

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

6,5€

Puy d'Enfer Triple 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 Vignaud, 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)

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

Côte du Rhône

Domaine Pasquiers, AOP Vallée du Rhône.

Saint Nicolas de Rochouard

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaine du Rochouard, Vallée de la Loire.

Pic St Loup

Bergerie des Cistes, AOP Languedoc.

VINS ROSÉS

Prunelles

Grenache Syrah Cinsault, AOP Provence, Villa vallombrosa.

VINS BLANCS

Clos des chaumes (local)

60% chenin, 40% chardonnay, AOP Fiefs Vendéen, Fabien Murail, Vallée de la Loire et Centre.

Venus N7

100% gros Manseng, Côtes de Gascogne, Domaine haut Marin, sud-ouest.

Reuilly

Domaine Charpentier, AOP Val de Loire.

Quincy Saint vincent

Quincy, Domaine Charpentier, Vallée de la Loire.

DIGESTIFS

Nos Rhums arrangés maison 4cl

Demandez à notre équipe nos «petits arrangés» du moment.

Liqueurs Vignaud 4cl

Mentilla, caramel à la fleur de sel, kamok.

Liqueur passion chinola 4cl

Liqueur de poire Noces Royales 4cl

Cognac aux amandes Donjon 4cl

Calvados sassy XO 4cl

Cognac Naud VSOP 4cl

SPIRITUEUX

Whisky Tenjaku Blended (Japon) 4cl

Whisky Green spot Single pot (Irlande) 4cl

Whisky Balvenie 12 ans Single malt (Ecosse) 4cl

Whisky Ailsa Bay Single malt fumé (Ecosse) 4cl

Rhum vieux Dos Maderas 4cl

Rhum agricole JM Vsop 4cl

Rhum Hampden 8 ans 4cl

CHAUD

Café 100% arabica bio

Déca

Double espresso bio

Grand crème / cappuccino

Noisette

Thés et infusions bio



12cl



50cl



75cl

5,5€ 18€ 25€

6€ 20€ 27€

7€ 23€ 31€

7,5€ 27€ 38€

4,9€ 17€ 23€

5,5€ 18€ 25€

6€ 20€ 27€

6,9€ 24€ 32€

7,5€ 27€ 38€

5,5 €

5,5 €

7 €

7 €

7 €

9,5 €

10 €

8 €

10 €

11 €

12 €

9 €

10 €

11 €

2€

2€

3,5€

3,5€

2,2€

3,5€

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

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