



## APÉRITIFS

Sangria maison 20cl / 1L	4,5€ / 18,5€
Anisé 2cl	3€
Martini 6cl	5€
Americano 6cl	6€
Negroni 6cl	7€

## BIÈRES PRESSION

Blonde légère	25cl 33cl 50cl 3,8€ / 5€ / 7€
Bière du moment	4,5€ / 5,7€ / 8€
Panaché / Monaco	3,8€ / 5€ / 7€

## BIÈRES BOUTEILLES BRASSERIE MÉLUSINE

Medusa I.P.A 33cl - Blanche Ecume Blanche 33cl	6,5€
Puy d'Enfer Triple fermentation 33cl - Red again the machine framboise 33cl	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.	4€
Thé glacé maison « pêche & hibiscus »	4,5€
Jus de pomme local Verger du Galichet, Montaigu	4€
Jus de Pomme-poire	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

Mojito	9€
Rhum embargo 4cl, menthe fraîche, sucre de canne bio complet, citron vert, eau gazeuse.	
Local Spritz	9€
Spritz Vrignaud, orange, vin pétillant local blanc de blanc, eau gazeuse.	
Green bloom spritz	9€
Liqueur de sureau 2cl, sirop de kiwi, vin pétillant local blanc de blanc, eau gazeuse.	
Rosemary kiss	10€
Gin 4cl, crème de cassis 1cl, purée de cassis, sirop de romarin maison.	
Golden Mule	10€
Vodka 4cl, citron vert, menthe fraîche, ginger beer, purée de pomme, sirop de pomme verte.	
Pear vibes	10€
Liqueur Noce royal poire & cognac 4cl, Amaretto 2cl, jus de pomme, purée de poire.	
Passion power	10€
Rhum ambré 2cl, rhum blanc 3cl, citron vert, purée de passion, jus d'ananas, sirop de vanille, blanc d'oeuf.	

## MOCKTAILS

Ginger wave	6€
Citron vert, sirop de gingembre, sirop de grenadine, eau gazeuse.	
I like virgin	7€
Citron vert, sucre de canne bio complet, menthe fraîche, eau gazeuse.	
Tropical paradise	8€
Jus de pomme, sirop de vanille & kiwi, fresh passion.	
Virgin spritz	8€
Bitter sans alcool 5 cl, sirop de romarin, orange, pamplemousse, eau gazeuse.	

## VINS ROUGES

Rouquin de Jardin (local)	5,5€ 18€ 25€
100% Pinot noir, IOP Val de Loire, Domaine Mourat, bio.	
Côte du Rhône	6€ 20€ 27€
Domaine Pasquier, AOP Vallée du Rhône.	
Saint Nicolas de Rochouard	7€ 23€ 31€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaine du Rochouard, Vallée de la Loire.	
Pic St Loup	7,5€ 27€ 38€
Bergerie des Cistes, AOP Languedoc.	

## VINS ROSÉS

Prunelles	4,9€ 17€ 23€
Grenache Syrah Cinsault, AOP Provence, Villa vallombrosa.	

## VINS BLANCS

Clos des chaumes (local)	5,5€ 18€ 25€
60% chenin, 40% chardonnay, AOP Fiefs Vendéen, Fabien Murail, Vallée de la Loire et Centre.	
Venus N7	6€ 20€ 27€
100% gros Manseng, Côtes de Gascogne, Domaine haut Marin, sud-ouest.	
Reuilly	6,9€ 24€ 32€
Domaine Charpentier, AOP Val de Loire.	
Quincy Saint vincent	7,5€ 27€ 38€
Quincy, Domaine Charpentier, Vallée de la Loire.	

## DIGESTIFS

Nos Rhums arrangés maison 4cl	5,5 €
Demandez à notre équipe nos «petits arrangés» du moment.	
Liqueurs Vrignaud 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

Whisky Tenjaku Blended (Japon) 4cl	8 €
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 €
Rhum vieux Dos Maderas 4cl	9 €
Rhum agricole JM Vsop 4cl	10 €
Rhum Hampden 8 ans 4cl	11 €

## CHAUD

Café 100% arabica bio	2€
Déca	2€
Double expresso bio	3,5€
Grand crème / cappuccino	3,5€
Noisette	2,2€
Thés et infusions bio	3,5€