



Carte des Boissons



Le Carakutta
Bar - Restaurant

Parce que l'on aime les produits de la région, mais que nous sommes curieux de ce qui se fait en France et dans les autres pays.

Soif de découverte et d'aventure, osez les originaux, et appréciez les classiques...

Mesdames, Messieurs, Santé !

Merci à tous nos collaborateurs !

« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

Tous les prix affichés dans notre carte sont TTC

Les Softs

Jus de Fruits, Rauch (20 cl)	3,10€
• Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomate	
Coca Cola (33 cl)	3,20€
Coca Cola Zéro (33cl)	3,20€
Perrier (33cl)	3€
Fuze Tea (25cl)	2,90€
Schweppes Tonic (25cl)	3,10€
Schweppes Agrumes (25cl)	3,10€
Orangina (25cl)	3€
Limonade (25cl) – Pschitt	2€
Diabolo (25cl) – limonade Pschitt + sirop Giffard (Menthe, fraise, pêche, citron blanc, pomme verte, grenadine, pamplemousse rose, orgeat, concombre, cassis)	2,50€
Sirop à l'eau (Menthe, fraise, pêche, citron blanc, pomme verte, grenadine, pamplemousse rose, orgeat, concombre, cassis)	1,80€
Supplément sirop ou tranche d'agrumes	0,50€

Les Eaux

	0,50L	1L
Evian	3,20€	5€
Badoit Verte	3,20€	5€
San Pellegrino	3,30€	

Les Boissons Chaudes

Ristretto	1,30€
Expresso	1,40€
Café crème /noisette	1,70€
Double Expresso	2,60€
Allongé	1,60€
Café frappé du Carahutta (café, lait, sucre, glaçons)	2,10€
Chocolat Chaud	3€
Cappuccino	3,20€
<u>Gammes de Thés ou Infusions :</u>	
« Herbathé » Bio Thé blanc (Poire, datte, CBD) OU Infusion (Amande, coco, pomme, caroube)	3€
« Baronny's » Thés (Vert Menthe, Vert Gunpowder, Noir fruits rouges, Vert Jasmin, Earl Grey, Vert Citron bio) OU Infusion (Tilleul Menthe, Verveine)	3€
Supplément lait	0,50€

Les Bières

Pression

	15cl	25cl	50cl
Heineken (blonde)	2€	3,20€	6,40€
Affligem (blonde)	2,10€	3,40€	6,70€
Hoegaarden (blanche)	2,30€	3,50€	7€

Bouteilles

Bière artisanale Locale du moment

- La Piautre **Bio**, La Ménitré (Ambré, Rousse, IPA, Noire) 5,50€
- Les deux Brunes **Bio**, Montreuil-bellay (Blonde ou Ambrée) 5,50€
- Tête Haute **Bio**, Nantes (Ambré ou IPA) 5,50€

Despérados 4,60€

Mort Subite, Lambic Kriek 4,50€

Sans Alcool

Demandez la bière sans alcool du moment 3,10€

Autres :

	25cl	50cl
Monaco	3,30€	6,60€
Picon Bière	3,50€	7€
Panaché	3€	6€

Les Cocktails...

Avec Alcool

Le CARAHUTTA (Gin, Sirop de fraise, Crémant de Loire) 7€

AMERICANO (Noilly Prat, Campari, Martini Rouge, avec ou sans eau gazeuse)

SPRITZ SAUMUROIS (Apérol, crémant de Loire, eau gazeuse) 7,90€

PINA COLADA (Lait de coco, ananas, citron, rhum blanc)

Cocktail du moment (Demandez aux serveurs) 8,50€

Juste à l'oriGIN (Gin, vin rosé, baies roses, sirop de violette et cassis, tonic, Limonade, citron)

Sans Alcool

Cocktail de jus de fruits (Orange, pamplemousse, ananas, sirop fraise)

Virgin Pina Colada (Lait de coco, ananas, citron)

Virgin Spritz (Sirop d'orange amère, perrier, bulles sans alcool)

Cocktail sans alcool du moment (demandez aux serveurs) 5,90€

Les Apéritifs

Martini Rouge / Blanc (6Cl)	4,90€
Porto Rouge (6Cl)	4,50€
Ricard (2Cl)	2,80€
Suze (6Cl)	3,50€
Guignolet D'Anjou (Giffard) (4Cl)	4,10€
Kir Vin Blanc	3,80€
- Saumur Blanc, Robert et Marcel	
- Crème de Pêche, Mûre, Cassis ou Mirabelle, Framboise (Giffard)	
Kir Pétillant	4€
- Crémant de Loire Veuve Amiot	
+ Crème de Pêche, Mûre, Cassis ou Mirabelle, Framboise (Giffard)	
Whisky Coca	6,50€
Vodka Orange	
Rhum Ananas	

