



Boissons fraîches



COCA COLA - 33CL	2.90€
COCA COLA ZERO - 33CL	2.90€
ORANGINA - 33CL	2.90€
FUZE TEA - 25 CL	2.50€
PERRIER - 33CL	2.90€
PERRIER TRANCHE/SIROP - 33CL	3.20€
LIMONADE - 25CL	2.50€
DIABOLO - 25CL	3.00€
SIROP À L'EAU - 25CL	1.50€
JUS DE FRUITS - 20CL	2.50€
(Ananas, abricot, ACE, tomate)	
TOURTEL CITRON - 27.5CL	3.00€
ABATILLE PATE OU FINES BULLES - 33CL	2.50€
ABATILLE PLATE OU FINES BULLES - 1L	4.00€



* (Menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche, banane kiwi, passion, violette)

Boissons chaudes



EXPRESSO	1.40€
DOUBLE EXPRESSO	1.50€
CAFÉ LONG	1.50€
DÉCAFÉINÉ (Court, long)	1.50€
CAPPUCCINO	1.50€
CAFÉ AU LAIT	1.50€
CHOCOLAT	1.50€
THÉ, INFUSION, ROOIBOS	1.50€





Apéritifs



RICARD - 2CL	4.00€
KIKI VENDÉEN - 6CL (Epine, fruits rouges, pêche).....	4.50€
MARTINI BLANC/ROUGE - 6CL	4.00€
KIR (Cassis, mûre, pêche)	4.50€
KIR PÉTILLANT (Cassis, mûre, pêche).....	5.50€
AMERICANO - 6CL	5.00€
PINEAU DES CHARENTES - 4CL	4.50€
RHUM EL PASADOR DE ORO - 4CL XO	6.00€
RHUM HSE RESERVE VSOP - 4CL Martinique	6.00€
RHUM ROBLE ULTRA ANEJO- 4CL Venezuela	6.00€
WHISKY GLENFARCLAS - 4CL 12 ans	6.00€
WHISKY BELLEVOYE BLEU - 4CL France, finition grain fin	6.00€
WHISKY BELLEVOYE ROUGE - 4CL France, finition grand cru	8.00€
WHISKY BELLEVOYE NOIR - 4CL France, édition tourbée	6.00€
WHISKY BELLEVOYE ORANGE - 4CL France, finition rhum	6.00€
WHISKY TOMATIN - 4CL Ecosse	6.00€
WHISKY HATOZAKI - 4CL Japon	6.00€



Cocktails



Alcool

MOSCOW MULE (Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert)	8.00€
MOJITO (Rhum, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche).....	9.00€
APÉROL SPRITZ	6.50€

Sans alcool

LE RIO (Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert).....	5.00€
THE GLACÉ À LA PÊCHE	4.00€



Carte des Vins





Vins rouges



CH. MARIE DU FOU (AB), MOURAT

AOP Fiefs vendéens. Pinot noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Négrette. Fruité et rond

75CL 37,5CL

24,50€ 14,50€

MOULIN BLANC (AB), MOURAT

IGP Val de Loire. Pinot Noir

34,50€

LA CHEVALLERIE

AOP Saint Nicolas de Bourgueil. Cabernet Franc.
Vin rond avec notes de fruits rouges. Vin de plaisir par excellence

21,00€ 12,30€

CHATEAU GABARON

AOP Bordeaux. Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Fruité et tonique

18,00€

4,00€

CHATEAU PALATIN

AOP Montagne Saint-Emilion. Vin puissant et riche magnifié par rondeur et le fruit du cépage merlot.

32,80€

COUME DES LOUPS, MAS MUDIGLIZA

AOP Côte du Roussillon Village. Grenache, Syrah, Carignan.

24,50€

4,00€

FUNAMBULE (AB), MAS POUPERAS

AOP Côtes du Rhône Villages. Syrah, Grenache.

24,50€

TERRES BLANCHES (AB), DOMAINE FENOUILLET

AOP Beaumes de Venise. Grenache, Syrah, Mourvèdre.

30,00€



Vins rosés

ARLEQUIN, MERCIER

AOP Fiefs vendéens. Gamay, Pinot Noir, Cabernet Franc. Vin sec et fruité

75CL



18,90€ 4,00€

OVNI, MOURAT

Vin de France. Grolleau Gris

24,40€

J'PEUX PAS J'AI ROSÉ, CHATEAU DE ROUET

IGP Méditerranée. Cinsault, Grenache, Tibourenc. Vin rond et fruité

18,00€





Vins Blancs



TÊTE DE CRABE, MERCIER

AOP Fiefs vendéens. Chenin, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Vin sec et fruité

OVNI, MOURAT

Vin de France. Sauvignon, Chardonnay. Sec et tendre

PIERRE FRITE (AB), LE PAS ST MARTIN

AOP Saumur. Chenin. Vin tendre et fruité

DOMAINE MATHIAS (AB)

AOP Chablis. Chardonnay

75CL



18,90€ 4,00€

24,50€ 4,00€

27,30€

35,40€



Effervescents



CUVÉE AX HÔTEL

Méthode Traditionnelle. Chenin et chardonnay.

20,00€

LE LYS, MERCIER

Méthode traditionnelle. Chardonnay, Pinot Noir, Pineau Meunier, Pinot Blanc

22,00€


CARTE NOIRE, DANGIN

AOP Champagne

70,00€

AX HOTEL
☆☆☆
The ORIGINALS
CITY

 @axhotel85

 @ax_hotel