

Les Boissons

Les Boissons sans alcool



Les suggestions du moment

Voir ardoise

Canettes

Coca cola	2,5€
Coca cola zero	2,5€
Orangina	2,5€
Perrier	2,5€
Ice-tea	2,5€
Oasis	2,5€
Schweppes Agrumes	2,5€
Schweppes Tonic	2,5€
Red bull	3,5€

Jus de fruits

3€

Jus de pomme Bio (Fruit O'Kalm)
Ananas / Mangue / ACE / Orange
Abricot / Multifruit / Tomate / Fraise

Sirop à l'eau

1,5€

Diabolo

2,5€

Grenadine / Menthe / Citron / Pulco
Pêche / Cassis / Fraise / Caramel
Kiwi / Orgeat / Cerise

Eau 50 cl

1€

Eau pétillante Plancoët

1L 4€

Boissons pétillantes

Ginger beer spicy 33 cl (par « La bulle verte » La Roche-Posay)	4€
Jus de pomme pétillant 33 cl (par Fruit O'Kalm)	4,5€
Limonade pression 25 cl (par Goudale)	3 €

Thés glacés Bio 25 cl par Maison Meneau

4€

- Citron - Gingembre
- Hibiscus - Fleur de sureau

Les boissons chaudes

Café

Expresso	1,5€
Double expresso	3€
Café au lait	2,5€

Thé

3€

Earl grey / Vanille / Fruits rouges / Thé vert

Tisane

3€

Verveine menthe / Camomille

Les vins

Parfait pour 2 personnes

Bouteille
50 cl



Rouge

- **ÉLIXIR** par Plou&Fils
Touraine Amboise 2022 / Côt (Malbec) 10€
- **FRANÇOIS 1^{ER}** par Plou&Fils
Touraine 2022 / Assemblage (50% Gamay, 25% Cabernet Franc, 25% Côt) 10€

12,5 cl



75 cl



Rouge

- **VIN DE MARTIZAY / BOSSAY-SUR-CLAISE** par Stéphane Berthault
IGP Val de Loire 2023 / 100% Cabernet Franc 3,5€ 17,5€
- **CUVÉE AD LIBITUM** par Domaine de la Grange Tiphaine - Bio
Touraine 2022 / Assemblage de Côt, Gamay et Cabernet Franc 22€
- **CHINON RÉSERVE** par François Caillet
Chinon 2019 / 100% Cabernet Franc, élevé en barriques 4€ 18,5€

Rosé

- **VIGNOBLE GIBAULT**
Valençay 2023 / Assemblage Pinot Noir, Gamay et Côt (Malbec) 3€ 15€

Blanc

- **L'ESCALE** par Vincent Roussely
Touraine 2022 / Sauvignon Blanc 3,5€ 17€
- **OR ET LUMIÈRE** (Moelleux)
Coteaux du Layon / Chenin Blanc 4€ 19€
- **BEL AIR** par la Grange Tiphaine - Bio
Touraine Amboise 2022 / Chenin Blanc 24€
- **VIN DE MARTIZAY / BOSSAY-SUR-CLAISE**
par Stéphane Berthault
IGP Val de Loire 2023 / 100% Chenin 3,5€ 17,5€

Pétillant

- **BARON TUFIER**
Touraine / Brut AOP 3€ 16€
- **FAVORITE** par Clos Roussely
80% Menu Pineau et 20% Chardonnay 21€



Les bières

	25 cl	50 cl
Pressions		
Crésus « blonde de Goudale légère 4,8% »	3€	5,5€
Goudale « bière de garde 7,2% »	4€	7,5€
Goudale Rubis « bière aux baies rouges et fleur d'hibiscus 5% »	4€	7,5€
Bière Gallia du moment	4€	7,5€

Bouteilles 33 cl	
Despérados « bière aromatisée Tequila 5,9% »	4€
Heineken 0%	3,5€



Les cidres bouteilles

Cidre Kerisac brut 25 cl	3€
Cidre Kerisac doux 25 cl	3€
Cidre Irlandais Magners 33 cl	4,5€

