

# CATUPA



*Pour vous repérer*



Cocktails XL et GIANT	p. 3
Cocktails signatures	p. 4
Cocktails classiques	p. 6
Softs & Chauds	p. 7
Cuisine à partager	p. 8
Desserts	p. 10
Bières, Apéros & Digestifs	p. 12
Carte des Vins	p. 14
Bar à Gin To'	p. 16
Whisky	p. 18
Rhum & Cachaça	p. 20
Vodka, Tequila & Mezcal	p. 21

# Cocktails Al

## *Cahupa Cap*

Rhum Havana 3 ans et 7 ans, sailor Jerry,  
jus d'ananas, crème de passion,  
jus de citron vert, sirop curaçao  
(servi avec un shot enflammé)

42€

## *Cahupa Colada*

Rhum Havana 3 ans et 7 ans,  
sailor Jerry, jus d'ananas,  
crème de coco, sirop de vanille

39€

## *Hibiki Tonic*

Gin Hendricks, sirop d'hibiscus,  
liqueur de fleur de sureau Giffard,  
jus de citron, tonic water

39€



N'hésitez pas à demander si vous souhaitez différentes saveurs !

# Giant Cocktails



*Cahupa Cap*  
*Cahupa Colada*  
*Hibiki Tonic*  
*Moscow Mule*  
*Etc.*

De 120€ à 200€

Sur demande, de 3 à 5 litres

# Cocktails

## *Cakupa Cap*

**Fruité - Gourmand - Puissant**

Blended rhum Havana 3 ans, rhum épicé Sailor Jerry, jus d'ananas, crème de passion Giffard, jus de citron, sirop curaçao Giffard (servi avec un shot enflammé)

12€



## *P'tit Breton*

**Raffraîchissant – Fruité – Rond**

Calvados infusé au sarrasin, cordial pomme, sirop de sarrasin maison, cidre brut

11€



## *Fuyu*

**Gourmand – Fruité – Parfumé**

Gin Hendrick's infusé à la baie de sichuan, saké, cordial kaki maison, sirop de miel, angustura bitter

11€



## *Bolívar*

**Puissant – Gourmand – Parfumé**

Rhum Havana 3 ans infusé au beurre vanille, liqueur de banane du Brésil Giffard, aloé banana tonka et café, solution acide, bitter salin

10€



## *Mamie Santa*

**Gourmand – Épicé – Agrume**

Monkey Fresh, jus de citron, sirop de miel « Confiture de la Mamie », clémentine & gingembre

11,50€



# Signatures

## *Candy Crush*

**Floral – Gourmand – Frais**

Pisco, bitter pêche, jus de cranberry, solution acide, sirop de jasmin, espuma guimauve

9,50€



## *Ti' Bacao*

**Gourmand - Fruité – Rond**

Havana 3 ans, rhum épicé sailor, cordial banane et pomme maison, liqueur de cacao brun, jus de citron, bitter noix, sirop vanille

11€



## *Wica Sour*

**Gourmand – Parfumé – Fruité**

Eau de vie à la poire William's, vodka, jus de poire William's Allain Milliat, jus de citron, sirop de cannelle, blanc d'œuf

10,50€



## *Geisha*

**Raffraîchissant - Floral - Fruité**

Vodka, liqueur de litchi Giffard, jus de citron vert, sirop de violette Giffard, soda au gingembre

10,50€



## *Spéculoos*

**Gourmand - Fruité - Frais**

Vodka, bourbon, fromage frais, liqueur vanille, sirop de spéculoos, beurre, jus de mangue, jus de citron, «clarifié au lait», espuma à la mangue

10€



# Cocktails classiques



*Cocktails classiques*  
sur demande entre 9€ et 12€

## *Cocktails sans alcool*

*Maiko - 6,50€*

Purée de litchi, jus de citron vert,  
sirop de violette Giffard, Ginger Ale

*P'tite Bretonne - 6,50€*

Cordial pomme, sirop de sarrasin maison,  
Crémant sans alcool

*Santa Claus - 6,50€*

Mandarine Allain Milliat, sirop de miel Giffard,  
confiture de la mamie « Mandarine, Gingembre »

