

# L'INSTANT BOUILLON

## NOS COCKTAILS

<b>L'INSTANT</b>	<b>9.5€</b>
3 cl de Martini rouge, 2 cl de purée de fraise, 7 cl de saumur pétillant	
<b>AMÉRICANO</b>	<b>9,5€</b>
2 cl de Martini rouge, 5 cl de Campari, 5 cl d'eau gazeuse, rondelle d'orange et de citron	
<b>SPRITZ</b>	<b>9,5€</b>
5 cl d'Apérol Spritz, 1 cl de Martini rouge, 6 cl de Saumur pétillant AOC, 2 cl d'eau gazeuse, rondelle d'orange	
<b>PLANTEUR</b>	<b>9.5€</b>
4 cl de rhum, 14 cl de jus d'orange, de pomme, de pêche, de banane, d'abricot, de mangue, d'ananas et de passion, rondelle d'orange, sirop de grenadine	
<b>GIN TONIC</b>	<b>9.5€</b>
4 cl de Gin, 12 cl de tonic, baies genièvre	

## NOS COCKTAILS SANS ALCŒOL

<b>VIRGIN PLANTEUR (20CL)</b>	<b>7€</b>
14 cl de jus d'orange, de pomme, de pêche, de banane, d'abricot, de mangue, d'ananas et de passion, rondelle d'orange, sirop de grenadine	
<b>VIRGIN SPRITZ FRUITÉ (12CL)</b>	<b>7€</b>
6 cl de Martini vibrante, 6 cl de tonic, rondelle d'orange	

## NOS APÉRITIFS

<b>PASTIS / RICARD</b>	<b>2 CL</b>	<b>3,2€</b>
<b>MARTINI BLANC / ROUGE</b>	<b>5 CL</b>	<b>4€</b>
<b>SUZE</b>	<b>5 CL</b>	<b>4€</b>
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>	<b>5 CL</b>	<b>5€</b>
<b>TROUSPINETTE</b>	<b>6 CL</b>	<b>4€</b>
<b>PORTO BLANC / ROUGE</b>	<b>6 CL</b>	<b>5€</b>
<b>KIR VIN BLANC</b> (cassis, mûre, pêche, framboise ou cerise)	<b>12 CL</b>	<b>5€</b>
<b>KIR PÉTILLANT</b> (cassis, mûre, pêche, framboise ou cerise)	<b>12 CL</b>	<b>6€</b>
<b>COUPE SAUMUR PÉTILLANT AOC</b>	<b>12 CL</b>	<b>6€</b>
<b>SANGRIA</b> (verre)	<b>25 CL</b>	<b>5€</b>
<b>SANGRIA</b> (pichet)	<b>50 CL</b>	<b>9€</b>
<b>SANGRIA</b> (pichet)	<b>100 CL</b>	<b>16€</b>

L'INSTANT  
**BOUILLON**

**NOS BIÈRES PRESSION**

		25 CL	33 CL	50 CL
<b>LA MUETTE (85) - DAHU</b>	4°	3€	3.9€	5.8€
Bière vendéenne blonde légère, désaltérante et rafraîchissante				
<b>LA MUETTE (85) - MUSSE TRIPLE</b>	7.5°	5.2€	6.7€	9.9€
Bière vendéenne triple, notes d'épices, de bananes, de céréales et miel				
<b>LA MUETTE (85) - MUSSE AMBRÉE</b>	5°	4.9€	6.2€	9.2€
Bière vendéenne ambrée, notes de caramel, malt grillé et fruits secs				
<b>PICON BIÈRE</b>		3.7€	4.6€	7.2€
<b>PANACHÉ</b>		2.7€	3.6€	5.2€
<b>MONACO</b>		2.8€	3.7€	5.3€
<b>TANGO</b>		3.3€	4.2€	6.2€

**NOS BIÈRES BOUTEILLES**

Bière bio locale (Chapelle Achard 85) 

