



L'Atlantique

Nos Apéritifs, Cocktails, et Vins au Verre

Pour accompagner votre apéritif :

- > Assiette de 5 crevettes roses: 5,00€
- > 3 fines tranches de Jambon de Vendée: 5,60€
- > Assiette de 4 huîtres n°3: 9,20€
- > 2 Toasts médaillon de Foie-gras Maison: 10,00€

Les Apéritifs:

- Kir (10cl) au Muscadet, Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, ou sirop de Violette 3,50 €
- Kir (10cl) au vin Rosé 3,50 €
- Kir Breton (15cl) au Cidre 3,50 €
- Kir (12cl) au Vin Pétillant de Vendée 5,10 €
- Sangria (15cl) 3,70 €
- Whisky (4cl) Glenfiddish, 12 ans 7,40 €
- Baby Whisky (2cl) Glenfiddish, 12 ans 4,80 €
- Whisky (4cl) Clan Campbell, 5,10 €
- Baby Whisky (2cl) Clan campbell 3,40 €
- Martini (4cl) Rouge ou Blanc 4,20 €
- Pineau (5cl) Rouge ou Blanc 4,20 €
- Trouspernette (5cl) à l'épine noire 4,20 €
- Porto Rouge (5cl) 4,20 €
- Pastis 51ou Ricard (2cl) 3,70 €
- Perroquet ou Tomate (2cl de Ricard + sirop de Menthe ou Grenadine)) 3,90 €
- Suze (4cl) 4,20 €

Les Vins au verre:

Descriptifs en page des Vins

- Muscadet, Blanc 14 cl 3,30 €
- Mareuil Blanc 14cl 4,30 €
- Uby n°4, Blanc Moelleux 4,50 €
- Tendresse, Blanc demi-sec 4,50 €
- Reuilly, Blanc 14cl 5,00 €
- Mareuil Rosé 14cl 4,30 €
- Saumur Rosé, 14cl 5,10 €
- Mareuil Rouge, 14cl 4,30 €
- Saumur Champigny, 5,10 €
- St Émilion, Grand Cru, 14cl 7,80 €
- Déferlante, Pétillant 12cl 4,90 €
- Champagne, brut 12cl 9,90 €

Les Cocktails: Bases de 4cl d'alcool + jus ou sodas

- Cocktail "Maison" Rhum, Malibu, jus d'Ananas, Citron Vert, Pamplemousse 6,90 €
- Cocktail "Maison" sans alcool jus d'Ananas, Citron Vert, Pamplemousse 5,90 €
- Spritz, Apérol (4 cl Bitter) + 8cl Pétillant 5,90 €
- Campari Orange, Campari + 8cl de jus d'Orange 6,30 €
- Malibu Orange ou Malibu Ananas 6,30€
- Ti-punch, 4cl de Rhum blanc, Citron Vert, sucre de Canne 6,00 €
- Whisky-Coca 4cl de Clan Campbell + 8cl Coca 6,40 €
- Suze-Cassis, 4cl de Suze +1cl crème de Cassis 5,10 €
- Gin-Tonic, 4cl de Gin +8cl de Schweppes Tonic 6,40 €
- Americano "Maison", 2cl de Martini Rouge, 2cl Campari, 1trait de Gin 6,40 €
- Martini-Gin, 2cl de Martini Blanc, 2cl de Gin 6,40 €



L'Atlantique

Nos Softs, Cidres et Bières, Cafés et Pousse-Cafés

Les Cidres et Bières:

- **Demi-Pression ZING** 25cl 3,20 €
- **Galopin ZING** 15cl 2,40 €
- **Pinte ZING** 50 cl 6,00 €
- **85**, Bière Pression ambrée de Vendée 25cl 3,60 €
- **Pinte 85** Vendée 50cl 6,80 €
- **Heineken** Bouteille 25cl 5,20 €
- **Hoogarden** Bière Blanche, Bouteille 25cl 5,60 €
- **Desperados** Btle 25cl 6,40 €
- **Pelforth brune**, Btle 33cl 6,40 €
- **Picon Bière**, 25cl 4,70 €
- **Pression-Sirop** 25cl 3,60 €

- **Cidre Brut**, brut 25cl 4,20 €
- **Cidre Brut**, brut 75cl 11,50 €

Jus de fruits, Eaux et Sodas:

- **Jus de Fruit** (25cl) Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Fraise, Pamplemousse 4,20 €
- **Nectar d'Abricot** (25cl) 4,20 €
- **Thé Glacé à la Pêche** (25cl) 4,20 €
- **Orangina** (25cl) 4,20 €
- **Coca-Cola** (33cl) 4,40 €
- **Schweppes** (25cl) Tonic, ou Agrumes 4,20 €
- **Sirop à l'eau** (25cl) Menthe verte, Menthe Bleue, Citron, Pamplemousse, Grenadine, Fraise, Violette, Banane 4,10 €
- **Diabolo** (25cl) 2,70 €
- **Vittel** (25cl) 2,80 €
- **Vittel** (25cl)-Sirop 3,40 €
- **Perrier** (33cl) 4,10 €
- **Perrier-Sirop** ou **Perrier-Tranche** 4,70 €
- **Font d'Or** (50cl), eau plate minérale 4,00 €
- **Font d'Or** (100cl) 4,90 €
- **Monte Pinos** (50cl), eau pétillante 4,00 €
- **Monte Pinos** (100cl) 4,90 €

Chaud!!!