# Softs & Chauds



## Sodas & Eaux



Vittel (50cl) / Vittel (100cl)	3€ - 4,00€
San Pellegrino (50cl) / San Pellegrino (100cl)	3,50€ - 4,00€
Limonade (25cl)	3,50€
Diabolo (25cl)	3,90€
Coca, Coca zéro (33cl)	3,90€
Perrier (33cl)	4,00€
Fuze Tea (25cl)	3,90€
Sirop à l'eau	2,50€
Tonic water, Ginger beer, Ginger ale (Fever Tree)	4,50€
Redbull (25cl) / Energy Drink	4,90€
Jus de fruits Granini :	3,90€
(Orange, pomme, ananas, tomate, fraise, A.C.E)	



## Boissons chaudes



Expresso	1,90€
Double expresso	3,60€
Café allongé	1,90€
Décaféiné	1,90€
Café noisette	1,90€
Café frappé (supplément sirop 0,30€)	4,70€
Thé & Infusion - Dammann Frères	3,50€

# Cuisine à partager

## Arancini de la Mama



12€

Boulettes de risotto panées,  
garnies de champignons et de fromage,  
sauce tomate (supplément jambon sec 3€)



## Pinsa

Pâte à pinsa italienne, crème truffée,  
chiffonnade de jambon blanc,  
straciatella et roquette

15€



## Hot Dog

Pain brioché, saucisse de Toulouse,  
oignons caramélisés, moutarde sucrée

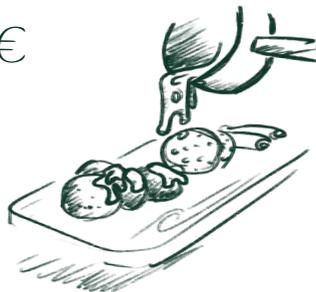
12€



## Magic raclette

Pommes de terre grenaille,  
chiffonnade de jambon blanc,  
cornichons, pickles, raclette

15€



## Wrap oriental



12€

Galette de blé garnie de coleslaw à la mayonnaise spicy,  
salade, crevettes marinées aux épices indiennes  
et crème de curry, coco

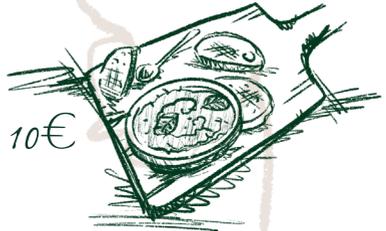




### Poivronnaddillos



Piquillos, pois chiche, citron et fêta



10€

### Camembert rôti



Camembert de Normandie AOP  
miel, pickles de figues, concassée de noix



12€

### Gouline Angevine

Tourte angevine garnie de champignons de Saumur,  
tomme angevine, échalotes d'Anjou,  
rillauds, chenin blanc

14€



### Pièce de bœuf



### Les larmes du tigre



Bûchette de bœuf - 180g  
Sauce asiatique « pimentée »

16€





## Sides

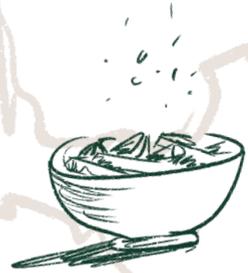
Frites de patates douces 4,50€ 

Pommes de terre grenaille 4,50€ 

Frites de patates douces au parmesan 5,50€ 

Assiette de charcuterie 9,50€

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,  
Chorizo Fort Domaine Abottia



## Allergènes et types de plats



Plat épicé



Végétarien

Pour toute allergie ou intolérance,  
merci de voir avec le personnel.

# Desserts Dulce

## *Cookie cacahuètes à partager - 8,50€*

Pointe de caramel beurre salé maison  
et cacahuètes. 150gr



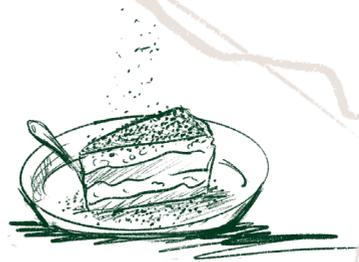
## *Brioche perdue - 8,50€*

Chantilly, caramel beurre salé maison,  
glace vanille de Madagascar



## *Tiramisu Speculoos - 8,50€*

Nuage de mascarpone,  
concassée de spéculoos et café



# Bières Apéros & Digestifs



## Bières Pression



25CL 50CL

Foster's Blonde - 5° (Australie)	3,90€	7,20€
Gallia Blanche - 4° (Brasserie parisienne)	4,20€	8,00€
Gallia IPA - 6° (Brasserie parisienne)	4,50€	8,50€
Supplément sirop, tranche		0,30€
Supplément Picon	0,50€	1,00€