Les Digestifs

	4cl
Tripple Sec, Combiér	5,10€
Tripple Sec Epicé, Royal Combiér	5,20€
Cognac VS	5,10€
Cognac Confidential, « L'affranchi », Réserve	10,50€
Cognac aux Amandes Giffard	5,30€
Calvados	4,60€
Menthe Pastille	4,50€
Peppermint	4,50€
Baileys	4,90€
Poire William	4,50€
<u>Les Autres ...</u>	
Irish Coffee (Whisky, café, crème fouettée)	8€
French Coffee (Cognac, café, crème fouettée)	8€

Les Spiritueux

	4Cl
Gin Citadelle, France, Poitou- Charentes	8,50€
Gin de Méridor, Combiér, France, Saumurois	7,50€
Gin Confidential, France, Ségonzac	7,80€
Whisky Rozelieures, France, Lorraine, Single Malt	8,50€
Whisky Bushmills, Ireland, Single Malt	5,50€
Whisky CAOL ILA, Ecosse, Single Malt	9,50€
Whisky Laphroaig, Ecosse, Single Malt	8€
Whisky Scarabus, Ecosse, Single Malt	9,50€
Rhum Angostura, île de Trinidad et Tobago	9€
Rhum Diplomatico Mantuano, Venezuela	7,5€
Black Spiced, Rhum, Kraken, Ireland	7€
Rhum Clément, Martinique	8,50€
Spiced Rum, Miracielo, Guatemala	7,80€
Rhum, Baies des Trésors, Fleurs du vent, Martinique	8,80€

Les originaux

	4Cl
Rhum arrangé de « Papa O Rhum »	4,50€
• Citron, piment, gingembre	
• Fève de Tonka, vanille	

Laissez-vous tenter par

Planche de Charcuteries	15€
Petite planche de charcuteries	8€
Planche de Fromages	18€
Petite planche de fromages	10€
Saucisson du moment	5,50€
La Bolée de Frites maison	3,50€
Sauce maison (Tartare, mayonnaise, poivre, bleu)	1€

Les Vins au Verre

Coupe de Bulles

Crémant de Loire Veuve Amiot Brut	12cl 3,80€
Méthode Traditionnelle, 1851, Bouvet Ladubay (Brut, blanc)	4,00€
Crémant de Loire, Bio du moment	4,50€
VDF Effervescent, Brut Nature, Domaine des Passereaux, Verdelho	4,00€
Bulles rosé, Louis de Grenelle, Si irrésistible	4,00€
La sans alcool, Veuve Amiot 0 degré, blanc	3,40€

Les Vins au Pichet

(Robert et Marcel)

Saumur Blanc (sec)

Saumur Rosé (sec)

(Domaine du Relais)

Rosé demi Sec

Saumur Champigny (rouge)

25cl : 4,50€

50cl : 9€

Verre :

2,50€

Les Vins au Verre d'ici...

Vin Blanc

Domaine des Matines, Clos Riel, 2021 (sec)	14 cl 6,00€
Domaine du Haut Bellay, Les 6 Chênes, Chenin Bio , 2021 (sec)	5,00€
Anjou Blanc, Domaine Bodineau, Chenin, 2021 (sec) <i>Médaille d'or concours général agricole 2022</i>	5,00€
Coteaux du Layon, Domaine des Rochettes, 2018 (moelleux)	5,00€

Vin Rouge

Saumur, Domaine du Haut Bellay, L'ammonite, 2021	5,00€
Saumur Champigny, La Seigneurie, Sénonien, 2022 (<i>Médaille Or concours VDL 2023</i>)	5,00€
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Closerie, Bio , 2021	5,00€

Vin Rosé

Saumur Rosé, Château Fouquet, Filliatreau, Bio , Demeter 2022	4,50€
Saumur Rosé, Château de Targé, Rose de Targé, Bio , 2021 (sec)	4,50€

... Ou d'ailleurs

Vin Blanc

Sancerre, Château de Fontaine-Audon (Langlois) Sauvignon, Terras Vitis , 2022	14 cl 7,00€
--	-----------------------

