

APÉRITIFS

Sangria maison 20cl / 1L

Anisé 2cl

Martini 6cl

Americano 6cl

Negroni 6cl

4,5€ / 18,5€

3€

5€

6€

7€

BIÈRES PRESSION

Blonde légère

Bière du moment

Panaché / Monaco

25cl 33cl 50cl

3,8€ / 5€ / 7€

4,5€ / 5,7€ / 8€

3,8€ / 5€ / 7€

BIÈRES BOUTEILLES BRASSERIE MÉLUSINE

Medusa I.P.A 33cl

Blanche Ecume Blanche 33cl

Puy d'Enfer Triple Triple fermentation 33cl

Red again the machine framboise 33cl

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

NOS SOFTS MAISON

Parce que «bien boire» est aussi important que «bien manger», l'équipe du Reef est fière de vous proposer ses boissons et sodas «maison», servis au verre, meilleurs pour notre santé et notre environnement.

Reef sodas bio Cola, tonic, limo, citronnade, gingembre, cerise-menthe

4€

Thé glacé maison du moment

4€

Jus de pomme local Verger du galichet, Montaigu

4€

Jus de Pomme-cerise

4€

Jus d'orange pressée

5€

L'eau microfiltrée du Reef plate / gazeuse

1€ / 3€

Eau gazeuse maison et tranche de citron 33cl

1,6€

COCKTAILS

Mule tonic

9€

Gin, citron vert, menthe fraîche, ginger beer tonic maison

Mojito

9€

Rhum embargo, menthe fraîche, sucre de canne complet bio, citron vert, eau gazeuse, (disponible en version cerise ou Passion)

Cancha ♥

9€

Rhum embargo, Citron vert, miel, le tout avec pleins de glaçons frappée au shaker

Jungle bird

9€

Rhum embargo, purée de passion, jus d'ananas, campari 2 cl, jus de citron

Local Spritz

9€

Spritz Vignaud, orange, vin pétillant local blanc de blanc, eau gazeuse

Passion spritz

9€

Liqueur de passion, purée de passion citron vert, vin pétillant local blanc de blanc, eau gazeuse

Rosa

9€

Vodka, citron vert, jus de fraise, purée de cerise, sirop d'hibiscus

MOCKTAILS

Summer cherry Citron vert, purée de cerise, sirop d'hibiscus, limonade maison

7€

Mango Lover's Citron vert, menthe fraîche jus de mangue, ginger beer, eau gazeuse

7€

Virgin Mojito

7€

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne bio complet, eau gazeuse (disponible en version cerise ou passion)

VINS ROUGES

Rouquin de Jardin

100% Pinot noir, IOP Val de Loire, Domaine Mourat, bio

Côte du Rhône

Domaine Pasquiers, AOP Vallée du Rhône

Chateau Roquevieille, Cuvée excellence

AOP Castillon, Côtes de bordeaux

Pic St Loup Bergerie des Cistes, AOP Languedoc



12cl



50cl



75cl

5,1€

19€

26€

5,5€

21€

30€

6,0€

23€

33€

7,0€

27€

38€

VINS ROSÉS

Prunelles

Grenache Syrah Cinsault, AOP Provence, villa vallombrosa

Rosée de Jardin

100% Pinot noir, IOP Val de Loire, Domaine Mourat, bio

4,9€

18€

22€

4,9€

18€

22€

VINS BLANCS

Tête de crabe

Chenin, chardonnay, et sauvignon blanc, AOC fiefs

Vendéens, domaine Mercier

Côteaux du Layon

Domaine de la Motte, AOP Val de Loire

Reuilly

Domaine Charpentier, AOP Val de Loire

5,1€

19€

26€

5,9€

21€

30€

6,6€

27€

37€

DIGESTIFS

Nos Rhums arrangés maison 4cl

5,5 €

Demandez à notre équipe nos «petits arrangés» du moment

Liqueurs Vignaud 4cl Mentilla, caramel à la fleur de sel, kamok

5,5 €

Liqueur passion chinola 4cl

7 €

Liqueur de poire Noces Royales 4cl

7 €

Cognac aux amandes Donjon 4cl

7 €

Calvados sassy XO 4cl

9,5 €

Cognac Naud VSOP 4cl

10 €

SPIRITUEUX

Rhum vieux Serum ancon 4cl

9 €

Rhum vieux Dos Maderas 4cl

9 €

Rhum agricole JM Vsop 4cl

10 €

Rhum Hampden 8 ans 4cl

11 €

Whisky Hatozaki Blend (Japon) 4cl

9 €

Whisky Green spot Single pot (Irlande) 4cl

10 €

Whisky Balvenie 12 ans Single malt (Ecosse) 4cl

11 €

Whisky Ailsa Bay Single malt fumé (Ecosse) 4cl

12 €

CHAUD

Café 100% arabica bio

2€

Déca

2€

Double espresso bio

3,5€

Grand crème / cappuccino

3,5€

Noisette

2,2€

Thés et infusions bio

3,5€

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclu. Sous réserve typographique - La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sous demande auprès du personnel.

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