

Le Coqui

- BOISSONS FRAÎCHES & APERITIFS -

Coca Cola, C. Zéro 33cl ou Ice-Tea 20cl	4,5	Bière bouteille, sélection du moment 33cl	7
Limonade Lorina, artisanal 33cl (Diabolo+0,5€)	4	Ricard, Pineau ou martini, 4cl	4,5
Fever-Tree, Ginger Beer	5	Kir, cassis, mûre ou pêche	8
Jus Alain Milliat, orange, tomate ou fraise. 33cl	7	Kir royal, cassis, mûre ou pêche	12
Jus Alain Milliat, pomme. 20cl	6,5	Piscine de rosé	9
Eau plate Abatille, Arcachon France, 75cl	7	Coupe de vin effervescent, X Bulles Sèvre et Maine	9
Eau pétillante Abatille, Arcachon France, 75cl	8		

- COCKTAILS & MOCKTAILS -

Spritz au choix - 12 Limoncello, Campari ou Apérol (Perrier et vin pétillant)		Negroni - 12 Gin, vermouth et Campari	
Spritz Saint Germain - 14 Saint Germain, Perrier et vin pétillant		Espresso Martini - 14 Espresso, vodka, kahlua et Amaretto	
La vieille Plage - 14 Whisky, Amaretto et bitters		Coqu'île - 9 Jus de fraise, Ginger Beer, citron vert	

- LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl -

Get 27	6	Whisky Talisker, 10ans	14
Limoncello, Walcher	6	Whisky Akashi	12
Amaretto, Adriatico	8	Whisky Bellevoeye Bleu, Triple Malt - France	12
Chartreuse, jaune	12		
Cognac VSOP, île Ré	14	Rétha Oceanic Gin, Charente France	14
Vodka Guillotine, Original	12		

- BOISSONS CHAUDES -

Espresso, Torréfacteur café vert	3	Thé, menthe, English B. pêche et Ceylan	4
Allongé, Torréfacteur café vert	3,2	Infusion, pomme cannelle ou verveine	4
Décaféiné	2		

- VINS ET BULLES -

- Vin Blanc / White WineS	12cl	46cl	75cl
Vallée de la Loire,			
Mouton Noir, Muscadet Sèvre et Maine 2023. Sec, tendu et fruits blancs.	7	21	28
Fernand & Sons Sauvignon, Coteaux du Giennois Bio 2022. Sec et léger et pointe de vivacité.	7,5	22,5	30
Quincy, J de Villebois 2022. Sec, minéral et délicat. Aux notes exotiques			45
Reuilly, Domaine Luc Tabordet BIO 2022. Généreux, vif et notes d'agrumes confits.			46
Pouilly Fumé, Les Deux Cailloux 2023. Notes d'agrumes et texture équilibrée.			52
Sancerre, Les Grandmontains La Porte BIO 2022. Belle fraîcheur, parfait pour les fruits de mer.			56
Charente Maritime,			
Arica Île de Ré - 2023, Dynamique en bouche avec volume et rondeur, notes salines.			32
Alsace,			
Pinot Gris, demi sec 2022. Minéral, légèrement sucré et touche grasse.	6,5	19,5	26
Pinot Blanc, Meyer-Fonné Grand cru 2021. Équilibré, sec et notes de fruits.			32
Languedoc – Roussillon,			
Chardonnay Domaine Merlet, IGP Pays d'Oc 2023. Arômes floraux et fruités, agrumes.	6	18	24
Vieux Solitaire, AOP Côtes du Roussillon 2021. Plein de fraîcheur, notes de poires et de pêches.			47
Bourgogne,			
AOC Bourgogne Tonnerre, LC Poitou 2022. Puissant, sec avec une touche saline.	9,5	28,5	38
Mâcon Village 2022 AOC Terra Vitis Domaine Normand. Puissant et minéral, idéal pour l'iode.			39
Chablis Domaine d'Elise 2022. Notes salines, arômes de fruits blancs et légèrement beurrée.			55
Pouilly Fuissé 2023 AOC Domaine Normand. Belle maturité, cernée par beaucoup de fraîcheur			58
Saint Véran, Château de Rossan Bio 2019. Sec, notes salines et iodées.			79
- Vin Rouge / Red Wine			
Beaujolais,			
Brouilly Georges Descombes, La Grande AOP 2022. Belle longueur et notes de fruits rouges.	8	24	32
Alsace,			
Pinot Noir, Meyer-Fonné 2023 BIO. Léger et sec, notes de sous-bois.	9	27	36
Bordeaux,			
Saint-Estèphe, Charme de Cos Labory 2020. Riche et soutenu avec des notes boisées.			56
- Vin Rosé / Rose Wine			
Provence,			
Château Maïme Héritage, AOP Côtes de Provence 2023. Frais, sec et léger.	8,5	25,5	34
- Champagnes et Bulles			
Vallée de la Loire,			
X Bulles Sèvre et Maine, vin effervescent. Frais, fruité et arômes de framboise.	9		36
Champagne,			
« Ôde à la Vie » Néret-Vely Blanc de Noir Brut, fruité, gourmand et notes de citron et noisette	12		48
R de Ruinart Brut, jolie complexité aromatique, grillé et fruité.			95