<b>LA PERCHÉE BLANCHE</b>	5.0°	33 CL	7€
<b>LA PERCHÉE IPA</b>	5.0°	33 CL	7€
<b>LA PERCHÉE AMBRÉE</b>	5.0°	33 CL	7€

**NOS SOFTS**

<b>ICE-TEA</b>		25 CL	4€
<b>COCA-COLA</b>		33 CL	4€
<b>COCA-COLA ZÉRO</b>		33 CL	4€
<b>PLANCOËT PETILLANTE</b>		33 CL	3,5€
<b>PLANCOËT PETILLANTE RONDELLE / SIROP</b>		33 CL	3,8€
<b>SIROP À L'EAU</b>		25 CL	2€
(grenadine, menthe, fraise, framboise, cassis, citron, pêche, kiwi)			
<b>LIMONADE</b>		33 CL	4€
<b>DIABOLO</b>		33 CL	4.3€
(grenadine, menthe, fraise, framboise, cassis, citron, pêche, kiwi)			
<b>JUS DE FRUITS CARAÏBOS</b>		25 CL	4,5€
(pomme, orange, ananas)			

L'INSTANT  
**BOUILLON**

**NOS EAUX MINÉRALES**

50 CL 100 CL

PLANCOËT MINÉRALE (PLATE)	3,2€	4,5€
PLANCOËT MINÉRALE (PETILLANTE)	3,8€	5€

**NOS SPIRITUEUX**

WHISKY BABY CAV'EAU VIN-COEUR JEAN BOYER BLEND	2 CL	3,9€
WHISKY CAV'EAU VIN-COEUR JEAN BOYER BLEND	4 CL	6,2€
MENTHE PASTILLE	4 CL	6,2€
BAILEY'S	4 CL	6,2€
MALIBU	4 CL	6,2€
MANZANA	4 CL	6,2€

**NOS SPIRITUEUX DÉGUSTATION**

WHISKY FINLAGGAN OLD RESERVE ISLAY SINGLE MALT	4 CL	9€
WHISKY NATIONALE 10 FRANCE SINGLE MALT CHÊNES DE FRANCE	4 CL	10,5€
WHISKY HATOZAKI JAPAN PURE MALT	4 CL	9,5€
MEZAN RUM JAMAÏCA XO	4 CL	9€
ARMAGNAC AOP TREPOUT (4 ANS)	4 CL	7,5€
COGNAC VSOP AOP NORMANDIN-MERCIER PETITE CHAMPAGNE (7 ANS)	4 CL	9€
CALVADOS AOP GUYARD 2003 HORS D'ÂGE	4 CL	9€
EAU DE VIE POIRE WILIAM AOP BRANA	4 CL	12,5€
VIEILLE EAU DE VIE DE PRUNE LOUIS ROQUE	4 CL	10€
LIQUEUR DE MENTHE VERTE	4 CL	7,5€
LIQUEUR DE MENTHE MAISON CABANEL	4 CL	7,5€
LIQUEUR DE CITRON / CITRON VERT MASSONDE	4 CL	7,5€

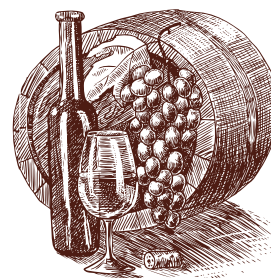
# L'INSTANT BOUILLON

## NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO / ALLONGÉ	2€
CAFÉ CRÈME / DÉCAFÉINÉ	2,2€
DOUBLE EXPRESSO	3,9€
DOUBLE CRÈME / DÉCAFÉINÉ	4,2€
CAPPUCCINO	5€
THÉ (Thé vert menthe, Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling Bio  , Thé noir fruits rouges, Earl Grey Bio  )	3,5€
INFUSION (Tilleul menthe, Verveine Bio  , Infusion fruitée)	3,5€
CHOCOLAT CHAUD	4,5€
IRISH COFFEE 4 cl de whisky, café, sucre de canne, crème fouettée	10€

