

BIÈRES.

Pressions:	25cl	50cl
Ginette blonde (Belgique, Bio)	4.00€	7.50€
Bières du moment	4.50€	8.50€
Picon bière	5.00€	9.50€
Bières bouteille 33cl (Selon sélection)	6.00€	

APÉRITIFS.

Coupe de champagne 10.00€ (AOP Truchon Bergeronneau 1er Cru Brut) 12cl
Coupe de Crémant de Loire 7.00€ (Selon sélection) 12cl
Kir 12cl 6.00€
Kir pétillant 12cl 7.00€
Américano 10cl 9.00€
Suze 6cl 5.00€
Suze Tonic 26cl (Pas comme les autres) 10.00€
Ricard (2cl) 3.50
Porto Sandeman (8cl) 5.00€

ALCOOLS & DIGESTIFS. (5cl)

Amaretto 7.00€ (liqueur d'amandes) 25°
Armagnac 40° 9.00€
Baileys (Crème de whisky) 17° 7.00€
St-Germain (Liqueur de sureau) 20° 8.00€
Calvados (VSOP) 40° 9.00€
Cognac aux Amandes (Donjon) 40° 9.00€
Vrignaud Mentilla (menthe glaciale, Luçon) 24° 6.00€
Vrignaud Délice de Caramel au sel de Noirmoutier (Luçon) 17° 6.00€
Vrignaud Liqueur de café Kamok (Luçon) 24° 7.00€
Menthe Pastille 24° 6.00€
Get 27 21° 6.00€
Mandarine Napoléon 38% 8.00€

SOFTS ET JUS:

Sodas Bouteille (33cl) 4.00€ Ice tea, Coca Cola, Coca Cola Zero, Perrier, Orangina
Hysope 5.00€ Ginger Beer, Concombre, Tonic Water (20cl)
Jus de Fruits & Nectars Alain Milliat (33cl) 5.50€ Grenade, Abricot, Cranberry, Pomme, Tomate



DOMAINE DE LA GRESSIÈRE

HÔTEL & RESTAURANT
SEMINAIRE & RECEPTION



Domaine de la Gressière
Rue de la Noue Fleurie
44760 La Bernerie-en-Retz

02 51 74 60 06

contact@domaine-de-la-gressiere.com

www.lagressiere.com



COCKTAILS CLASSIQUES:

Espresso Martini 9.50€ Vodka Nuage, Liqueur de café Giffard, sirop d'orgeat, café
Negroni 10.00€ Gin Vrignaud infusé à la fève de Tonka, Vermouth rouge, Campari
"Sweet" Manhattan 12.00€ Rye Whiskey Lot 40, Vermouth rouge, Angostura bitter
Old Fashioned 11.00€ Bourbon Buffalo Trace, Miel en brèche, Bitter Bob's Orange et Mandarine
Sidecar 13.00€ Cognac Naud VSOP, Vrignaud Triple sec, Jus de citron jaune frais
Moscow Mule 9.50€ Vodka Nuage, jus de citron vert frais, Basilic ou concombre, Ginger beer Hysope, Angostura bitter
Margarita 12.00€ Tequila Calle 23, Vrignaud Triple sec, Jus de citron vert frais
Pornstar Martini 12.00€ Vodka Guillotine Blanche, Fruit de la passion, Liqueur de vanille de Madagascar, Liqueur de passion, Jus de citron vert frais, Prosecco
Gin Basil Smash 11.00€ Gin Vrignaud infusé au Yuzu, St Germain, Jus de citron jaune frais, basilic, Émulsion*

SPRITZ & DÉCLINAISONS:

Aperol Spritz 8.50€
French Spritz 9.50€
St Germain Spritz 9.50€
Italiscus Spritz 11.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL.

Spicy Tikki 8.50€ Jus de citron jaune frais, kiwi, purée de fraise, Hysope Ginger beer, Emulsion*
Autumnus 8.50€ Jus de pomme Cox's Alain Millat, sirop d'érable, jus de citron jaune frais, sirop de vanille, basilic frais, Emulsion*
Un Voyage Exotique 8.50€ Jus de fruit de la passion, Basilic frais, Jus de citron jaune frais, Perrier, Emulsion*

SÉLECTION DE RHUMS

"Les jours où nous devons la boucler et fermer les yeux, on distribuait à chaque homme deux verres de rhum et une demi-tasse de confiture. C'était les jours où il se passait des choses pas très réglo..."

Le Vaisseau des morts (1926)

B. Traven.

Demandez conseil pour nos accords cocktails (Supp. 3.00 €).

