron

**Gin Tonic Sichuan** — 20 cl - 11 €
Gin Gaston, poivre de Sichuan, zestes de citron vert & tonic Hysope

**Gin Tonic Pink** — 20 cl - 12 €
Gin Hendrick's Flora Adora, pétales de roses, griottes & soda pamplemousse

## TONIC SIGNATURE

**Porto Tonic** — 20 cl - 10 €
Porto BLEND n°5 Graham's, zeste d'orange, fleurs d'hibiscus, liqueur d'abricot du Roussillon, tonic Hysope fleur de sureau

**Campari Tonic** — 20 cl - 10 €
Campari, griottes, zeste d'orange, liqueur de griottes & soda pamplemousse

**Chartruze Tonic** — 20 cl - 10 €
Chartreuse Jaune, Suze, citron vert et Tonic Hysope

## INSPIRATIONS

**Citrus Pepper** — 11 cl - 11 €
Mezcal Montelobos, jus de citron vert, jus de pamplemousse, poivre de sichuan & sirop de framboise Giffard

**Jamaïcain Flower** — 12 cl - 11 €
Rhum Appleton Estate 12ans, liqueur d'abricot du Roussillon, purée de passion, jus de cranberry & sirop d'hibiscus Giffard

**Pulp Fiction** — 14 cl - 10,50 €
Cointreau noir, Passoa, liqueur de fleur de sureau, sirop fraise Giffard & nectar passion

**Black Apple** — 14 cl - 10,50 €
Calvados Dupont, Cointreau Noir, liqueur d'abricot du Roussillon, sirop d'érable, cannelle & tonic fleur de sureau Hysope

**Red Spicy** — 17 cl - 11 €
Cointreau, Campari, jus de citron vert, poivre de Sichuan & Ginger Beer Hysope

## CRÉATIONS

**L'éphémère**
Composition à découvrir sur ardoise

**Le Gin to du Moment**
Composition à découvrir sur ardoise

**Le Soft Chill**
Composition sans alcool à découvrir sur ardoise

## SPRITZ

**Apérol Spritz** — 18 cl - 9,50 €
Apérol, prosecco Riccadonna & eau pétillante

**Spritz Angevin** — 18 cl - 10,50 €
Bitter Giffard, liqueur de griottes Giffard, crémant de Loire & eau pétillante

**Fiorente Spritz** — 18 cl - 10 €
Fiorente (liqueur de sureau), zestes de citron vert, prosecco Riccadonna & eau pétillante

**Chartreuse Spritz** — 18 cl - 11 €
Chartreuse verte, liqueur gingembre Giffard, prosecco Riccadonna & eau pétillante

**Elderberry** — 9 cl - 10 €
Hendrick's Grand Cabaret, liqueur de Sureau 0° Giffard, sirop de violette Giffard & jus d'ananas

**L'Alpin** — 20 cl - 11 €
Génépi des pères Chartreux, liqueur de poire Vrignaud, citron vert & ginger beer Hysope

**Old Fashioned** — 7 cl - 11 €
Au choix : Monkey Shoulder ou Appleton Estate 12ans
Porto 10ans Graham's, liqueur abricot, sucre roux, zeste d'orange & Angostura

**Espeletton** — 8,5 cl - 11 €
Tequila Espolon Reposado, Cointreau Noir, piment d'Espelette, jus de citron vert & sirop d'agave Giffard

**Sun Fresh** — 19 cl - 11 €
Cognac Rémy Martin VSOP, Bitter Giffard, jus d'ananas, purée de passion, purée d'orange sanguine, sirop gingembre & poudre de meringue

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

Prix nets en euros - taxes et service compris

# MOJITOS

**Mojito** — 20 cl - 9,50 €
Rhum Trois Rivières ambré, eau pétillante, sucre de canne, citron vert & menthe fraîche

**Mojito Fruits Rouges** — 20 cl - 10 €
Rhum Trois Rivières ambré, eau pétillante, sucre de canne, purée de fruits rouges, citron vert & menthe fraîche

