

**CARTE DES BOISSONS &
PETITE RESTAURATION**

**Bat
eau
ivrie**

BAR - SPECTACLE - SCÈNE OUVERTE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Parfois les soirs de spectacles, certains produits peuvent être indisponibles. Gobelets consignés 1€.

BIÈRES PRESSION

METEOR PILS

par les *Brasseries Meteor (Alsace)*

Blonde légère et rafraichissante - 5.2%

25cl • 2.50€

50cl • 5.00€

THIS IS NOT A PILS

par *La P'tite Maiz' (Notre-Dame-d'Oé)*

Pale Ale fruitée et légèrement amère - 4.7%

25cl • 3.50€

50cl • 7.00€

NAME DRHOPPING MOSAIC

par *La P'tite Maiz' (Notre-Dame-d'Oé)*

Double IPA au houblon Mosaic. Puissante et pas trop amère - 7.5%

25cl • 3.50€

50cl • 7.00€

BLANCHE À LA MÛRE

par la *MBT - Microbrasserie de Tours (La Riche)*

Blanche fruitée mais pas sucrée - 4.5%

25cl • 3.50€

50cl • 7.00€

LOIRETTE AMBRÉE

par *Brasserie de la Pigeonnelle (Céré-la-Ronde)*

Ambrée de tradition pure malt - 7.5%

25cl • 3.50€

50cl • 7.00€

PICON BIÈRE

par les *Brasseries Meteor (Alsace)*

Un demi de Meteor Pils et une dose de Picon, rien de plus simple !

25cl • 3.00€

50cl • 6.00€

LES ROUGES

SAUMUR CHAMPIGNY

par le *Domaine des Sanzay* - AOC Saumur Champigny

Cépage : *Cabernet Franc* - Agriculture biologique

12.5cl • 2.50€

75cl • 15.00€

TERRA EVENA

par le domaine *Rousseau Frères*

Cépage : *Pinot Noir* - Élevage d'un an en barrique

12.5cl • 3.50€

75cl • 20.00€

CUVÉE DIONYSOS

par le *Domaine du Mortier* - AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Cépage : *Cabernet Franc* - Vin naturel en biodynamie

12.5cl • 4.50€

75cl • 25.00€

NOS BULLES

BRUT SENSATION BLANC

par le domaine *Rousseau Frères* - AOC Touraine

12.5cl • 2.50€

75cl • 15.00€

CUVÉE T

par le domaine *Vincent & Tania Carême* - AOC Vouvray

12.5cl • 3.50€

75cl • 20.00€

BRAIN DE FOLIE - PÉTILLANT NATUREL

par le *Domaine du Mortier* (*vignes dans le 49*)

12.5cl • 4.50€

75cl • 25.00€

LES BLANCS

MOUTON NOIR

par **Vincent Caillé / Le Fay d'Homme** - AOC Muscadet
Blanc - Cépage : Melon de Bourgogne - Agriculture biologique

12.5cl • 2.50€

75cl • 15.00€

LES PERRUCHES

par **Thomas Frissant** - AOC Touraine Amboise
Blanc - Cépage : Chenin - Agriculture raisonnée

12.5cl • 2.50€

75cl • 15.00€

LES CAILLASSES

par **Franck Breton** - AOC Montlouis-sur-Loire
Blanc - Cépage : Chenin - Vendanges manuelles

12.5cl • 4.50€

75cl • 25.00€

LE ROSÉ

TOURAINES NOBLES JOUÉS

par le domaine **Rousseau Frères (37)**
Assemblage de 3 pinots : le Pinot Meunier, le Pinot Gris, le Pinot Noir

12.5cl • 2.50€

75cl • 15.00€

Vins sélectionnés par les sociétaires membres de la chaloupe boissons auprès
de domaines respectueux de l'environnement et de leurs produits.

Vins proposés en quantités limitées, de nouvelles références seront proposées régulièrement.

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

PASTIS COMBIER	par Combiere (Saumur) - 45°	3cl • 2.50€
PASTIS MESKAD	par Distiloire (Nantes) - 45°	3cl • 3.00€
SUZE	18°	6cl • 3.00€
SUZE TONIC	Suze + Tonic = ♥	6.00€
COGNAC VSOP	par Abecassis (Cognac) - 40°	4cl • 6.00€
CALVADOS	par Busnel - 40°	4cl • 5.00€
POIRE	Eau de vie Saint-Florian - 40°	4cl • 5.00€
MENTHE PASTILLE	3cl • 3.00€	6cl • 6.00€
DOUCE FOLIE	Vermouth rouge par Distiloire - 17°	4cl • 5.00€
GIN GRANDS DOMAINES	Bio - 40°	Cocktail • 7.00€
GIN 1924	par Distiloire - Bio - 43°	Cocktail • 8.00€
WHISKY ROZELIEURE	FR - 40°	2cl • 3.50€ 4cl • 7.00€
WHISKY TOGOUCHI	JAP - 40°	2cl • 3.50€ 4cl • 7.00€
WHYTE & MACKAY	Whisky + soda au choix	7.00€
RHUM BOLOGNE		Ti Punch • 5€ Cocktail • 7€
RHUM PLANTATION XO		2cl • 3.50€ 4cl • 7.00€
RHUM ARRANGÉ		3cl • 3.00€ 6cl • 6.00€
VODKA EKISS BIO	FR - 40°	Cocktail • 7.00€
BABY GUINNESS	Kahlua + Baileys = □	3cl • 3.00€
TEQUILA		3cl • 3.00€
VODKA SURPRISE	Vodka infusée selon l'humeur du moment	3cl • 3.00€

