

# AFF DU HAVRE



## • *La carte* •

Lundi, mardi, mercredi, jeudi : 15h – 23h

Vendredi : 11h – 00h | Samedi : 11h – 00h | Dimanche : 11h - 21h

sans réservation – ouvert 7j/7

[www.lecafeduhavre.com](http://www.lecafeduhavre.com) - [lecafeduhavre@gmail.com](mailto:lecafeduhavre@gmail.com)

@lecafeduhavre

## • Bières Pressions •

	25cl	50cl
- La Moustache Alc. 4.3 % vol.	2.90 €	5.20 €
- Blanche du moment Alc. 4.8 % vol.	3.50 €	6.50 €
- IPA Alc. 5.6 % vol.	3.50 €	6.50 €
- Chimay rouge Alc. 7 % vol.	3.60 €	6.40 €
- Westmalle Brune Alc. 7 % vol.	3.80 €	7.20 €
- Bacchus framboise Alc. 5.6 % vol.	3.60 €	6.40 €
- Straffe Hendrik Alc 9.0 % vol.	4.20 €	7.80 €
- Bière sirop	3.20 €	5.60 €
- Picon bière	3.60 €	6.60 €
- Panaché	2.60 €	5.00 €
- Monaco	3.20 €	5.60 €
- Despé Maison	3.70 €	7.00 €

## • Bières Bouteilles •

Nous vous proposons une sélection de bières locales. Demandez conseil.

- Carolus Hopsinjoor /33cl Alc. 8 % vol.	5.80 €
- Bon Vœux /37.5cl Alc. 9 % vol.	5.20 €
- Chimay Verte /33cl Alc. 10 % vol.	5.40 €
- Tripel Karmelit /33cl Alc. 8.4 % vol.	6.00 €
- Saint Feuillien grand cru /33cl Alc. 9.5 % vol.	5.80 €
- Straffe Hendrik WILD /33cl Alc. 9.5 % vol.	6.00 €
- Paix Dieu /33cl Alc. 10 % vol.	6.20 €
- Orval /33cl Alc. 6.2 % vol.	6.00 €
- Duvel Tripel Hop Alc. 9.5 % vol.	6.50 €

### Brasserie O'Malt - Oudon

- Hoppy Crystal /33cl Alc. 5.5 % vol.	5.00 €
- Mango Milkshake IPA /33cl	6.50 €
- Black Tonka /33cl	6.00 €
- Bière du moment /33cl	6.00 €

## • Cidres •

- Val de Rance brut /25cl Alc. 4.5 % vol.	3.00 €
- Kir Breton Pommeau, cidre	2.90 €

## • *Boissons chaudes* •

- Café	1.60 €
- Grand Café	3.00 €
- Décaféiné	1.60 €
- Noisette	1.70 €
- Crème	2.20 €
- Cappuccino	2.80 €
- Chocolat	3.00 €
- Chocolat Viennois	3.50 €
- Café Viennois	2.80 €
- Chocolats spéciaux	3.50 €

Au choix : caramel, spéculoos, épice,  
noix de macadamia

- Thé et Infusion	3.40 €
-------------------	--------

Sélection de thés naturels et aromatisés en vrac,  
demandez notre carte

## • *Boissons fraîches* •

- Limonade	2.00 €
- Diabolo	2.30 €
- Sirop à l'eau	1.60 €
- Breizh Cola, Breizh Cola zéro /33cl	3.00 €
- Breizh thé glacé /33cl	3.00 €
- Schweppes Agrumes /25cl	3.50 €
- Schweppes /25cl	3.50 €
- Orangina /25cl	3.50 €
- Jus de fruits /25cl	3.00 €
Orange, ananas, fraise, mangue, abricot, pamplemousse, ACE, tomate,	
- Perrier /33cl	3.20 €
- Vittel /1L	5.00 €
- San Pellegrino /50cl	3.50 €

## • *La ferme de Bêlé et Pépin* •

Le Cellier - 44

- Jus de pomme	3.00 €
- Cidre fermier 75 cl	12.50 €
- Glace ou Sorbet	4.60 €

De avril à septembre

## • *Apéritifs* •

- Pastis 51 /2cl	2.40 €
- Porto blanc ou rouge /8cl	3.40 €
- Suze /6cl	3.00 €
- Cinzano blanc ou rouge /6cl	3.40 €
- Kir muscadet /12cl	2.20 €
- Kir pétillant /14cl	4.20 €
- Chouchen /8cl	3.50 €

## • *Spiritueux* •

- Vodka /4cl	5.00 €
- Tequila /4cl	5.00 €
- Calvados /4cl	5.00 €
- Cognac /4cl	5.00 €
- Armagnac /4cl	5.00 €
- Liqueurs /4cl	5.00 €
Menthe pastille, Cointreau, Get 27, Baileys	
- Supplément soda / jus	0.50€

# • Les Vins •

Consultez l'ardoise pour découvrir les vins du moment

<b>ROUGE</b>	<b>Verre 12cl</b>	<b>Bouteille</b>	<b>BLANC</b>	<b>Verre 12cl</b>	<b>Bouteille</b>
- Coteaux D'Ancenis Domaine Merceron	3.60 €	19.50 €	- Chardonnay séduction Famille Girin, Terra Vitis	3.40 €	18.00 €
- Mon Gars Aymé Jocelyn Staderoli	3.60 €	19.50 €	- Savennières Les Bastes	5.00 €	26.00 €
- St Nicolas de Bourgueil Domaine des Berris	4.20 €	22.00 €	- Jasnières Corinne Noury	5.00 €	26.00 €
- Coteaux du Razet Famille Girin	3.40 €	18.00 €	- Cheverny Les Martines	4.20 €	22.00 €
- Syrah D. de la Baume	3.80 €	20.50 €	- Malvoisie D. Merceron	3.60 €	19.50 €
- Corbières BIO Château de Fournas	3.90 €	21.00 €	- Viognier D. de la Baume	3.80 €	20.50 €
- La Clape Château Mire L'étang	3.80 €	20.50 €	- Coteaux du Layon Les Fontaines	4.00 €	19.00 €
			- Quincy D. du Chêne Vert	4.80 €	24.00 €
<b>ROSÉ</b>	<b>Verre 12cl</b>	<b>Bouteille</b>	<b>BULLES</b>	<b>Verre 12cl</b>	<b>Bouteille</b>
- Mareuil Fief Vendéen	3.20 €	18.00 €	- Crémant de Loire brut blanc D. Merceron	3.60 €	19.50 €
- Cabardès	3.40 €	18.00 €			