**Mojito Passion** — 20 cl - 10 €
Rhum Trois Rivières ambré, eau pétillante, sucre de canne, purée de passion, citron vert & menthe fraîche

**Mojito Angevin** — 20 cl - 10,50 €
Cointreau, Gin Hendrick's infusé à l'orange, eau pétillante, sucre de canne, orange & menthe fraîche

# MÜLES

**Moscow Müle** — 12,5 cl - 9 €
Vodka Biala, citron vert & Hysope ginger Beer

**London Müle** — 12,5 cl - 9 €
Bulldog Gin, citron vert & Hysope ginger Beer

**Anjou Müle** — 12,5 cl - 10 €
Cointreau noir, citron vert & Hysope ginger Beer

**French Müle** — 12,5 cl - 11 €
Cognac Rémy Martin, citron vert & Hysope ginger beer

**Mezcal Müle** — 12,5 cl - 11 €
Mezcal Montelobos, citron vert & Hysope ginger beer

**Scottish Müle** — 12,5 cl - 11 €
Monkey Shoulder, citron vert & Hysope ginger beer

# INCONTOURNABLES

**Paloma** — 15 cl - 11€
Au choix : Tequila Espolon Reposado ou Mezcal Montelobos
Jus de citron vert, zeste de citron vert, sirop agave Giffard & soda pamplemousse

**Caïpirinha** — 5 cl - 9 €
Cachaça Sagatiba, citron vert & sucre de canne

**Margarita** — 9 cl - 9,50 €
Tequila Espolon, Cointreau & jus de citron vert

**Sex on the Beach** — 14 cl - 10 €
Vodka Biala, crème de pêche Giffard, crème de fraise Giffard, jus de citron vert, jus d'ananas & jus de cranberry

**Soupe Angevine** — 12 cl - 6,90 €
Cointreau, citron vert, sucre de canne & crémant de Loire

**Ti-Punch** — 5 cl - 10 €
Rhum Trois Rivière 50°, citron vert & sucre de canne

**Cointreaupolitain** — 10 cl - 9 €
Cointreau, jus de citron vert & jus de cranberry

**Américano de La Réserve** — 10 cl - 9,5 €
Vermouth Del Professore rouge, Campari & Gin Immortel

**Cointreau Fizz** — 16 cl - 9,50 €
Cointreau, jus de citron & eau pétillante

**Piña Colada** — 20 cl - 10 €
Rhum Trois Rivières ambré, liqueur d' ananas Giffard, jus d'ananas, lait de coco & sucre de canne

**Negroni de la Réserve** — 9 cl - 11 €
Hendrick's Grand Cabaret, Bitter Giffard & vermouth Del Professore blanc

# MOCKTAILS

**Virgin Mojito** — 20 cl - 6,90 €
Citron vert, menthe fraîche, gold cane Giffard, sucre de canne & eau pétillante

**Virgin Mojito Fruits Rouges ou Passion** — 20 cl - 7,20 €
Citron vert, menthe fraîche, gold cane Giffard, purée de fruits rouges ou passion , sucre de canne & eau pétillante

**Virgin Piña Colada** — 20 cl - 7,50 €
Jus d'ananas, lait de coco, liqueur d' ananas 0° Giffard & sucre de canne

**Caribbean** — 20 cl - 6,90 €
Jus de mangue, Jus de banane, purée de fruits rouges & jus de citron vert

**Red Utopia** — 20 cl - 7,90 €
Atopia, liqueur pamplemousse 0° Giffard, jus de cranberry, purée fruits rouges & sirop fraise Giffard

**Sweet Passion** — 15 cl - 7,20 €
Liqueur de sureau 0° Giffard, purée passion, jus de pomme BIO, & us de mangue

**Américan No** — 15cl - 7,90 €
Ruby grape Giffard, Bitter Giffard 0°, jus de pamplemousse, jus de cranberry & eau pétillante

