

# CAVALE

## The CASTANIÙ FAMILY

### boissons chaudes

Café, décaféiné ou noisette simple **2,30€** / double **4,50€**  
Café crème **4,50€**  
Chocolat chaud **4,50€**  
Cappuccino **5€**  
Café ou chocolat viennois **5,50€**  
Lait chaud vanille ou miel **4,50€**  
Irish coffee **9€**

### soft

Coca-Cola, Zéro 33cl **4,90€**  
Fuzetea, Orangina 25cl **4,90€**  
Schweppes tonic ou agrumes 25cl **4,90€**  
Limonade 33cl **4,90€**  
Perrier 33cl **4,90€**  
Vittel 25cl **3,90€**  
Jus de fruits : orange, ananas, tomate, fraise, pomme, abricot, pamplemousse 25cl **4,90€**  
Orange pressée ou citron pressé **6€**  
Café ou latté frappé maison **5,50€**  
Red Bull 25cl **6€**  
Gingerbeer Schweppes 20cl **5,50€**  
San Pellegrino, Vittel 1L **6€**

### thés & infusions

Earl Grey, Darjeeling, jasmin, Ceylan, fruits rouges, verveine menthe, verveine citron, camomille, Thé vert gunpowder nature ou avec menthe fraîche **4,80€**

### apéritifs

Ricard, Pastis 2cl **4€**  
Martini rosso / bianco 5cl **4,50€**  
Campari 5cl **4,50€**  
Kir 12,5cl **5,50€**  
Kir Royal 12cl **10€**

### vodka premium 4cl

Zubrowka Biala **10€**  
Grey Goose France **10€**  
Grey Goose Berry France **10€**  
Pyla France **10€**  
Belluga **10€**

### bières pressions

	25cl	50cl
Ponette	<b>3,90€</b>	<b>7,50€</b>
IPA	<b>4,50€</b>	<b>8,40€</b>
Blanche	<b>4,50€</b>	<b>8,40€</b>
Picon Bière	<b>4,50€</b>	<b>8,40€</b>
Bière du moment	<b>4,50€</b>	<b>8,40€</b>

### bières bouteilles

Bière du moment 33cl **7€**  
Corona 35,5cl **6€**  
Cidre Fils de pomme BIO 33cl **6€**

### bières bouteilles sans alcool

Bière du moment 0% 33cl **7€**  
Corona 0% 33cl **6€**  
Cidre Fils de pomme 0% BIO 33cl **6€**

### tequila/ mezcal 4cl

Espolon Reposado **9€**  
Tequila Patron Resposado **9€**  
Tequila Patron XO Café **11€**  
Olmeqa Altos **10€**  
Altos Blanco **10€**  
Altos Reposado **11€**

### digestifs 4cl

Calvados VSOP, Cognac VSOP, Armagnac 6ans **9€**  
Armagnac 10ans **10€**  
Cognac REMY MARTIN VSOP **9€**  
Calvados XO **11€**  
Armagnac XO **11€**  
Eau de vie mirabelle, poire, prune ou framboise **9€**  
Amaretto **9€**  
Liqueur de menthe verte ou blanche artisanale **9€**  
Vieille Prune Couderc **9€**  
Limoncello **9€**  
Génépi **9€**  
Chartreuse verte **12€**

### à partager

Planche de charcuterie **21€**  
Planche de fromages affinés **21€**  
Planche mixte **24€**

### Le Croque 9€

Pain de mie, jambon de Paris, comté, crème de truffe et roquette

### Saint-Marcellin rôti 11€

### Castaniù 9€

frites, cantal fondu et lard fumé

### Assiette de frites 6€

Frites de patates douces **8€**

### whiskys & bourbons 4cl

Jack Daniel's **9€**  
Jack Daniel's Blackberry **9€**  
Jack Daniel's Apple **9€**  
Monkey Shoulder **10€**  
Glenfiddich Ancient Reserve **10€**  
Glenfiddich Triple OAK **11€**  
Maker's Mark **10€**  
Aberlour 10 ans **10€**  
Powers **10€**  
Talisker **11€**  
Nikka Japon **11€**

### vieux rhums 4cl

Contra-Bando Rép. Dom. 5 ans **10€**  
Kraken Indiana USA **10€**  
Diplomatico Venezuela **10€**  
Don Papa Philippines **10€**  
Bumbu, Barbades **10€**  
Bumbu Original, Barbades **10€**  
La Hechicera **11€**  
El Pasador de Oro, Guatemala XO **11€**  
El Pasador de Oro, Gran Reserva **12€**  
Zacapa Guatemala 23 ans **12€**  
Santa Teresa, Venezuela **12€**

### gin 4cl

Roku **10€**  
Bulldog **10€**  
Generous **10€**  
Hendrick's **10€**  
Hendrick's Another **11€**  
Malfy **10€**  
Gin Malfy Sanguine **10€**  
Monkey 47 **11€**  
Bombay Original **9€**  
Bombay Sapphire **11€**  
Ukiyo Dry/blossom ou Yuzu, Japon **12€**  
Avec soda **+2€**  
Avec Fever tree tonic **+4,50€**

# cocktails avec alcool

## LES CREATIONS

### RHUM POM POM POM 12€

Rhum Bacardi carta oro (4cl),  
Campari (1,5cl), citron bio pressé,  
sirop de sucre et jus d'ananas

### TROP CALIENTE 12€

Tequila El Jimador (5cl),  
de passion, jus de citron bio pressé  
et gingerbeer

### SMOOKEY 12€

Mezcal Benava (4cl), citron bio pressé,  
jus d'orange et sirop d'hibiscus

### JAJA 12€

Gin Bombay London Dry infusé jasmin  
(4cl), citron bio pressé, sirop de sucre,  
perrier et Prosecco

## LES CLASSIQUES

### PORN STAR MARTINI 12€

Vodka (4cl), liqueur de passion (2cl),  
purée passion, sirop de vanille  
et shot de prosecco

### MOSCOW/LONDON OU JAMAICAN MULE 12€

Vodka/Gin ou Rhum(4cl), gingerbeer,  
angostura et citron vert

### PIGALLE ST-GERMAIN 12€

Gin (4cl), St-Germain (2cl),  
jus de pomme, basilic  
et jus de citron vert

### ET LES AUTRES ... 11€

(4cl d'alcool)

CAIPIRINHA

MOJITO

PINÃ

EXPRESSO MARTINI

BASIL SMASH

BLOODY MARY...