Vin Rouge

Fief Vendéens, Brem, l'Orée du Sabia, Bio , 2020	6€
---	----

Roumanie, Terra Romana, Serve Ceptura, Feteasca Neagra, 2017	7€
--	----

Vin Rosé : Les Hauts de Masterel, Côtes de Provence, 2021 (sec)	4,50€
--	-------

Les Bulles ... en bouteille

Crémant de Loire, Veuve Amiot, Chardonnay Brut	75Cl 20€
Crémant de Loire, Veuve Amiot, Rosé Sec	20€
Méthode Traditionnelle, Bouvet Ladubay, 1851	21€
Crémant de Loire, Haut du Bellay, Brut zéro	23€
Bulles rosé, Louis de Grenelle, Si irrésistible	22€
Crémant de Loire, Blanc de Noir, Extra brut, Louis de Grenelle	27€
Crémant de Loire, Ackerman, Bio	24€
VDF Effervescent, Brut Nature, Domaine des Passereaux « Plume », Verdelho	21€
Domaine de la Grézille, Saumur Brut Nature, Bio , sans sulfites	29€
Crémant de Loire, « 1948 », Y.Lambert, Brut Bio	38€
Saumur Demi-Sec, De Chanceny Robert et Marcel	19,50€
Champagne Palmer & Co Brut Réserve	41€
Champagne Palmer & Co Blanc de Blanc	61€

Les Vins Rosés

75Cl

Saumur Rosé (sec)

Château de Targé, Rose de Targé, **Bio** 2022 (Vigneron Indépendant)

21€

Domaine de Nerleux, **Bio**, 2022

19€

Cabernet d'Anjou (doux)

Robert et Marcel, « Clin d'œil », 2020 (Agri confiance engagé, HVE)

19€

Côte de Provence (sec) Les Hauts des Masterels, 2022

23,50€

Les Vins Blancs

75Cl

Saumur Blanc

La Seigneurie, Les Pentes, 2021

20€

Château de la Durandière, Antoine Bodet, **Terra Vitis HVE**, 2022

19€

Domaine Langlois, Clos Saint Florent, **Bio**, 2020

36€

Robert et Marcel, Coq'licot, **Bio** 2020

19€

Domaine Filliatreau, Lena, 2022

19€

Domaine de Nerleux, 2021

20€

Domaine du Haut Bellay, Les 6 Chênes, Chenin **Bio**, 2021

24€

Domaine des Matines, Clos Riel, 2021

23€

Château de Targé, Les Fresnettes **Terra Vitis** 2019

33€

Château de Targé, Le Chenin de Targé, **Bio**, 2022

23€

Domaine des Varinelles, L'Ingénue, **Bio**, 2021

27€

Guiberteau, Domaine, 2022

38€

La Source du Ruault, La Coulée d'Aunis, **Bio**, 2020

32€

Arnault Lambert, Saumur, **Bio**, 2021

26€

VDF -Domaine du Mortier, Pangramme, Chenin, **Bio, Nature**, 2021

22€

VDF - Domaine des Passereaux, Plume, Verdelho, 2021

22€

Anjou Blanc

Terre de Haut, Domaine de Bois Mozé, **Bio** 2020

24,50€

Château des Rochettes, Pièces du Moulin, 2019 (Médaille Or concours général Paris 2022)

25€

Sancerre : Château de Fontaine Audon (Langlois) Sauvignon, **Terras Vitis**, 2022

34€

Cheverny : Enclos du petit chien, Alpha Loire domaine, Sauvignon, Chardonnay, 2022

23€

Crozes-Hermitage : Les Vins de Vienne (Cuilleron, Villard, Gaillard) Marsanne, 2017

38€

Pays D'oc : Comte de Bergon, chardonnay, sauvignon, viognier, 2019

19€

Saint Peray : François Villard, Marsanne, Roussanne, 2021

46€

Les Vins Blancs Moelleux

Coteaux du Layon : Château des Rochettes, 2018

26€

(Médaille Argent Concours Général Agricole Paris 2020)

Les Vins Rouges Du coin...