- **Café** 1,80 €
- **Thé** Earl grey, Vert, Vert-Menthe, 2,60 €
- **Infusion** Verveine, Tilleul, Tilleul-Menthe 2,60 €
- **Chocolat** 3,40 €

Digestifs

- **Poire William, Calva**, 5,20 €
- **Cognac, Rhum, Get27**, 5,20 €
- **Cognac aux Amandes** 5,20 €
- **Kamok** Alcool vendéen au café, 40° 6,30 €

Notre Carte des Vins

Les Vins Blancs:

	Bouteille 75cl	1/2 Bouteille 37,5cl	Verre 14cl
• Muscadet sur lie , AOC, Sèvres et Maine sur Lie <i>Un vin très sec du pays Nantais parfait avec les fruits de Mer</i>	14,30 €	9,40 €	3,30 €
• Mareuil Blanc , AOP Fiefs Vendéens, "Les Menhirs" <i>Un assemblage entre les cépages Chardonnay et Chenin</i>	19,00€	12,70€	4,30€
• Uby n°4 , Vin fruité des Côtes de Gascogne, IGP <i>Cépages: Petit et Gros Manseng, Vin moelleux</i>	19,90€	-	4,50€
• Tendresse , Vendée, Vin de val de Loire IGP <i>Vin demi-sec rond et fruité, pour apéritif ou poissons</i>	19,90€	-	4,50€
• Reuilly , Val de Loire, Reuilly AOC "Les Millets" <i>Sauvignon, Vin gourmand, notes d'agrumes et fruits blancs</i>	21,60€	-	5,00€
• Cheverny , AOC Cheverny, Domaine Sauger <i>Cépages Sauvignon et Chardonnay. Un joli vin sec et rond.</i>	21,60€	-	-
• Chablis , Bourgogne, Chablis AOC, "Le Finage" <i>Cépage Chardonnay pour un vin très élégant de Terroir</i>	24,70€	16,30€	-

Les Vins Rosés:

	Bouteille 75cl	Bouteille 50cl	1/2 Bouteille 37,5cl	Verre 14cl
• Mareuil Rosé AOC Fiefs Vendéens, "Les Menhirs" <i>Vin élégant et souple, pour accompagner tout votre repas.</i>	19,00 €	-	12,70 €	4,30 €
• Mareuil, Cuvée d'Antan AOC Fiefs Vendéens, <i>Issu de vieilles vignes, riche en arômes "Château de Rosnay".</i>	21,60€	-	-	-
• Pigoudet , AOP Côtes de Provence Première <i>Un vin fruité et frais, toujours d'actualité pour les vacances.</i>	-	17,50€	-	5,10 €
• Saumur Rosé , AOC, "Domaine du de la Bonnelière" <i>Cépage cabernet Franc, vignes 30 ans, un vin tendre et rafraichissant, Un vin de vacances....!</i>	22,00€	-	14,70 €	-

Notre Carte des Vins

Les Vins en carafe:

•Blanc, cépage sauvignon	} 50cl 25cl
•Rosé, Val de Loire	
•Rouge, cépage Merlot	} 8,40 € 5,00€

Les Vins Rouges:

	Bouteille 75cl	½Bouteille 37,5cl	Verre 14cl
•Mareuil Rouge, AOP Fiefs Vendéens, "Les Menhirs" <i>Un assemblage gourmand de Gamay, Cabernet, Pinot noir, Négrette</i>	19,00 €	12,70 €	4,30 €
•La Richelieu, Mareuil Rouge AOP, "Château de Rosnay" <i>Un vin atypique issu de vieilles vignes</i>	21,60€	-	-
•Saumur Champigny, AOC "La Bonnelière", <i>Vin de plaisir pour tout votre repas: gourmand, élégant et fruité. Cabernet franc. Médaille de Bronze, Concours des Ligiers 2020</i>	21,40€	13,60€	5,10€
•Chesnée des Moines, Bordeaux Haut-Médoc AOC <i>"Marquis de St Estèphe". Vin souple, fruité. 2010</i>	22,00€	-	-
•Cheverny, AOC, Val de Loire "Domaine sauger" <i>S'accorde avec viandes et poissons. Pinot noir, Gamay, Côt.</i>	23,70€	-	-
•Morgon, Beaujolais, AOP, "La Croix Gaillard" <i>Le Charme fruité d'un cru du Beaujolais de belle structure</i>	23,70€	-	-
•Givry 1 ^{er} cru, Bourgogne, AOP, "Le Clos de Choué" <i>Vin fin, élégant et racé. Récolte manuelle, élevage très soigneux</i>	30,40€	-	7,80€
•Saint Émilion Grand cru de Bordeaux, AOP, <i>"Château Carteau". Une grande finesse et beaucoup d'élégance.</i>	34,00€	22,60€	

Les Bulles:

	Bouteille 75cl	Petite Bouteille 37,5cl	Verre 14cl
•Cidre brut "Val de Rance" <i>Cidre brut de Bretagne</i>	11,50 €	25cl: 4,20€	-
•Déferlante Vin pétillant local brut. Méthode traditionnelle. <i>Du même nom que le programme de spectacles qui anime l'été de La Tranchée à St Brévin</i>	21,60€	37,5cl: 28,80€	4,90€
•Champagne Champagne brut, Christian Pillot <i>Un vignoble de famille pour ce producteur attentif à ses vins et habitué des environs.</i>	43,20€		9,90€