**Tonic Flower** — 15cl - 7,90 €
Ruby grape Giffard, jus de cranberry, sirop de framboise Giffard, fleurs d'hibiscus, zeste d'orange & Tonic Hysope

**Not a Spritz** — 17,5 cl - 6,90 €
Jus de pamplemousse, purée d'orange sanguine & Crodino

**Zéro Gin To** — 20 cl - 7,50 €
Atopia, zeste citron vert & tonic Hysope au choix (Classique, Citron, Concombre, Fleur de Sureau)



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

Prix nets en euros - taxes et service compris

# PRESSIONS

| | 25 cl | 40 cl | 50 cl |
|---|---|---|---|
| Coq Hardi (Belgique) | 4,20 € | 6,70 € | 8,40 € |
| Tongerlo (Belgique) | 4,50 € | 7,20 € | 9,00 € |
| Médusa IPA (Mélusine) | 4,70 € | 7,50 € | 9,20 € |
| Bière du Moment | 4,80 € | 7,70 € | 9,40 € |
| Picon Bière | 4,40 € | 7,10 € | 8,80 € |
| Monaco, Panaché | 4,10 € | 6,60 € | 8,20 € |

# BIÈRES BOUTEILLES

| | 33 cl |
|---|---|
| Desperados | 5,70 € |
| Barbe Bleue Mélusine (Brune) | 6,50 € |
| Love & Flowers Mélusine (Blanche) | 7,20 € |
| Via Crucis Mélusine (Ambrée) | 7,40 € |
| Dremmwel 0° (Sans alcool) 25 cl | 5,20 € |
| Cidre | 6,00 € |
| Petrus Aged Red | 6,70 € |
| Lindemans Kriek Fruits Rouges 25 cl | 6,00 € |

# SOFTS

| | |
|---|---|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl | 4,00 € |
| Diabolo 33 cl | 4,00 € |
| Orangina 25 cl | 4,00 € |
| Perrier 33 cl | 4,00 € |
| Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl | 4,00 € |
| Red Bull 25 cl | 4,50 € |
| Sirop à l'eau 33 cl | 3,30 € |
| Limonade 33 cl | 3,80 € |
| Thé Glacé Pêche, Thé Glacé citron 33 cl | 3,90 € |
| Supplément Sirop / Tranche | 0,50 € |

Les Vergers de la Manse 25 cl — 5,00 €
Vallée de la LOIRE
(Orange, Pomme, Poire, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise)

Eau de Tonic Hysope 20 cl — 4,50 €
France & Bio
(Classique, Citron, Concombre, Fleur de Sureau)

Ginger Beer Hysope 20 cl — 4,50 €
France & Bio

# EAUX

| | 50 cl | 1L |
|---|---|---|
| Plancoët (Plate) - Bretagne | 3,00 € | 5,00 € |
| Plancoët (Gaz) - Bretagne | 3,00 € | 5,00 € |
| Orezza (Gaz) - Corse | 4,00 € | 7,00 € |

# APERITIFS

| | |
|---|---|
| Kir Vin Blanc 12 cl | 6,00 € |
| Kir Pétillant 12 cl | 6,70 € |
| Kir Breton 12 cl | 6,00 € |
| Kir Royal 12 cl | 12,50 € |
| Martini Blanc ou Rouge 6 cl | 4,50 € |
| Pastis , Ricard 2 cl | 4,00 € |
| Pastis Bardouin 2 cl | 5,00 € |
| Suze 6 cl | 5,00 € |
| Pineau des Charentes 6 cl | 5,00 € |

# PORTOS

Nos portos proviennent tous de la maison Graham's

| | 6 cl |
|---|---|
| Porto blanc Blended n°5 | 6,50 € |
| Porto rouge Six Grappes | 6,00 € |
| Porto rouge 10 ans | 8,00 € |
| Porto rouge 20 ans | 13,00 € |

N'hésitez pas à demander
la carte de nos spiritueux.