## NOS VINS À LA VERSE

### IGP COTEAUX DU PONT DU GARD - CAVE DE PAZAC



	25 CL	50 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Blanc	5€	9€	12€	21€	38€
Rosé	5€	9€	12€	21€	38€
Rouge	5€	9€	12€	21€	38€

## LA CUVÉE DE L'INSTANT BOUILLON

IGP COTEAUX DE NARBONNE "CONVIVALITÉ" (75CL) Château Camplazens à Armissan	23€
IGP COTEAUX DE NARBONNE "CONVIVALITÉ" (MAG. 150CL) Château Camplazens à Armissan	42€
IGP COTEAUX DE NARBONNE "CONVIVALITÉ" (JEROBOAM 3L) Château Camplazens à Armissan	80€

L'INSTANT  
**BOUILLON**



Carte des Vins élaborée en collaboration avec :  
**CAV'EAU VIN COEUR VERTOU (44)**  
Jean-Claude JOUTEAU 02 40 05 37 55

## NOS VINS BLANCS

50 CL 75 CL

### • VINS DE LOIRE

<b>AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL</b>	<b>22€</b>
Le clos des Chaumes, Fabien Murail à la Couture	
<b>AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE</b> 	<b>22€</b>
Domaine la Haute Fêvrie, Branger à Maisdon sur Sèvre	
<b>AOP ANJOU BLANC CLOS DES SABLES</b> 	<b>37€</b>
Domaine du Sauveroy, Pascal Cailleau à St Lambert du Lattay	
<b>AOP TOURAINE SAUVIGNON</b>	<b>19€</b> <b>23€</b>
Château de la Presle, Penet viticulteur à Oisly	
<b>AOP POUILLY FUMÉ</b>	<b>44€</b>
Cédrick Bardin à Pouilly sur Loire	

### • VINS DU SUD-OUEST ET BORDEAUX

<b>IGP CÔTES DE GASCOGNE HARMONIE</b>	<b>22€</b>
Domaine de Pellehaut, F. Bérault à Montréal du Gers	

### • VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE ET BOURGOGNE

<b>AOP MÂCON-VILLAGES TERRE BLANCHE</b>	<b>49€</b>
Jean-Pierre Michel vigneron à Quintaine	
<b>AOP VIRE-CLESSE TERROIR DE QUINTAINE</b>	<b>58€</b>
Jean-Pierre Michel vigneron à Quintaine	
<b>AOP MEURSAULT</b>	<b>115€</b>
Domaine Michelot à Meursault	
<b>AOP CONDRIEU LES CAILLETS</b>	<b>95€</b>
Domaine Duclaux	

L'INSTANT  
**BOUILLON**

**NOS VINS ROSÉS**

50 CL 75 CL

<b>AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE</b>  La Petite Groie, Coirier récoltant à Pissotte	19€	22€
<b>AOP SABLE DE CAMARGUE GRIS</b> Dune - Vigneron des Sablons		24€
<b>IGP ALPES DE HAUTES PROVENCE ROSÉ FRUITÉ</b>  Château de Rousset à Gréoux les Bains		26€

**NOS VINS MOELLEUX**

12 CL 75 CL

<b>AOP COTEAUX DU LAYON</b>  Domaine du Sauveroy, Pascal Cailleau à St Lambert du Lattay	6€	30€
<b>AOP MONBAZILLAC GOURMANDISE</b>  Château Kalian Bernasse à Monbazillac	7€	35€

**NOS VINS EFFERVESCENTS**

<b>AOP SAUMUR PÉTILLANT BRUT</b> Château d'Eternes	75 CL	26€
<b>AOP CHAMPAGNE BRUT</b> Brice	75 CL	75€
<b>AOP CHAMPAGNE BRUT ROSÉ</b> Brice	75 CL	85€

**NOS VINS AU VERRE**

VERRE DE 12 CL. DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION  
DU MOMENT À L'ARDOISE

