

MENU BOISSON

BIÈRES

	25 CL	50 CL
PRESSION	Kronenbourg 1947	3.2 6
	1664 Blanche	3.5 6.5
	Grimbergen Ambrée	3.8 7
	Picon	3.5 6.5
	BOUTEILLE	Corona Lager 4,5° - 33cL
PIP Double Hop IPA 5° - 33cL		6.5
Odin Barbe Rouge Quadruple 9,5° - 33cL		6.9
Saison Dupont Saison 6,5° - 33cL		6
Bière du moment		6.9

SPIRITUEUX + SOFT 0.5€

Cutty Sark 4cL	7
Jack Daniel's 4cL	7.5
Glenlivet Founders 4cL	9
Bacardi Carta Blanca / Carta Oro - 4cL	7
Santa Teresa 1796 4cL	12
Diplomatico 4cL	9
Bombay 4cL	7
G'Vine 4cL	7.5
Cognac Godet 4cL	9

SHOOTERS

Jaggermeister	3.5
Get 27 / Menthe Pastille / Alcool&Sirop	3
Vodka & Get 27	4
Baby Guinness Liqueur de café, Baley's	4
Madeleine Ananas, Amaretto, Cointreau	4
Krakenito Kraken, Amaretto, Citron	4
Sur demande	4.5

COCKTAILS

GIN

London Mule Bombay Gin, citron vert, gingerbeer	8	Gin Tonic Bombay gin, Schweppes tonic	7.5
Bramble Bombay Gin, citron, fruits rouges	8	Negroni G'vine Gin, campari, martini rouge	8
		Gin basil smash Bombay gin, basilic, citron, sucre	8
		John Collin's Bombay Gin, citron, menthe, concombre, Perrier	8

APÉRITIFS / DIGESTIFS

Ricard 2cL	3
Get 27 6cL	6
Martini Rosso / Blanco - 6cL	4.5
Menthe Pastille 6cL	5
Bailey's 5cL	6
Kahlua 5cL	6
Pineau Blanc Godet 7cL	5.5
Pineau Rouge Godet 7cL	5.5

COCKTAILS

RHUM

Mojito Bacardi oro, citron vert, cassonade, menthe, Perrier	8
Mojito fruits rouges	9
Caipirinha Cachaça Leblon, citron vert, cassonade	8
MaiTai du France 1 Bacardi spiced, triple sec, citron, orgeat	9
Jamaican Mule Kraken rum, citron, gingerbeer, angostura bitters	9
Piña Colada Bacardi spiced, lait de coco, liqueur de coco, citron, ananas, vanille	9
Zombie Bacardi oro, bacardi blanca, pamplemousse, citron, ananas, sirop de falernum, angostura bitters	9
Rhum Fashioned Bacardi spiced, angostura bitters, sirop de cassonade	8
Ti'Punch Montebello Montebello 50°, citron, cassonade	8
Ti'Punch Père Labat Père Labat 59°, citron, cassonade	8
Planteur Rhum agricole et fruits exotiques	6

AUTRES

Moscow Mule Vodka, citron, ginger beer, angostura bitter	9
Long Island Iced Tea Vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, citron, cola	12
Amaretto Sour Amaretto, citron, sucre, angostura bitters, aquafaba	8
Margarita Tequila, triple sec, citron, sucre	9
Whisky sour Bourbon, citron, sucre, angostura bitters, aquafaba	8
Old fashioned Bourbon, angostura bitters, sucre, zest d'orange	8

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier, orange	8
Hugo Spritz Gin, St Germain, prosecco, Perrier, concombre, menthe	8

VINS

BLANC

Maine au Bois - *Vin de Pays Charentais - Chardonnay*
Domaine de La Grange - *Sèvre & Maine - Muscadet*
L'Enclos - *IGP Côtes de Gascogne - Gros manseng*
Le Chatillet - *Sancerre*