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

Prix nets en euros - taxes et service compris

# Proposition Végétarienne

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges — 11€

Ou

Burrata, pesto verde au basilic, olives de Kalamata, croquette, copeaux de parmesan — 10€

**LA THAÏ** — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

**LA FOCACCIA DU QUAI** — 21€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*

**LE NOUGAT GLACÉ** — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

# Proposition Vegan

Fraîcheur de fenouil, sucrines, condiment rhubarbe, jeunes pousses, sauce vierge aux fruits rouges — 9€

**LA THAÏ** — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

**LA FOCACCIA DU QUAI** — 21€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*

**LE NOUGAT GLACÉ** — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

# Proposition Sans Lactose

Fraîcheur de fenouil, sucrines, condiment rhubarbe, jeunes pousses, sauce vierge aux fruits rouges — 9€

Onglet de boeuf VBF, env. 200 gr, frites maison — 22€

Ou

**LA THAÏ** — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

Filet de merlu de nos côtes, huile cresson, lentilles vertes du Puy façon petit salé, carottes fanes — 22€

**LE NOUGAT GLACÉ** — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

# Proposition Sans Gluten

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges — 11€

Onglet de boeuf VBF, env. 200 gr, frites maison — 22€

Ou

**LA THAÏ** — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

**LA FOCACCIA DU QUAI** — 21€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*

**LE NOUGAT GLACÉ** — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

# APÉROTER

**LA CINQUIEME** 22,00€
Poulet crunchy, tempuras de crevettes, sauces maisons Oeufs, crustacés, gluten soja, mollusques, céleri, moutarde, lait

**L'ANGEVINE** 20,00€
Rillauds marinés, tomme d'Anjou, échine de chez JA Gastronomie, fleuri du Bois Rouzé
Lait, moûtarde, gluten

**LES HUITRES N° 2 DE LA MAISON JOGUET**
6 pièces 13,00€
12 pièces 25,00€ Mollusques, lait (beurre)

**LA LITTLE ITALY** 20,00€
Burrata, veau façon vitello, pesto verde, olives de Kalamata, tomates confites, pain focaccia
Lait, fruits à coques, sulfites

**LA TANNERIE** 20,00€
Fingers ribs de boeuf 'Black Angus' confit, pluma de cochon Rouge de Castille, sauce barbecue
Moutarde, céleri

# ENTRÉES

Suggestion du Garde Manger - du lundi au vendredi (Voir ardoise) Selon composition 9,00€

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges Lait 11,00€

Tataki de thon en croûte de sésame, mayonnaise au wasabi, vinaigrette ponzu, radis de saison Poisson, mollusques, sésame, soja, moutarde, oeufs 13,00€

Burrata, veau façon vitello, pesto verde au basilic, olives de Kalamata, copeaux de parmesan Lait, fruits à coques, sulfites 12,00€

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, crémeux betteraves, écume épinards, gel bergamotte Poisson, lait, moutarde, gel : céleri 13,00€

Foie gras parfumé au Layon, condiment rhubarbe, gel fruits rouges au poivre de Sichuan, pain norvégien aux fruits de la boulangerie O.Pothin Gluten, sulfites, gel: moutarde, céleri 19,00€

# SALADES ET TARTARE

**LA CAESAR DE LA RÉSERVE** 20,00€
Sucrines, tomates confites, croûtons, poulet crunchy, sauce Caesar, courgettes marinées, oignons rouges, câpres, copeaux de parmesan Gluten, oeufs, fruits à coques, lait, sulfites, moutarde

**LA THAÏ** 22,00€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète Sésame, soja, poisson, arachides, fruits à coques

**LA TERROIR** 23,00€
Salade, tomates confites, rillauds marinés à la moutarde, foie gras parfumé au Layon, pommes rôties, champignons persillés, croûtons, vinaigrette cidrée Moutarde, sulfites, gluten, lait, fruits à coques