Les cocktails avec alcool

Tous nos cocktails
sont disponibles
en pichet de 1,5 litre
Prix unique : 35€



- **Ti Punch**
(Rhum, citron, sucre de canne) 6€
- **Suze Tonic**
(Suze, Schweppes tonic, Citron) 6€
- **Campari tonic**
(Campari, schweppes tonic) 6€
- **Punch Maison**
(Rhum, jus de pomme, cannelle, citron, sucre de canne) 7€
- **Américano Maison**
(Martini rouge, Martini Blanc, Campari, rondelle de citron, limonade) 7€
- **Mojito**
(Rhum, Angostura, Citron, sucre de canne, menthe fraîche, limonade) 7€
- **La Madeleine**
(Cointreau, Amaretto, jus de citron, jus d'ananas, rondelle de citron) 7€
- **Gin Tonic**
(Gin, Schweppes Tonic, rondelle de citron) 7€
- **Apple Téquila Sunrise**
(Téquila, citron pressé, jus de pomme, grenadine) 7€
- **Cuba Libre**
(Rhum, coca, citron) 7€
- **Jager Bomb**
(Jager, Energy drink) 7€
- **Mule : Moscow, London, Scottish, American ou Herman**
(Vodka, Gin, Whisky, Captain Morgan ou Jagermeister, Angostura, citron, ginger beer, menthe) 7€
- **Le Lavoir**
(Calvados, Cointreau, jus de pomme, jus de citron, grenadine) 7€
- **Spicy Tequila**
(Tequila pimentée maison, Angostura, citron, sucre de canne, ginger beer) 7€
- **Spritz**
(Aperol, Prosecco, rondelle d'orange) 7€

Les cocktails sans alcool

5€

- **Virgin Mojito**
(limonade, citron, sucre de canne, menthe fraîche)
- **Grunouille**
(Citron, jus de pomme, limonade, grenadine)
- **Pinky**
(Limonade, citron, menthe, sirop de fraise)
- **Virgin Lavoir**
(Jus de citron, jus de pomme, sirop de fraise)
- **Virgin Gin Tonic**
(Schweppes tonic, rondelle de citron vert, Tanqueray Gin 0%)



Les apéritifs et digestifs



Kir plat maison (pêche, cassis)	3,5€
Kir pétillant maison (pêche, cassis)	3,5€
Martini (Blanc, Rouge) - 6cl	4€
Porto - 6cl	4€
Suze - 6cl	4€
Ricard - 2cl	2,5€
Limoncello - 4cl	4€
Calvados - 4cl	5€
Cognac - 4cl	6€
Bailey - 6cl	5€
Menthe Pastille - 6cl	4€
Eau de vie Poire Williams - 4cl	5€
Vodka Sobieski - 4cl	5€
Clan Campbell - 4cl	5€
Bushmills - 4cl	6€
Diplomatico - 4cl	8€
Kraken - 4cl	6€
Captain Morgan - 4cl	8€
Amaretto - 4cl	5€

Les shots

Shot à l'unité	2,5€
Mètre de shot (10 shots)	20€



Les Snacks

Les burgers

	seul	avec accompagnement
Le Smash burger <i>Bun brioché, 2 Steaks hachés façon « smash », cheddar rouge, oignons, pickles aigres-doux et sauce burger</i>	11€	13€
Le Pulled Pork <i>Bun brioché, porc effiloché maison, coleslaw maison, pickles aigres-doux et sauce façon barbecue maison</i>	11€	13€
Le Végétarien 🌱 <i>Bun brioché, galette de pomme de terre, oignons, crudités du moment, pickles aigres-doux et sauce burger</i>	10€	12€

Les suggestions du moment
Voir ardoise

Les planches apéro

(pour 4 personnes)

Planche charcuterie	12€
Planche fromage 🌱	12€
Planche mixte (Charcuteries, fromages, tapenades)	13€



Les accompagnements

Frites fraîches maison 🌱	3€
<i>Sauce au choix</i>	
Coleslaw maison 🌱	3€

Les sauces

Mayo maison au miel
Ketchup
Moutarde

Barbecue maison
Deluxe ail et fines herbes maison
Samourai maison

Une petite faim ?

seul avec accompagnement

Les salades

 Option végétarienne possible sur demande

La Salade du coin

Verdures, crudités de saison, rillons snackés, toast de chèvre fermier chaud

10€

12€

La Salade façon César

Verdures, crudités de saison, poulet pané maison, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce crémeuse façon César

10€

12€

Loca Bowl

Base de quinoa et boulgour, assortiment de légumes de saison, fromage frais, poisson fumé (selon arrivage)

10€

12€

Snacking

PFC (Preuilly-Fried-Chicken)

3 morceaux de poulet panés et frits maison, façon « Panko », servis avec des frites

10€

Camembert Pané

Petit camembert pané maison, crudités et pain grillé

10€

Nuggets végés

8 nuggets végétariens, servis avec des frites

10€

Frites gourmandes

Frites maison, éclats de bacon, oignons frits, sauce cheddar

6€

Crousty'scargots

3 crousty d'escargots tomates / basilic et 3 beurres d'escargots, accompagnés de salade

10€

Assortiment croustillant

8 onion rings, 4 chili cheese, 4 nuggets végés

10€

Les desserts

Les glaces

Sorbet oasis 2€

Mister Freeze 1€

Magnum 3€

Double caramel

Classique

Amandes

Chocolat blanc

Chocolat blanc amandes

Les Entremets

par Maison Dallais

4€

Riz au lait de Verneuil

Crème de Verneuil au chocolat

Crème de Verneuil au caramel

Demandez à Arthur pour les allergènes et intolérances.

 Plat végétarien