12 CL	75 CL
4.2	24
3.8	20
5.5	30
7	42

ROUGE

🌿 Vin de Fada - *AOP Languedoc - Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan*
Domaine du Cèdre - *Saint-Nicolas de Bourgueil*
🌿 Les Petites Collines - *Sud Ouest - Merlot*

4.5	27
4	24
6	33

ROSÉ

San Pieru - *Vin de Pays Corse*
Ferry Lacombe - *Côtes de Provence*
🌿 La Galoche - *Beaujolais - Gamay*

3.9	22
4.5	27
6	33

LES BULLES

Champagne de vignerons indépendants
Prosecco - *Mionetto*

10	60
6	35

SOFTS

Sodas

Matos 🌿, Breizh Cola, Orangina, Perrier

3.7

Jus de fruit

Orange, Pomme, Cranberry, Ananas,

3.5

Sirop / Diabolo

Menthe, Pêche, Citron, Fraise, Violette, Grenadine, Concombre

1.5 / 3

Evian / Badoît 1L

6

Citronnade maison

3.5

Thé glacé maison

3.5

Café / Double espresso

1.5 / 3

Chocolat chaud

3.5

Thé / Infusion

Vert gunpowder, noir fruits rouges, earl grey, oolong rhubarb & amandes, verveine

3

Café Frappé

Café, sirop de vanille, crème

4.5

🌿 Certification Haute Valeur Environnementale

🌿 Produits issus de l'agriculture biologique

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


LE FRANCE 1
Bar de la mer
LA ROCHELLE

MENU MIDI

DE 12H À 14H

ENTRÉES

Encornets au pesto rosso	8.5
Couteaux de mer en persillade : 7 ou 12 pièces	8.5 / 12.5
Sardines grillées : 6 pièces	9
Tranche de chair de boudin basque Louis Ospital	8
Assortiments de 3 verrines & dips végétariens	7.5
Moules : <i>petite / grande (selon la saison)</i>	6 / 11

FRUITS DE MER

Langoustines mayonnaise : <i>petite / grande</i>	12 / 24
Huîtres de l'île de ré n°3 : 6 / 9 / 12	9 / 13 / 17
Bulots mayonnaise : <i>petite / grande</i>	6.5 / 13
Crevettes mayonnaise : <i>petite / grande</i>	6.5 / 13
Rillettes de poisson	7.5

PLATS DU JOUR

(VOIR ARDOISE)

DESSERTS

Brownie maison, coulis de fruits et crème fouettée	6
Tarte aux fruits du jour	6
Dessert du moment (<i>voir ardoise</i>)	

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre sautées	3.5
Salade verte	3.5
Accompagnement du jour (<i>voir ardoise</i>)	3.5

TAPAS

DE 17H À 22H30

Notre équipe de cuisine vous propose une carte vivante !
Nous travaillons les produits frais au gré des arrivages, des saisons, du temps et des envies.

GRILLADES À LA PLANCHA

Encornets au pesto rosso	8.5
Couteaux de mer en persillade : 7 ou 12 pièces	8.5 / 12.5
Sardines grillées : 6 pièces	8
Tranche de chair de boudin basque Louis Ospital	8
Moules : petite / grande (selon la saison)	6 / 11

FRUITS DE MER

Langoustines mayonnaise : petite / grande	12 / 24
Huîtres de l'île de ré n°3 : 6 / 9 / 12	9 / 13 / 17
Crevettes mayonnaise : petite / grande	6.5 / 13
Rillettes de poisson	7.5

CHARCUTERIES

Planchette de jambon sec	7
Terrine maison du moment - La Fabuleuse Cantine	8
Saucisson entier à trancher	6

FROMAGES ENTIERS

Saint Marcellin	6
Chèvre crémeux	4
Fromage de brebis	6

PLANCHES

Planche mixte : saucisson, jambon sec, terrine du moment, chèvre crémeux, fromage de brebis	19
Planche charcuterie : saucisson, jambon sec, terrine du moment	17
Assortiments de 3 verrines & dips végétariens	7.5



Les plats sont faits maison et élaborés sur place à base de produits bruts
Prix en Euros TTC, service compris.