

# café Nola.

— BAR RESTAURANT —

## *un menu hebdomadaire*

UNE CUISINE ÉLABORÉE PAR NOS SOINS, FAMILIALE ET GOURMANDE  
DES PLATS MIJOTÉS OU GRATINÉS  
UNE CARTE VOLONTAIREMENT COURTE ET RYTHMÉE PAR LES SAISONS

## *les formules*

PLAT	13€
entrée PLAT OU PLAT DESSERT	17€
entrée PLAT ET DESSERT	20€

## *Nos horaires*

LUNDI	11H-19H
MARDI	11H-19H
MERCREDI	9H-17H
JEUDI	11H-19H
VENDREDI	11H-19H



02 59 16 08 40



CONTACT@CAFENOLA.FR

# Les softs

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO [33CL]	3.6
COLA LA LOÈRE / LIMONADE LA LOÈRE [33CL]	4.2
PLANCOËT INTENSE [33CL]	3
SCHWEPPES INDIAN TONIC / SCHWEPPES AGRUMES / ORANGINA / FUZE TEA PÊCHE [25CL]	3.6
JUS DE FRUITS VERGERS DE LA MANSE [25CL]	4.2
ORANGE, POMME, POMME/FRAMBOISE, POMME/MANGUE, POIRE, ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE, FRAISE, TOMATE	
SIROP à L'eau [25CL]	1.5
GRENADINE, MENTHE VERTE, CITRON BLANC, PÊCHE, FRAISE	
DIABOLO [25CL]	2
GRENADINE, MENTHE VERTE, CITRON BLANC, PÊCHE, FRAISE	

# Les bières

à La PRESSION	25CL	33CL	50CL
JUPILER	3.8	5.5	7.5
HOEGAARDEN	3.9	5.6	7.6
PANACHÉ / MONACO	3.5	5	6.9

## en BOUTEILLE

JUPILER 0.0 (SANS ALCOOL) [25CL]	3.5
MÉLUSINE RED AGAINST THE MACHINE [33CL]	6.5
MÉLUSINE VIA CRUCIS [33CL]	6.5
LA PIAUTRE NOIRE [33CL]	6.5
ORVAL [33CL]	7

# Les eaux

PLANCOËT FINES BULLES [1L]	4
PLANCOËT FINES BULLES [0.5L]	3.5
PLANCOËT PLATE [1L]	4
PLANCOËT PLATE [0.5L]	3.5

# Les boissons chaudes

## LES CAFÉS

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ **BIO**, ORIGINE ÉTHIOPIE, PROCESS NATURE, SELECTIONNÉ PAR LA BRÛLERIE DE LA MAINE  
TOUTES LES BOISSONS LACTÉES SONT PROPOSÉES EN **LAIT DE VACHE** ET **LAIT D'AVOINE**

EXPRESSO	1.8
DOUBLE EXPRESSO	3.5
CAFÉ ALLONGÉ	2
CAFÉ NOISETTE	2
CAFÉ CRÈME	2.4
LATTE CHOCO COOKIE	3.5
CAPPUCCINO	3.5
CHOCOLAT CHAUD	3.2

## LES THÉS ET INFUSIONS DAMMANN

THÉ NOIR DARJEELING	3
THÉ NOIR EARL GREY	3
THÉ NOIR FRUITS ROUGES	3
THÉ VERT MENTHE	3
INFUSION CAMOMILLE	3
INFUSION VERVEINE	3

# Les apéritifs & digestifs

RICARD	3
PORTO	4
SUZE	4
MENTHE PASTILLE	5
COGNAC	9
JAMESON WHISKY	6
WHISKY LA PIAUTRE	9
RHUM AMBRÉ TROIS RIVIÈRES	6
GIN BOMBAY SAPPHIRE	6
VODKA ABSOLUT	6
COINTREAU	6
COINTREAU BLACK	9

# Les vins

	12CL	25CL	50CL	75CL
<b>LES PICHETS</b>				
ANJOU ROUGE, ANJOU BLANC, ROSE DE LOIRE TERREBRUNE [AOP]	2	3,8	7	
<b>LES BOUTEILLES</b>				
<b>LES BLANCS</b>				
LE P'TIT GRIS HAUTE PERCHE [IGP VAL DE LOIRE]	3,8			20
CHARDO & TUFFO DOMAINE DE LA TUFFIÈRE [IGP VAL DE LOIRE]	4			22
CÔTEAUX DU LAYON TERREBRUNE [AOC]	4			22
BONNEZEAUX SÉLECTION TERREBRUNE [AOC]				38
ANJOU BLANC "CHÂTEAU DE VILLEVÊQUE" DOMAINE DE LA TUFFIÈRE [AOC]				
<b>LES ROSÉS</b>				
ROSÉ DE LOIRE HAUTE PERCHE [AOP]	3.8			20
<b>LES ROUGES</b>				
GROLLO & TUFFO DOMAINE DE LA TUFFIÈRE [IGP VAL DE LOIRE]	4			22
ANJOU "L'AUTOMNALE" DOMAINE DE LA TUFFIÈRE	5,5			30
CLOS DE DERRIÈRE L'ÉGLISE HAUTE PERCHE [ANJOU BRISSAC AOP]				46
<b>LES BULLES</b>				
CRÉMANT DE LOIRE 0 DOSAGE TERREBRUNE [AOC]	5			26
CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE HAUTE PERCHE [AOP]				35
LES VINS SONT SERVIS AU VERRE [12CL], en carafe [25CL, 50CL] ou en BOUTEILLE [75CL]				

# Les cocktails

GIFFARD SPRITZ	7
HUGO SPRITZ	7
LIMONCE SPRITZ	7
SARTI ROSA SPRITZ	7
SPRITZ VENEZZIO [sans alcool]	5

# les glaces

## **CHOCOLAT**

au cacao ET COEUR DE GUANAJA 80% DE LA MAISON VALRHONA

## **VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

au BEURRE D'ÉCHIRÉ ET AUX OEUFS

## **CARAMEL**

au BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY AOP AVEC MORCEAUX DE CARAMEL

## **CAFÉ**

100% ARABICA

## **PISTACHE**

à LA PÂTE DE PISTACHE DE SICILE AVEC ÉCLATS DE PISTACHE

## **NOIX DE COCO**

avec COCO RÂPÉE

## **PARIS-BREST**

avec ÉCLATS DE NOISETTE ET INCLUSION DE MINI CHOUX

## **CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY AOP**

## **VANILLE CANELÉ**

avec MORCEAUX DE CANELÉS BORDELAIS ET MARBRAGE CARAMEL AU BEURRE SÂLÉ ET AU RHUM

## **SARRASIN**

## **POP-CORN**

avec INCLUSION DE POP-CORN ENROBÉES DE CHOCOLAT

## **cacahuète**

# les sorbets

## **ABRICOT DE FRANCE AOP**

59% DE FRUITS

## **CASSIS**

49% DE FRUITS

## **CLÉMENTINE CORSE IGP**

60% DE FRUITS

## **FRAISE SENGANA**

62% DE FRUITS

## **MANGUE ALPHONSO ET TOTAPURI**

45% DE FRUITS

## **PÊCHE DE VIGNES DES MONTS ET CÔTEAUX DU LYONNAIS**

59% DE FRUITS

## **YUZU CITRON VERT**

21% DE FRUITS

## **CITRON BASILIC**

27% DE FRUITS

une BOULE	2.5
deux BOULES	5
TROIS BOULES	7
CHANTILLY	1