

BOISSONS FRAÎCHES

Le fruit

-  Jus artisanal **Vergers des Beaumonts** – 20 CL 3,50 €
POMME ou POIRE
POMME / CASSIS ou POMME / FRAMBOISE
-  Jus artisanal BIO **La Haie Gourmande** – 20 CL  3,50 €
RHUBARBE
-  Sirop artisanal BIO **La Haie Gourmande** – 20 CL  2,00 €
MENTHE / FRAMBOISE / FLEUR DE SUREAU / CAS
RHUBARBE / PÊCHE / CERISE / AMÉLANCHIER





la bulle

- Coca Cola / Coca 0 % – 33 CL 3,50 €
-  Cola artisanal **La Loère** – 33 CL 4,00 €
- Limonade artisanale **Garçon** – 20 CL 2,50 €
- Diabolo (sirop **La Haie Gourmande**) – 20 CL 3,50 €
- Tonic **Thomas Henry** – 20 CL 3,50 €
NATURE / GINGEMBRE / CITRON / CERISE
- Perrier – 33 CL 3,20 €



les « faits maison »

- Jus d'orange pressé – 20 CL 3,50 €
-  Thé glacé BIO **Le Temps d'un Rêve** – 20 CL 3,20 € 
- Citronnade « maison » – 20 CL 3,50 €
- Café frappé – 20 CL 2,80 €
Chantilly + 0,50 € ou Glace vanille + 2€

H2o

- Vittel
- 50 CL 3,10 €
- 100 CL 4,10 €
- San Pellegrino
- 50 CL 3,10 €
- 100 CL 4,10 €

BOISSONS CHAUDES

Le grain de café

Café / Déca	1,30 €
RISTRETTO / EXPRESSO / LUNGO	
Double café / déca	2,50 €
Noisette	1,50 €
Café crème	3,00 €
Capuccino	3,50 €
Café viennois	3,80 €



Le grain de cacao

Chocolat à l'ancienne	3,50 €
Chocolat viennois	3,80 €

la feuille de thé



Thés et infusions BIO Le Temps d'un Rêve



- TASSE (20 CL) 2,30 €
- THÉIÈRE (60 CL) 5,50 €

Népal Jun Chiyabari, *thé noir du Népal, notes florales*
Fruit Défendu, *thé vert, pomme verte, pêche, abricot*
Paradis d'Amandine, *thé vert, noix de coco, citron*
Sencha de Chine, *thé vert étuvé à la vapeur, notes iodées*
Ultime Tentation, *thé vert et noir, amandes, fruits rouges*
Citron Extrême, *thé noir au citron et écorces d'oranges*
En Attendant l'Hanami, *thé vert, tiges de cerises, framboise*
Sous la couette, *thé vert grillée, noix, noisettes, cacao, épices*
Genmaicha, *thé vert japonais au riz grillé et soufflé*
Jasmin Mao Jian, *thé vert, jasmin très parfumé*
Et le temps s'arrête, *thé vert Wulu à la rose et au litchi*
Soleil Andalou, *infusion orange sanguine, grenade, cardamone*
Canneberge Pêche, *rooibos, pêche, hibiscus, cranberries*
Soirée Zen, *infusion mélisse, camomille, verveine, passiflore*
Manipura, *infusion gingembre, citronnelle, menthe poivrée*



ALCOOLS & APÉRITIFS



le houblon...

...en pression

25 cl 50 cl

 Bell' de Loing BLONDE – Loiret, 5,5°	2,80 €	5,50 €
 Ginette BLANCHE – Belgique, 5°	2,50 €	4,90 €
Kwak AMBRÉE – Belgique, 8,4°	3,50 €	6,90 €

Supplément sirop artisanal + 0,50 €

...en bouteille

 Bell' de Loing SAFRAN (33 CL) <i>fruitée, un hommage au Gâtinais</i> – Loiret, 5,5°	6,40 €
Paix Dieu BLONDE (33 CL) <i>brassée les soirs de pleine lune</i> – Belgique, 10°	6,50 €
 Bell' de Loing AMBRÉE (33 CL) <i>florale et amer, notes de céréales</i> – Loiret, 5,5°	5,80 €
Bon Secours myrtille AMBRÉE (33 CL) <i>artisanale</i> – Belgique, 7° 	5,90 €
Trappe Dubbel BRUNE (33 CL) <i>notes caramel, bière d'Abbaye</i> – Pays-Bas, 7°	4,60 €
Noire de Loire NOIRE (33 CL) <i>artisanale née d'une brasseur</i> – Loir-et-Cher, 5,7°	6,20 €
Ginette BLANCHE (33 CL) <i>naturelle BIO</i> – Belgique, 5°	5,90 €
Blanche de Namur framboise ROSÉE (25 CL) – Belgique, 3,4°	4,40 €
Jupiler 0,0 % BIÈRE SANS ALCOOL (25 CL) – Belgique, 0°	3,90 €


les fines bulles

75 cl

 Cidre BIO Frédéric Gillet – 25 CL 	3,20 €	9.60 €
BRUT / DEMI-SEC		
Crémant de Loire BIO Amirault – 12 CL 	5 €	30 €
Champagne cuvée de Réserve brut E. Jamart & Cie – 12 CL	8 €	48 €



les kirs (12 CL)