**LE TARTARE DE LA RESERVE** 24,00€
Viande de bœuf " La ferme des belles robes " 170 gr, sauce andalouse, olives de Kalamata, fêta, tomates confites, piquillos, échalotes, pommes de terre grenailles au paprika, sauce maison* Lait, oeufs, sulfites

# PLATS

| | |
|---|---|
| Inspiration du jour - du lundi au vendredi (voir ardoise) | 18,00€ |
| Filet de merlu de nos côtes, crème de lard, lentilles vertes du Puy façon petit salé, carottes fanes, oignons braisés Poisson, sulfites, lait, sauce: traces: gluten | 24,00€ |
| Dos de saumon rôti, sauce Bercy, huile cresson, déclinaison de betteraves, légumes primavera Poisson, lait, sulfites, céleri, moutarde | 25,00€ |
| Médaillon de cabillaud, beurre blanc aux fruits de la passion, risotto venere au parmesan, fraicheur de fenouil aux herbes Poisson, lait, sulfites, risotto : gluten, céleri, oeufs, soja, moutarde | 29,00€ |
| Volaille farcie aux champignons, crème truffée, champignons persillés, oignons nouveaux, écrasé de pommes de terre aux herbes Lait, sulfites, sauce: gluten, oeufs, céleri | 25,00€ |
| Grenadin de veau en croûte de sésame, réduction badiane - soja, gel acidulé au gingembre, crémeux panais, légumes aux saveurs d'Asie Sésame, soja, sauce: traces oeufs, gluten, céleri | 25,00€ |
| Magret de canard en basse température, jus de viande réduit, mousseline de céleri, betteraves rôties, pickles de fruits rouges Céleri, sulfites, traces: gluten, oeufs | 25,00€ |
| Onglet de Boeuf VBF, env. 200g, frites maison, sauce maison Selon sauce choisie | 24,00€ |

# BURGERS & CIE

| | |
|---|---|
| **LE BURGER ANGEVIN**<br>Pain brioché artisanal aux graines, haché de bœuf " La ferme des belles robes " 170 gr, sauce miel - moutarde, chutney d'oignons, pickles de pommes, frites maison, sauces maison* Moutarde, sulfites, gluten, oeufs, lait, fruits à coques (pain) | 23,00€ |
| **LA FOCACCIA DU QUAI** 🌿<br>Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison* Lait, fruits à coques, sulfites | 23,00€ |

# COIN DES COPAINS

| | |
|---|---|
| L. Bone de bœuf maturé " Race à viande", garnitures au choix, sauces maison *<br>Poids disponibles sur ardoise Selon garniture et sauce | 74,00€/kg |
| Côte de veau de Galice, garnitures au choix, sauces maison *<br>Poids disponibles sur ardoise Selon garniture et sauce | 74,00€/kg |

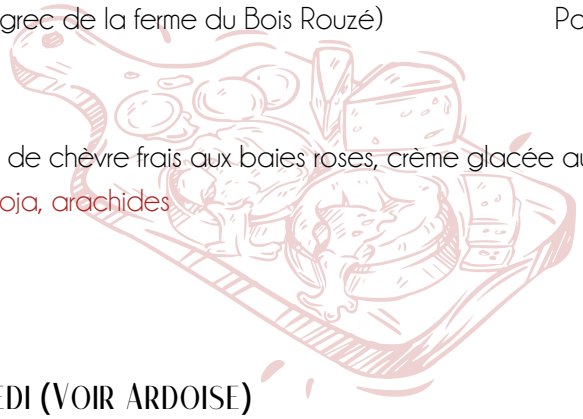
*Nos sauces maison : sauce béarnaise, sauce barbecue, crème truffée, crème de lard, sauce andalouse

# FROMAGES

Trio de fromages affinés, condiment fruits rouges au vinaigre balsamique 10,00€

(Le fleuri du Bois Rouzé, le Ronfleur, l'échat au fenugrec de la ferme du Bois Rouzé) Pour 2 • 16,00€