## Bières bouteille



Desperados 33cl La bière blonde mexicaine par excellence	5,90€
Morte subite Kriek 33cl Cerises griottes sucrées et acidulées	5,90€
Bleue du Mont-Blanc 33cl Arômatisée à la myrtille, de l'eau des glaciers du Mont-Blanc	5,90€
Bière sans alcool - Heineken 0.0%	4,90€



## Apéritifs



Kir Pétillant Crémant de Loire	8,00€ - 12CL
Crémant de Loire Brut - Ackerman (cassis, pêche, mûre, framboise)	
Kir Vin Blanc	5,50€ - 12CL
Anjou blanc & crème (cassis, pêche, mûre, framboise)	
Vermouth Royal Blanc ou Rouge	5,90€ - 7CL
Ricard / Pastis	2,70€ - 2CL
Campari	5,00€ - 4CL
Suze	4,00€ - 4CL

## Digestifs



Cognac Rémy Martin V.S.O.P	9,50€ - 4CL
Cognac Rémy Martin X.O	19,00€ - 4CL
Liqueur Cognac & Amandes Giffard	6,00€ - 4CL
Cointreau Noir au Cognac	8,00€ - 4CL
Cointreau	6,00€ - 4CL
Délice de caramel maison Vrignaud	6,50€ - 4CL
Menthe-Pastille	6,00€ - 4CL
Peppermint	6,00€ - 4CL
Limoncello	6,00€ - 4CL
Armagnac	8,00€ - 4CL
Baileys	6,00€ - 4CL
Absinthe	8,00€ - 4CL
Chartreuse verte / jaune	8,00€ - 4CL

Boisson servie au verre

# Carte des Vins



## Rouges d'ailleurs

Domaine Arlaud - Oka AOC Morey Saint-Denis - Pinot Noir		48€
Maison Jean Baptiste Souillard AOC Saint Joseph - Syrah		48€
Domaine la Bouïssière Vacqueyras – Grenache et Syrah		48€
La Martinelle Ventoux – Grenache, Syrah, Mourvèdre		24€
Domaine Berthaut-Gerbet – Hautes Côtes de Nuits Bourgogne – Pinot Noir		42€
Château de Cazeneuve – IGP Val de Montferrand Caza Sorix – Sangiovese, merlot et carignan		25€
Château de Cazeneuve – AOC Pic Saint Loup Caza Cynarah – Cinsault, Grenache et Syrah	6,00€	29€
Domaine Combier – Cuvée Syrah IGP des Collines Rhodaniennes – Syrah	4,50€	23€
Domaine Combier – Cuvée L AOP Crozes-Hermitage – Syrah	7,00€	34€
Mas de la Seranne – Les Griottiers AOP Languedoc – Grenache, Cinsault, Syrah		29€

## Rouges d'ici

Domaine du Petit Clocher AOC Anjou Village - Cabernet Franc		29€
Terre de l'Élu - Marco Polo VDF Cabernet Franc - Grolleau et Gamay	7,00€	34€
Château de Bois Brincon - Garance VDF Pinot d'Aunis		40€

## Blancs d'ici et d'ailleurs



12cl 75cl

Domaine des Hardières AOC Anjou blanc - Chenin	5,50€	24€
Domaine Dhommé – Savennières AOC Savennières - Chenin	6,00€	30 €
Domaine du Petit Clocher AOC Côteaux du Layon - Chenin	5,50€	24€
Domaine Combier – Cuvée L AOP Crozes-Hermitage – Roussane et Marsanne	6,00€	29€
Domaine du Petit Clocher IGP Val-de-Loire - Chardonnay	4,50€	22€
Domaine Loïc Mahé - Le Petit Moulin VDF - Chenin		32€
Domaine Les Poète, Guillaume Sorbe - Argos VDF - Sauvignon		55€
Domaine Tania et Vincent Carême - Terre Brûlée Afrique du Sud, Swartland - Chenin		28€
Chai urbain Pauline Lair – Azur IGP Val de Loire – Chenin		40€