 Kir Gâtinais BIO Cidre Gillet 	4,00 €	Kir Crémant de Loire BIO 	5,80 €
Kir vin blanc / vin rouge	3,80 €	Kir Royal	7,80 €

ALCOOLS & APÉRITIFS

les vins cuits

Martini blanc – 6 CL 4,20 €

Porto rouge **Quinta da Côte** – 6 CL 4,20 €

Pineau des Charentes rosé
Domaine du Plantis – 6 CL 4,20 €

Lillet (rouge, rosé ou blanc) – 6 CL 6 €



les anisés

Ricard – 2 CL 2,50 €

P'tit bleu – 2 CL 2,90 €

les assemblés

Alcool fort (4 CL) & soft 7,20 €

Lillet façon Spritz (6 CL) & tonic 7,20 €

la canne à sucre (4 CL)

Don Papa 5,80 €

Rhum arrangé « fait maison » 6 €

Cañero
République Dominicaine, 42,6% 6,80 €

La Favorite, Cœur de Rhum
Martinique, 40% 7,80 €

Prohibo Habanero, **Mexique, 40%** 6,40 €

un peu plus à l'est (4 CL)

Gin Citadelle, **France, 44%** 6,40 €

Vodka Grey Goose, **France, 40%** 6,40 €

l'orge (4 CL)

Jack Daniels 5,80 €

Rozelieures Origine, **France, 40%** 6,40 €

Teeling Small Batch, **Irlande, 40%** 6,70 €

Nikka Coffey Grain, **Japon, 45%** 7,40 €

le clou du spectacle

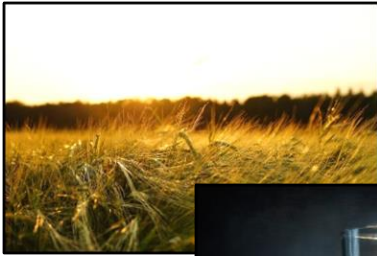
Calvados Pays d'Auge **Roger Groult, 3 ans** – 4 CL 5,60 €

Cognac VSOP **Domaine du Plantis, 12 ans** – 4 CL 6,50 €

Vieille Prune de Souillac **Réserve Louis Roque** – 4 CL 7,20 €

Poire d'Olivet **Eau de vie de l'Orléanais** – 4 CL 7,20 €

Menthe Pastille **Giffard** – 4 CL 6 €



*Baby (2 cl)
à la demande*





VINS


le rouge

	1 verre	25 cl	50 cl	75 cl
 Sancerre Le Petit Chaudenay , 2017 – Val de Loire	3,20 €	6,40 €	12,80 €	19,20 €
Reuilly Domaine de la Pagerie , 2017 – Val de Loire	4,40 €	8,80 €	17,60 €	26,40 €
Languedoc A l'Ombre du Figuier , 2018 	4 €	8 €	16 €	24 €
St Nicolas de Bourgueil Les Gravilices 2015 – Val de Loire	5,70 €	11,40 €	22,80 €	34 €
Touraine L'orée des Frênes , 2016 – Val de Loire	4,40 €	8,80 €	17,60 €	26,40 €
Coteaux du Giennois Domaine de Montbenoît 2017 – Val de Loire	5,40 €	10,80 €	21,60 €	32,40 €
Côtes du Rhône Le Temps est Venu 2017 – Vallée du Rhône	5,50 €	11 €	22 €	33 €
Caroline Santenay Le Chainey , 2017 – Bourgogne	-	-	-	42 €

le blanc

 Sancerre Les Fines Bouches , 2018 – Val de Loire	5,40 €	10,80 €	21,60 €	32,40 €
Coteaux du Giennois Domaine de Montbenoît 2017 – Val de Loire	4 €	8 €	16 €	24 €
Menetou-Salon Morogues , 2018 – Val de Loire	6,50 €	13 €	26 €	39 €
Quincy Domaine Lecomte , 2018 – Val de Loire	4,40 €	8,80 €	17,60 €	26,40 €
Chardonnay Privilège , 2018 – Val de Loire	3,50 €	7 €	14 €	21 €
Viognier Les Janelles , 2016 – Pays d'Oc	3,20 €	6,40 €	12,80 €	19,20 €

le rosé

 Coteaux du Giennois Poupat et Fils 2018 – Val de Loire	3,40 €	6,80 €	13,60 €	20,40 €
Domaine de la Provenquière Péché Coquin 2018 – Pays d'Oc	3,30 €	6,60 €	13,20 €	19,80 €

COFFEE SHOP & SALON DE THÉ

à grignoter...