# • L'apéro •

## LES PLANCHES

- L'assiette de charcuterie 7.50 €
- L'assiette de fromage 8.50 €
- La mixte 14.50 €

## LES TAPAS

- 1/2 camembert fermier rôti 5.00 €
- Assiette « tapas » 5.00 €
- Tapas d'anchois 4.00 €
- St Marcellin rôti 4.50 €
  
- Saucisson 200gr 6.50 €  
Porc français, Pays-de-la-Loire

## • Les cocktails •

- Mojito	7.00 €	- Caipirinha passion	7.00 €
Rhum, sucre, citron vert, menthe, perrier		Sucre, citron vert, passion, cachaça	
- Ti'Punch	6.00 €	- Moscow Mule	7.00 €
Sucre, citron, rhum Clément		Vodka, lime, ginger beer, concombre	
- Caipirinha	7.00 €	- Pimm's Cup	6.50 €
Sucre, citron, cachaça		Pimm's n°1, fruits frais, ginger beer	
- Margarita fraise	7.00 €	- Spritz	6.50 €
Tequila, cointreau, jus de fraise		Apérol, crémant, orange, soda	
- Bloody Mary	6.50 €	- Bourbon Old Fashioned	6.50 €
Vodka, jus de tomate, épices		Bourbon, Angostura, soda, orange, citron	
- Cocktail du moment	7.00 €	- Pina Colada	7.00 €
Demandez conseil		Rhum, ananas, coco	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin Mojito	5.00 €
- Cocktail de jus de fruit	5.00 €

## • Whiskies et Rhums, demandez la carte •

## • Les Gins •

- G'vine	- Etsu
Gin français, distillé à partir de vin	Japon, aromatique, note de yuzu
- Gin Hendrick's	- Meridor
Macération de pétales de rose et de concombre	The Loire Valley Gin
- The Botanist	- Le Gin Citadelle
Distillé sur ISLAY	Français, genièvre, poivre de Sichuan

**TONIC + ÉPICES 8 €**

**Dry martini 7 €**

# • La carte des Rhums •

Découvrez la gamme complète au bar. Des nouveautés tous les mois.

## LES CRAFTS

- **Diplomatico 40 %** 7.00 €  
Rhum de mélasse aux notes de cacao et de banane
- **Dos Maderas 40 %** 7.00 €  
5 ans aux Caraïbes / 5 ans en Espagne vieilli en fût de Xeres
- **Pacto Navio 40 %** 7.00 €  
Assemblage Cubain vieilli en fût de Sauternes
- **Arcane 40 %** 7.00 €  
Mauritanie. Complexe, grande richesse aromatique
- **Plantation Gran Anejo 42 %** 7.00 €  
Double vieillissement / riche et épicé
- **1919 Angostura 40 %** 6.00 €  
Belle note de vanille, de caramel et de toffee
- **Santa Teresa 40 %** 9.00 €  
Rhum Vénézuélien de Solera. Doux, fruits exotiques
- **Barcelo Imperial 38 %** 7.00 €  
Rhum Dominicain

## LES AGRICOLES

- **Trois Rivières Cannes Brûlées 43%** 7.00 €  
Guadeloupe. Authentique aux notes briochées et vanillées
- **Canne Bleue Clément 50 %** 7.00 €  
Rhum blanc mono-cépage. A découvrir en Ti Punch
- **HSE Black Sheriff 40 %** 6.00 €  
Martinique. Vieilli en fût de Bourbon
- **J.Bally 45 %** 9.00 €  
Martinique. 7 ans d'âge

# • La carte des Whiskies •

Découvrez la gamme complète au bar. Des nouveautés tous les mois.

## LES CLASSIQUES ÉCOSSAIS

- Aberlour 12 ans 48 % 8.00 €

Fruité et épicé, double maturation en sherry et bourbon

- Caol ila 12 ans 43 % 8.00 €

Islay iodé et tourbé

- Bruichladdich The Classic Laddie 50 % 8.00 €

Islay vif et floral, non tourbé

- Cardhu 12 ans 40 % 6.00 €

Speyside rond et parfumé

- Port Charlotte 10 ans 50 % 9.00 €

Islay puissant et tourbé

- Aberlour Cask Annamh 48 % 9.00 €

Riche et intense, issu d'un triple vieillissement en fût

## LES IRLANDAIS / BOURBONS

- Connemara Dst Ed. 43 % 8.00 €

La référence irlandaise, passage en fût d'ilay

- Marker's Mark 45 % 6.00 €

Américain ample, boisé et vanillé

- Woodford reserve Rye 45.2 % 7.00 €

Équilibré et affirmé, légèrement vanillé

## LES FRANÇAIS ET JAPONAIS

- Bellevoye blanc % 7.00 €

Français vieilli en fût de Sauternes. Doux mais épicé

- Nikka coffey grain 45 % 7.00 €

Japonais suave à la fraîcheur omniprésente