L'INSTANT  
**BOUILLON**

**NOS VINS ROUGES**

50 CL

75 CL

• **VINS DE LOIRE**

<b>AOP FIEFS VENDÉENS MAREUIL</b>		<b>23€</b>
Le clos des Chaumes, Murail viticulteur à la Couture		
<b>AOP ANJOU ROUGE CUVÉE OSE IRIS</b> 	<b>19,5€</b>	<b>25€</b>
Domaine du Sauveroy, Pascal Cailleau à St Lambert du Lattay		
<b>AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL</b> 	<b>29€</b>	<b>34€</b>
La vinée, Cognard viticulteur à St Nicolas de Bourgueil		
<b>AOP SAUMUR CHAMPIGNY</b>	<b>25€</b>	<b>29€</b>
Domaine des Coutures, Nicolas viticulteur à Turquant		

• **VINS DU SUD-OUEST**

<b>AOP CÔTES DU MARMANDAIS VIEILLES VIGNES</b> 		<b>18€</b>
Sémillac, Domaine Bonnet à Marmande		
<b>IGP PERIGORD PUY 178</b>		<b>19€</b>
Château Puy Servain		
<b>AOP PÉCHARMANT</b>	<b>26€</b>	<b>35€</b>
Château Beauportail, Fabrice Feytout viticulteur à Bergerac		
<b>AOP PÉCHARMANT (MAGNUM 150CL)</b>		<b>65€</b>
Château Beauportail, Fabrice Feytout viticulteur à Bergerac		

• **VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE**

<b>VDF PINOT NOIR</b>		<b>19€</b>
Les Tamarins		
<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES LE PIGEONNIER</b>		<b>23€</b>
Cave de Pazac à Meynes		
<b>AOP CROZES HERMITAGE L'ESQUISSE</b> 		<b>50€</b>
Domaine des Hauts Chassis, Faugier viticulteur à la Roche de Glun		
<b>AOP CÔTE RÔTIE LA MAISON ROUGE</b>		<b>120€</b>
Domaine Duclaux		

L'INSTANT  
**BOUILLON**

**NOS VINS ROUGES**

50 CL

75 CL

• **VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON**

<b>AOP ST CHINIAN</b> Les combes noires		<b>19€</b>
<b>AOP FAUGÈRES LES COLLINES</b> Domaine Ollier Taillefer à Fos	<b>25€</b>	<b>32€</b>
<b>AOP LA CLAPE</b> Cuvée réserve, Château Camplazens à Armissan		<b>32€</b>
<b>AOP LA CLAPE (MAGNUM 150CL)</b> Cuvée réserve, Château Camplazens à Armissan		<b>60€</b>
<b>AOP PIC SAINT LOUP "3ÈME MI-TEMPS"</b> Domaine Saint Daumary, J. Chapel vigneron à Valflaunès		<b>42€</b>
<b>IGP COTEAUX DE NARBONNE "CONVIVALITÉ"</b> Château Camplazens à Armissan		<b>23€</b>
<b>IGP COTEAUX DE NARBONNE "CONVIVALITÉ" (MAG. 150CL)</b> Château Camplazens à Armissan		<b>42€</b>
<b>IGP COTEAUX DE NARBONNE "CONVIVALITÉ" (JEROBOAM 3L)</b> Château Camplazens à Armissan		<b>80€</b>

• **VINS DE BORDEAUX**

<b>AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX</b> Château Monconseil Gazin	<b>23€</b>	<b>28€</b>
<b>AOP SAINT GEORGES SAINT EMILION</b> Château Terre Bleue. Vignobles Menguy à Montagne St Emilion		<b>39€</b>
<b>AOP HAUT MÉDOC</b> Château Picourneau-Malvezin		<b>48€</b>
<b>AOP PAUILLAC</b> Château Bellegrave		<b>105€</b>

• **VINS DE BOURGOGNE-BEAUJOLAIS**

<b>AOP JULIÉNAS</b> Moulin Favre Vernus à St Etienne la Varenne		<b>32€</b>
<b>AOP NUITS ST GEORGES</b> Domaine Gavignet à Nuits Saint Georges		<b>95€</b>