(de 8h30 à 11h30 et de 14h30 à 18h)

les p'tites faims glacées



Glaces artisanales **Maison Mercier**

PISTACHE / COCO / CAFÉ / FRAMBOISE / POIRE / PRALINÉ / FRAISE / MANGUE
CITRON VERT / VANILLE / CHOCOLAT / CAMEL / CASSIS

1 boule : 2 €

Avec cornet + 1 € / Supplément chantilly + 0,50 €

Mini bâtonnet (50g) : 3,20 €

- Praliné / Chocolat au lait
- Mangue / chocolat blanc



les p'tites faims sucrées

Croquants aux amandes (par 3)	1,50 €
Pâtisserie du jour	5 €
TYPE CHEESECAKE, TARTE, DESSERT A LA LOUCHE...	
Petite gourmandise du jour	3 €
TYPE COOKIE, PART DE CAKE, FINANCIER, MUFFIN...	
Assiette de mini desserts	5 €
Champagne gourmand	11 €

les p'tites faims salées

Patatas bravas 5 €

Tapas du jour 5 €
TYPE CROK'APERU, CLUB SANDWICH, TORTILLA...

*Nos pâtisseries et tapas changent tous les jours,
selon l'inspiration de la Chef.*

N'hésitez pas à demander des renseignements !



NOS P'TITS PRODUCTEURS LOCAUX

[LES PRODUITS DE LA TERRE](#)

Ferme de la Nature - Légumes, herbes, fruits
Florence Cabart, St-Germain-des-Prés (45)

Ferme du Colombier – Asperges blanches BIO
David Bailly, Saint-Brisson-sur-Loire (45)

[LES PRODUITS DE LA FERME](#)

Ferme Hautin - Poulets, pintades, canards, œufs
Delphine Hautin, Beaulieu-sur-Loire (45)

Ferme de la Bretonnerie - Porc, charcuteries
Patrick Lelouvier, Ouzouer-sur-Trézée (45)

Ferme de Jean-Luc Plassard - Bœuf, veau
Jean-Luc Plassard, La Selle-en-Hermoy (45)

La Petite Bergerie - Agneau
Fabienne Noël, Montereau (45)

Trites Ollivier – Filets de truites
Leslie Ollivier, Saint Aignan le Jaillard (45)

[LES PRODUITS LAITIERS](#)

Ferme de la Maison Neuve - Fromages de brebis
Corinne Vecten, Châtillon s/Loire (45)

La Biquette Heureuse - Fromages de chèvre
Alexandre Brague, Cernoy en Berry (45)

Maison Mercier - Glaces artisanales, chocolats
Julien Mercier, Ferrières-En-Gâtinais (45)

[LES PRODUITS D'ÉPICERIE](#)

Le Temps d'un Rêve - Thés et infusions BIO
Christelle Bastian, Anthony (92)

La Haie Gourmande - Vinaigres, sirops BIO
Brigitte et Thierry Filippi, Férolles (45), 50 km

Didapi – Miels

Didier Alessandrini, Saint-Florent (45)

Ferme des Bruyères – Farines blés anciens
Julien de Clédât, Autry-le-Châtel (45)

Benoît Roussial – Légumineuses
Nancray-sur-Rimarde (45)

[LES BOISSONS](#)

Bell' de Loing - Bière artisanale
Brasserie Les Rateliers, Amilly (45)

Vergers des Beaumonts - Jus de pomme et poire
Bonny sur Loire (45)

La Loère - Cola et limonade artisanal
Cyril Langlois, Tours (37)

Cidre Gillet Frederic - Cidre fermier BIO
Charlène et Frédéric Gillet, Louzouer (45)

Domaine du Petit Chaudenay - Sancerre rouge
M.Thiault, Menetou-Râtel (18)

Domaine Godon - Sancerre blanc
Jérôme Godon, Ste-Gemme-En-Sancerre (18)

Domaine Poupat & Fils - Coteaux Giennois rosé
Phillippe et Xavier Poupat, Briare (45)

[L'ARTISANAT](#)

Faïence de Gien – Arts de la table
Faïencerie de Gien (45)



Repérez nos p'tits producteurs dans
notre carte, grâce à l'icône local