Saumur Champigny

La Seigneurie, Tradition, Sénonien, 2022 (*Médaille Or concours VDL interloire 2023*)

La Source du Ruault, Jean Noel Millon, Sensei, **Bio**, 2017

Domaine des Varinelles, famille Daheuille « 1900 », **Bio**, 2019

Domaine de Nerleux, Les Loups Noirs, 2020

Château de Targé, Cuvée Ferry, **Terra Vitis**, 2018

Jeanne Germain, La foulée, **Bio**, 2021

Guiberteau, Domaine, 2020

Arnault Lambert, Terres Rouges, **Bio**, 2021

Domaine Langlois, Clos Saint Florent, **Bio**, 2020

Domaine Langlois, **Bio**, 2020 (37,5cl)

75Cl

37,5Cl

19€

32€

28€

36€

26€

32€

36€

29€

36€

14,50€

Saumur Rouge

Domaine du Haut Bellay, l'Ammonite, 2021

Château de la Durandière, Antoine Bodet, Vieilles vignes, 2022

Domaine Filliatreau Château Fouquet, **Bio**, **Végan**, 2020

Arnault Lambert, Clos Mazurique, **Bio** 2021

23€

19€

20€

27€

Puy Notre-Dame

Domaine des Matines, Cuvée vieilles vignes, 2022

22€

VDF : Domaine de la Grézille, Les Charlottes, Grolleau HVE, sans sulfites ajoutés, 2022

29€

Anjou

Les Pépites de Bouvet Ladubay, **Bio**, 2022

20€

Anjou-Villages

Domaine Bodineau 2019 (*Liger de Bronze 2021 Concours des Vins du Val de Loire*)

24€

Chinon

Château de Coulaine, de Bonnaventure, **Bio**, 2022

32€

Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine du Mortier, Les Sables, **Bio**, **Nature**, 2022

24€

Domaine de la Closerie, **Bio**, 2022

25€

Les Vins Rouges

Hors région ...

	75Cl
Côte Roannaise « J'en ai déjà Bu Hier ... » Gamay - Romain Paire, Bio , 2021	27€
Fief Vendéens, Brem , l'Orée du Sabia, Bio , 2020	26€
Pays d'Oc , Calmel et Joseph, Amstramgram, Malbec et petit Verdot, 2021	28€
Saint Emilion , Bordeaux, Château Melin, Merlot, Cabernet Franc, 2019	44€
Bordeaux, Lalande de Pomerol , Château Altimar, Merlot, Cabernet franc, (fût de chêne), 2019	48€
Médoc (Bordeaux) , Château de By, Cabernet et Merlot, 2014	40€
Saint Joseph , François Villard, Poivre et sol, Syrah, 2021	46€
Madiran , Château de Pouey, Sud-Ouest, Cabernet Sauvignon, 2021	19€
VDF- Lubéron, Ménerbes , Domaine des Cancélades « Oh Putaing ! » 2015	36€
Côtes Catalanes , Benastra, La petite sœur, Joseph Paillé, Carignan, Grenache, Syrah, Bio , 2021	28€

... Ou étrangers

Espagne , Rioja, Ojo de Buitre, Tempranillo, 2020	25€
Sicile , « Luma » Nero D'Avola, 2020	31€
Afrique du Sud , Pinotage (Pinot Noir & Cinsaut) The Bean Vegan , 2020	34€
Roumanie , Terra Romana, Feteasca Neagra, 2017	29€
Liban , Cabernet sauvignon, Syrah, Tempranillo, Caladoc, Altitude, 2017	39€
Uruguay , Tannat, Roble, Pedregal, 2015	32€
Géorgie , Tbilvino, Saperavi, 2020	40€

C'est quoi le vin nature ?

Un vin nature doit être issu de vignes travaillées et certifiées en agriculture biologique ou en agriculture biodynamique. Ces certifications apportent un premier niveau de garantie : celui qu'aucun produit phytosanitaire de synthèse (insecticide, fongicide ou herbicide) n'est utilisé dans les vignes.

Le label Demeter, créé en 1928 suit les principes de l'agriculture biodynamique ou biodynamie. Le spirituel, le calendrier biodynamique, les cycles lunaires, planétaires ainsi que les diverses préparations biodynamiques participent au cahier des charges. La bouse de vache, les cornes, la silice, les pulvérisations, le compost participent à ce qu'est la biodynamie ! Il est interdit les OGM, les produits doivent être issus de l'agriculture biologique et nous devons réutiliser des déchets végétaux.

L'agriculture biologique repose sur une **gestion agricole durable** qui préserve la qualité des sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes naturels. Elle a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement. Elle exclut notamment l'usage des OGM, restreint strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse et limite le recours aux intrants.

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...)

Qu'est-ce que la certification Terra Vitis ?

Terra Vitis est une certification de l'exploitation et des vins qu'elle produit. En HVE, cette certification d'État englobe toute l'exploitation sans tenir compte spécifiquement des produits. Elle nécessite de valider quatre modules (biodiversité, phytosanitaires, fertilisation et irrigation)

Un label vegan pour le vin, le résultat de l'avancée du label européen, le Label V, qui certifie la provenance 100 % végétale des produits