Rhum Blanc Embargo Anejo 40°
(Mélasse, Caraïbes)
7.00 €

Rhum Mafana 35°
(Miel & Brède Mafane)
9.00 €

Rhum Mafana 2x plus 35°
(Miel & Brède Mafane)
10.00 €

Rhum Mafana & Chanvre 35°
(Miel, Brède Mafane & chanvre) (- de 0.2% de THC)
14.00 €

Rhum Vieux Appleton 12 ans Rare Blend 43°
(Mélasse, Jamaïque)
11.00 €

Rhum Vieux Plantation XO 40°
(Mélasse, Barbades)
14.00 €

Rhum Vieux Diplomatico 12 ans 40°
(Miel de canne, Vénézuéla)
9.00 €

Rhum Mezan Belize 2008 46°
(Mélasse, 10 ans fûts ex-Bourbon Belize)
14.00

SÉLECTION DE WHISKYS

"Ce que beurre et whisky ne peuvent soigner est incurable..."

Proverbe Irlandais.

Demandez conseil pour nos accords cocktails (Supp. 3.00 €).

Buffalo Trace 40°
(Bourbon, Etats-Unis/Kentucky)
8.00 €

Lot 40 43°
(Rye whisky, Canada)
9.00 €



CARTE DES SPIRITUEUX (5cl)

Bellevoe Bleu 40°
(Blended Malt, France)
9.00 €

Bellevoe Blanc 43°
Notes d'amandes et de noisettes
(Fûts de Sauterne, Blended Malt, France)
11.00 €

Bellevoe Rouge 43°
Légèrement tourbé
(Fûts de St Emilion Grand Cru, Blended Malt, France)
12.00 €

Bellevoe Prune 43°
Notes d'amandes et de fruits compotés
(Fûts de Vieille Prune, Blended Malt, France)
14.00 €

Bellevoe Noir 43°
Tourbé
(Triple Malt, France)
14.00 €

Green Spot 40°
Fruits rouges, pêche & vanille.
(Single Pot Still Whiskey, Irlande)
11.00 €

SÉLECTION DE GINS

"Heureusement pour l'humanité de grands esprits travaillent encore, amenant de géniales idées qu'un esprit normal n'aurait pu avoir sans ingérer de fantastiques quantités de gin..."

Dave Barry

Demandez conseil pour nos accords Gins & Tonic Hysope (+3.00 €)

Gin Criste Marine Vrignaud 40°
Notes intenses de citron, des brindilles de genièvre et des baies. (Bio, Luçon, France)
8.00 €

Gin Distiloire 1924 43°

Baies de genièvre et coriandre, notes florales et légèrement épicées.
(London Dry Gin, Bio, Saint Mars de Coutais, France)
9.00 €

Gin Le Point G 40°
Floral, notes de violette
(Toulouse, France)
11.00 €

Gin Hendrick's 41°
Rose & concombre
(Ecosse)
10.00 €

Gin Hendrick's Mindsummer 41°
Fleurs d'été
(Ecosse)
11.00 €

Oli'Gin Maison Manguin 41°
Notes d'olives, truffe et fenouil
(Avignon, France)
13.00 €

SÉLECTION DE TEQUILA, MEZCAL ET PISCO

"Le vin exalte la fantaisie, rend lucide la mémoire, augmente la joie, soulage les douleurs et détruit la mélancolie..."

Proverbe Mexicain.

Demandez conseil pour nos accords cocktails (Supp. 3.00 €).

Pisco La Caravedo 41°
Note de raisin du cépage de Quebranta
(Pérou)
8.00 €

Tequila Calle 23 40°

Notes de pomme granny smith, de fruits secs, d'amande et de noix (Jalisco, Mexique)
9.00 €

Mezcal Nuestra Soledad 41°

Equilibre parfait entre le fruité et la minéralité, sublimés par une douce fumée. (Oaxaca, Mexique)
10.00 €

SÉLECTION DE VODKAS

"J'ai un régime d'entraînement punissant. Chaque jour, je fais 3 minutes sur un tapis roulant, puis je me couche, je bois un verre de vodka et je fume une cigarette..."

Anthony Hopkins.

Demandez conseil pour nos accords cocktails (Supp. 3.00 €).

Vodka Nuage 40°
Sa pureté, sa rondeur et ses subtils arômes.
(Charente, France)
8.00 €

Vodka Guillotine Blanche 40°
Sans gluten, pureté, rondeur et ses subtils arômes.
(Raisins cépages chardonnay, Pinot noir & pinot Meunier, France)
11.00 €

Vodka Guillotine Héritage 45°
Complexité entre notes boisées et épicées. Vanille et cannelle au nez.
(Issue du vignoble champenois & vieillie en fût de chêne du Limousin, France)
12.00 €

SÉLECTION DE COGNACS

"Ne croyez surtout pas que je fume toute la journée! Je suis bien trop tempérant pour cela. Il s'agit en réalité de faux cigares: ils sont creux et remplis de cognac à l'intérieur..."

Winston Churchill

Demandez conseil pour nos accords cocktails (Supp. 3.00 €).

Cognac Hennessy VSOP 40°
(Cognac, France)
9.50 €

Cognac Naud XO 40°
(Cognac, France)
18.00 €