Lait, fruits à coques, gel : céleri, moutarde



**LE CHÈVRE DANS TOUS SES ÉTATS** 14,00€

Cromesquis de Sainte-Maure de Touraine, nougat de chèvre frais aux baies roses, crème glacée au chèvre

Gluten, oeufs, lait, fruits à coques, crème glacée : soja, arachides

# GOURMANDISES

**GOURMANDISE DU PÂTISSIER - DU LUNDI AU VENDREDI (VOIR ARDOISE)** 9,00€

**LA TARTE TATIN REVISITÉE DE LA RÉSERVE** 11,00€

Pâte sucrée au romarin, confit pommes caramélisées, ganache montée chocolat blanc - baies roses, caramel au beurre salé, glace crème d'Isigny Lait, oeufs, sulfites, gluten, fruits à coques

**LE GALET ANGEVIN** 13,00€

Sablé breton, mousse vanille Bourbon, insert orange au Cointreau, Quernons d'Ardoise, gel orange sanguine Oeufs, gluten, sulfites, lait, sésame, soja, fruits à coques, gel : céleri, moutarde

**LE FINGER PISTACHE - GRIOTTE** 11,00€

Biscuit moelleux à la pistache, mousse à la pistache, insert griotte, gel cerise Gluten, oeufs, fruits à coques, lait, soja, sulfites, gel : céleri, moutarde

**LE DOME CHOCOLAT - YUZU** 12,00€

Biscuit capucine au cacao, mousse au chocolat Manjari 64%, insert Yuzu à la menthe, croustillant chocolat - citron Gluten, fruits à coques, oeufs, lait, soja, sulfites, gel: céleri, moutarde

**LE CAFÉ ET SES MIGNARDISES ( SELON COMPOSITION)** 12,00€

**LE NOUGAT GLACÉ** 11,00€

Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiment fruits rouges au vinaigre balsamique Fruits à coques, gluten, sulfites, gel : céleri, moutarde

# GLACES ET SORBETS

**CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA RÉSERVE** Lait, glaces: voir composition en bas de page 10,00€

COUPE 1 BOULE : 2,80€
SAUCE CHOCOLAT MAISON : 2,50€
SAUCE CARAMEL MAISON : 2,50€

COUPE 2 BOULES : 5,20€
CHANTILLY MAISON : 2,50€

COUPE 3 BOULES : 7,60€
SUPP ALCOOL : 4,00€

VANILLE BOURBON
CHOCOLAT NOIR
CAFÉ
CITRON VERT
POIRE

FRAMBOISE
MENTHE-CHOCOLAT
FRAISE
CRÈME D'ISIGNY
CITRON - BASILIC

CARAMEL BEURRE SALÉ
VANILLE MACADAMIA
FRUITS DE LA PASSION
MENTHE-PASTILLE

Nos glaces contiennent des oeufs, du lait, des traces de fruits à coques, soja, gluten et arachides

# BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café | 2,30 € |
| Décaféine | 2,50 € |
| Café noisette | 2,40 € |
| Grand café | 4,50 € |
| Café crème | 3,30 € |
| Grand café crème | 5,50 € |
| Cappuccino | 5,70 € |

| | |
|---|---|
| Café viennois | 5,50 € |
| Chocolat chaud | 4,50 € |
| Chocolat viennois | 5,30 € |
| Thé | 4,00 € |
| Thé marocain | 4,90 € |
| Infusion | 4,00 € |

# COCKTAILS CHAUDS

| | |
|---|---|
| Latte macchiato vanille & cerise | 6,50 € |
| Latte macchiato mocha | 6,50 € |
| (Le latte macchiato est une boisson chaude réalisée à partir d'un expresso, de lait chaud et de mousse de lait) | |
| Irish coffee (Whisky Irlandais, café et chantilly) | 9,50 € |
| Café angevin (Cointreau Noir, café et chantilly) | 9,50 € |
| Gwada coffee (Rhum Guadeloupéen, café et chantilly) | 9,50 € |

LA RÉSERVE
ANGERS · SINCE 2017

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

Prix nets en euros - taxes et service compris