## Rosés d'ici et d'ailleurs §



Domaine du Petit Clocher AOC Rosé de Loire - Cabernet Franc, Grolleau Gris et Noir	4,00€	21€
Domaine Triennes IGP Méditerranée - Cinsault, Syrah, Grenache et Merlot	5,00€	24€
Domaine Vico - Le Bois du Cerf Rosé		29€

## Bulles d'ici et d'ailleurs §



Champagne Maison Haton Brut réserve	9,50€	60€
Champagne Maison Haton Blanc de Blancs		90€
Champagne Maison Haton Blanc de Blancs (Magnum)		190€
Crémant de Loire Royal Blanc	7,50€	35€
Crémant de Loire Royal Blanc (Magnum)		55€
Crémant de Loire Royal Rosé		38€



# Bar à Gin Tonic

## *Beefeater - 7€*

Angleterre - 40% - Arômes de genièvre, citron, thé vert, coriandre épicée

## *Plymouth - 9€*

Angleterre - 41,2% - Corsé, arômes frais de baies de genièvre suivis de notes de coriandre et de cardamome

## *G Vine - 8€*

France (Cognac) - 40% - À base de raisin et de fleur de vigne aux arômes de baie de genièvre, cardamome verte, réglisse, citron vert, muscade, gingembre, baie de cubèbe

## *Roku - 8€*

Japon - 43% - Arômes de fleur de cerisier, yuzu, thé & agrumes

## *Hendrick's - 9€*

Écosse - 41% - Arômes de genièvre, concombre, narcisse, fleur de sureau, vanille & poivre blanc

## *Pink Pepper - 10€*

France (Cognac) - 44% - Arômes de genièvre, baie rose, fève de tonka, vanille

## *N°1 ADN - 9€*

France (Rhône)- Gin aux arômes frais équilibrés et complexes  
Fin, intense et riche en arômes botaniques

## *Monkey 47 - 12€*

Allemand - 47% - Arômes boisés d'agrumes, prune séchée, muscade.  
Complexe et puissant

## *Botanist - 10€*

Écosse - 46% - Arômes de menthe, baie de genièvre, noix de coco,  
ajonc avec une touche anisée

## *Kinobi - 12€*

Japon - 45,7% - Gin pur, équilibré, avec des arômes distinctifs et une finale  
persistante légèrement épicée. Arômes de fleur d'oranger et de jasmin

## *Etsy Pacific Ocean Water - 11€*

Japon - 45% - Gin distillé à l'eau de mer, arômes iodés et ronds,  
équilibrés par la fraîcheur des agrumes comme le Yuzu

## *Normindia - 8€*

France (Normandie) - 41,4% - Gin frais, fruité et léger rappelant le goût  
du Calvados et évoluant vers des notes d'épices douces et florales

## *Les Tonics*



Tonic Classic (Fever Tree)	2,50 €
Tonic Pamplemousse & Romarin (London Essence)	2,50 €
Tonic Pomelo & Baies roses (London Essence)	2,50 €
Tonic Orange sanguine & Fleur de sureau (London Essence)	2,50 €





### *Loch Lomond - 8€*

Écosse - Single Malt 40% - Vieilli en solera de fûts de Bourbon et de Sherry Oloroso. Fluide et crémeux  
Fruits à noyaux, fruits secs, épices douces

### *Jack Daniel 's - 9€*

États-Unis - Tennessee Whiskey 40% - Un bouquet doux et rond, derrière lequel se dévoile un caractère robuste, d'épices et de vanille

### *Monkey Shoulder - 9€*

Écosse - Triple Malt 40% - Notes épicées et fruitées aux arômes de miel, cannelle & vanille

### *Ardbeg 5 Ans (Tourbé) - 12€*

Écosse (Islay) - Single Malt 47,4 % - Puissant, fumé et riche en bouche, notes chocolatées, de goudron, bacon fumé, eucalyptus et anis

### *Balvenie 12 ans Double Wood - 12€*

Écosse - Single Malt 40% - Chaleureux. En bouche, de chaudes notes de muscade sont complétées par l'agréable douceur de la noisette et soulignées par des nuances de cannelle et de Cherry

### *Balvenie Caraïbïan Cask - 15,50€*

Écosse - Single Malt 43% - Notes d'agrumes gourmandes, surtout sur le citron. De la canne à sucre avec des notes de miel. Une petite touche saline renforce l'impact du rhum sur le distillat