**Alcool** (whisky, gin, vodka, rhum...)  
avec accompagnement **10€**

## NOS SIGNATURES

### A LA FOLIE 12€

Gin Français Citadelle(4cl), liqueur de  
fleurs de sureau sauvage (2cl),  
jus de citron bio, concombre pressé  
et menthe fraîche

### PINEAPPLE FUEGO 13€

Mezcal Bruxo, jus d'ananas, citron vert  
bio, sirop d'agave et pincée de piment

### PATRON PALOMA 14€

Tequila Patron Resposado(4cl),  
soda au pamplemousse, sirop d'agave  
et jus de citron vert

### LA CASTAGNE 12€

Rhum épicé (4cl),liqueur de mangue(2cl),  
jus d'ananas bio, jus de citron vert bio  
et une pointe de piment

### FRENCH MULE 13€

Calvados Papidoux (4cl), gingerbeer,  
angostura et citron vert

## LES SPRITZ

### LILLET SPRITZ 10€

### SPRITZ 11€

### CAMPARI SPRITZ 12€

### LIMONCE SPRITZ 12€

### ST-GERMAIN SPRITZ 13€

C'EST QUOI ?



The  
**GASTANIÙ**  
FAMILY

## vins blancs

	12,5cl	50cl	Bt 75cl
Blanc des golfes, IGP méditerranée	5,5€	20€	29€
<i>Vin sec, fruité, léger et frais</i>			
Domaine Aubaret, Chardonnay IGP	6€	22€	30€
<i>Vin équilibré et rond, aux notes fruitées</i>			
Viognier Les îles Blanches	8€	30€	40€
<i>Vin ample et fruité, aux notes florales</i>			
Domaine Marchand, Pouilly fumé «Les Loges»	8,5€	32€	44€
<i>Vin sec, minéral, frais et fruité</i>			
Domaine Chevalier, Chablis	9€	34€	46€
<i>Vin sec et vif, aux notes d'agrumes</i>			
Sancerre, Domaine Sautereau 2023	-	-	60€
<i>Vin sec, élégant, frais et fruité</i>			
Undici extra, dry Prosecco	6€	-	30€
<i>Bulles fines et légères, très rafraîchissantes</i>			

## vins rouges

Château du Grand Caumont, Merlot IGP Oc	5,5€	20€	29€
<i>Vin fruité et souple, aux tanins légers</i>			
Domaine de Cibadiès IGP OC, Pinot Noir	6€	22€	30€
<i>Vin léger et fruité, aux tanins légers</i>			
Moulin de Meyran, Côtes du Rhône AOP	6€	22€	30€
<i>Vin rond et généreux, aux fruits mûrs</i>			
Domaine des Géléries, Chinon	6€	22€	30€
<i>Vin frais et fruité, aux tanins souples</i>			
Château Villeraumont, Minervois AOP	6,5€	24€	32€
<i>Vin équilibré, épicé et légèrement tannique</i>			
Château Maucaillaud vieilles vignes, Bordeaux	7€	25€	34€
<i>Vin structuré et tannique, aux notes boisées</i>			
Domaine Manigand, Côte de Brouilly	7€	26€	34€
<i>Vin léger, fruité et très gouzmand</i>			
Sarrazin Michel et fils, Bourgogne Vieilles Vignes	-	-	55€
<i>Vin fin et équilibré, aux fruits rouges</i>			
Domaine Michelas St-Jemms, Crozes-Hermitage AOP	-	-	55€
<i>Vin puissant et épicé, aux tanins présents</i>			
Grande Cuvée Lafond, Sancerre AOC	-	-	59€
<i>Vin équilibré et fruité, aux épices douces</i>			
Maison Septentria, Saint Joseph, Rouge Edile	-	-	65€
<i>Vin puissant et soyeux, aux notes de cassis</i>			

## vins rosés

Rosé des golfes, IGP méditerranée	5,5€	20€	29€
<i>Vin léger, fruité et très frais</i>			
Coteaux Varois en Provence AOP	6€	22€	30€
<i>Vin frais, équilibré, délicat et léger</i>			
EN MAGNUM(1,5L): Château Sainte Marguerite en Provence Bio			60€
<i>Cru classé ??????</i>			

## champagnes

Cuvée de Canteneur	10€	-	55€
Comtesse Lafond, Blanc de Blancs	-	-	80€

Des pépites plein la cave : vins supérieurs, vins nature  
ou champagne, à vous de les découvrir au rez de chaussée .

## cocktails sans alcool 30cl

### LE JOLI COEUR 10€

Framboise, cassis, poivre de timut et thé noir

### BIBISCUS 10€

Gin sans alcool, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic  
et concombre

### GINGER FRESH 9€

Ginger beer, jus de pomme,limonade, citron et menthe  
fraîche

### LOUTFIZZ 9€

Jus de citron, jus de cranberry, sirop de pamplemousse  
et gingerbeer

### THÉ GLACÉ MAISON 7,5€

Pêche/citron ou cerise, menthe fraîche