*Aberlour 12 Ans - 10,50€*

Écosse - Single Malt 40% - (finish Cherry & Bourbon oak)  
Intensité du Cherry, arômes fruités mêlés de cacao, toffee et épices

*Lot 40 - 10€*

Canada - Rye Whisky 40% (100% Seigle) - Riche, dense et épicé.  
Poivre, clou de girofle, notes fruitées d'agrumes  
et douces de vanille

*Four Roses - 8€*

États-Unis (Kentucky) - Bourbon 40% - Léger avec des notes  
de caramel et de vanille

*Alsa Bay - 13€*

Écosse (Lowlands) - Single Malt 48,9% - Arômes fumés, pommes  
caramélisées relevées par la tourbe et explosion de vanille

*Redbreast 12 ans - 13€*

Irlande (Cork Country) - Single Pot Still 40% - Riche et gourmand,  
arômes de cassis, fruits mûrs et praline

*Fontagard P.N.D.C 9918-9 - 11€*

France (Cognac) - Single Malt 44 % - (finish Cognac & Pineau des  
Charentes oak) Doux, notes de fruits rouges, cacao, abricots secs  
et arômes d'agrumes et épices

*Nikka Mikagiko - 15€*

Japon - Single Malt 45% - Fruité, notes de bois brûlé, chocolat, miel,  
arôme de gingembre et feuilles de tabac

*Hibiki Harmony - 18€*

Japon - Blend 43% - Saveurs bien définies d'amande, de fruits secs  
et de nougat qui mènent à une finale complexe et épicée



# Rhum & Cachaça 4 cl

*Havana 3 ans - 8€*

Cuba - 40% - Notes de caramel,  
vanille sur des arômes de chocolat et d'épices

*Havana 7 ans - 9€*

Cuba - 40% - Notes de cacao, fruits tropicaux, vanille,  
canne et noisette, sur un fond boisé

*Secha de la Silva - 9€*

Guatemala - 40% - Arômes de fruits compotés et notes de tabac blond

*Mount Gay X.O. - 11,5€*

Barbade - 43% - Notes de bois, épices douces, fruits végétaux

*La Hechicera - 10,5€*

Colombie - 40% - Saveurs de chocolat noir,  
cannelle et poivre, des notes de vanille et de noisette

*Relicario Peated - 12€*

République Dominicaine - 40% - Arômes fumés, tourbés,  
ronds avec des notes pralinées et de caramel

*Rhum J.M Agricole U.S.O.P - 10,50€*

Martinique - 43% - Notes de coco, épices grillées et café torréfié

*Rhum Bologne Black Cane - 8,50€*

Guadeloupe - 50% - Arômes de canne fraîche. Gourmand en fruits.  
Avec la fraîcheur des agrumes

*Centenario 30 Ans - 15,50€*

Costa Rica - 40% - Parfums de fruits, gourmandise du caramel  
et du miel réhaussée par la noix de muscade

*Eminente - 12€*

Rhum Hors d'âge - Reserva 7 ans Cuba - 41,3 % - D'exquises saveurs  
de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre

## *Admiral Rodney - 12€*

Rhum Très Vieux – HMS Princessa Saint Lucie – 40 % - Arômes doux et crémeux, telle une crème brûlée. Une finale complexe, révélée d'épices et délicatement boisée

## *Worthy Park - 12,50€*

Rhum Très Vieux – Single Estate Reserve Jamaïque – 45 % - Arômes complexes et exotiques. Saveurs vanillées et fruitées se fondent dans un boisé de chêne

## *Cachaça Ypioca - 8€*

Brésil - 38% - Arôme canne confite. Légère et fluide, avec des notes légèrement épicées



## *Zubrowka Biala - 7€*

Russie - 40% - Pointe anisée et poire fraîche

## *Grey Goose - 12€*

France - 40% - Notes de prune et d'anis

## *Ciroc - 12€*

France - 40% - Arômes légers d'agrumes



## *El Destilador - 7€*

Mexique - 40% - Arôme pur, un caractère et des saveurs agréables d'agave cuite et de bois précieux

## *Mezcal Union - 8€*

Mexique - 40% - Fruité, avec des saveurs de grenade, de banane et de mangue et légèrement fumé



**Passez  
un agréable  
moment au  
CAHUPA.**

N'hésitez pas à mettre  
un petit avis sur Tripadvisor !