La mention **cocktail** intègre une dose de 4cl d'alcool et une dose de soft au choix (cola, tonic ou jus).
Certains soirs de spectacles, les spiritueux et apéritifs peuvent être indisponibles.

SANS ALCOOL

Cola artisanal - La Loère	33cl • 3.00€
Limonade artisanale - La Loère	33cl • 3.00€
Thé glacé artisanal - La Loère	33cl • 3.00€
Jus de fruits artisanaux par les Vergers de la Manse	25cl • 3.00€
<i>Pomme, abricot, orange, tomate, ananas, poire et pomme-citron</i>	
Club Maté	33cl • 4.00€
<i>Energisant naturel riche en caféine</i>	
Perrier	33cl • 3.00€
Schweppes Tonic	25cl • 3.00€
Orangina	25cl • 3.00€
Ginger Beer - UMA	33cl • 4.00€
Sirop à l'eau - Monin	25cl • 1.00€
Punk AF - Brewdog (0.5%)	33cl • 5.00€
<i>Bière IPA sans alcool</i>	
Sport Zot - Brugse Zot (0.4%)	33cl • 5.00€
<i>Bière blonde de tradition sans alcool</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso & allongé	1.00€
Thé & Tisane - Damman	2.00€
Chocolat chaud Monbana	2.00€

MERCHANDISING

T-shirt	15.00€	Tote-bag	8.00€
----------------	---------------	-----------------	--------------

PETITE RESTAURATION

NOUVEAUTÉ 2021

Le Bateau Ivre vous propose des planchettes apéritives. Les citoyens membres du labo bar et de la chaloupe restauration ont sélectionnés pour vous des produits artisanaux, raisonnés et qualitatifs. Nous ne proposons pas encore de grandes planchettes mais plutôt des petites propositions qui s'accumulent selon votre appétit ou le nombre de convives à table.

1 proposition au choix dans la liste ci-dessous	7€
2 propositions au choix dans la liste ci-dessous	12€
3 propositions au choix dans la liste ci-dessous	18€

Planchettes servies avec du pain semi-complet de Mémé La Boulange

Saucisson nature - 150g

Saucisson noisettes - 150g

Saucisson piment d'espelette - 150g

par **Le Petit Landrén** (49) - Viande de porc Française

Comté 12 mois - Bio / Vache - 125g

Demi-buche de Ste-Maure-de-Touraine / Chèvre - 125g

Tomme des Pyrénées / Brebis - 125g

par **France Fromages - Hans & Adeline KRISCHER** • Fromagers aux Halles de Tours

Pois chiches au cumin - 120g

Potimarron, pomme et graines de courges - 120g

Courgettes, graines de Tournesol et romarin - 120g

Lentilles, noix et oignon - 120g

par **Jacqueline & Geneviève** • Conserverie installée à Candes-St-Martin (37)

Bio -Vegan

FOCUS SUR LA PROGRAMMATION

LES FAUCHEUSES (<i>chanson</i>)	mercredi 15 septembre à 21h
ELEFENT (<i>musique</i>)	jeudi 16 septembre à 21h
CROISEMENT DE VOIES (Cie L'Indiscrete - Théâtre)	vendredi 17 septembre à 21h
EMILE PYLAS (<i>chanson</i>)	samedi 18 septembre à 21h
HIPPO IMPRO (<i>improvisation</i>)	mercredi 22 septembre à 20h
DUO GARCIA (<i>musique trad</i>)	jeudi 23 septembre à 21h
AFRIK'A JOUE (<i>cultures africaines</i>)	vendredi 24 septembre à 20h
STRAWBERRY SEAS (<i>rock</i>)	samedi 25 septembre à 21h
KARAOBOEUF (<i>reprises</i>)	mercredi 29 septembre à 21h
JEUDI SLAM (<i>slam</i>)	jeudi 30 septembre à 19h30
JUNGLE JACK (<i>hard rock</i>)	vendredi 01 octobre à 21h
SWIFT GUAD (<i>rap</i>)	samedi 02 octobre à 18h
ROLAND BERNARD (<i>reprises</i>)	mercredi 06 octobre à 21h
ARNO N'JOY & FRIENDS (DJ)	jeudi 07 octobre à 19h
CRISTAUX LIQUIDES (DJ)	vendredi 08 octobre à 19h
ZUMA (<i>rock</i>)	samedi 09 octobre à 21h
ÖS (<i>pop</i>)	mercredi 13 octobre à 21h
JAM SESSION par collectif 7880	jeudi 14 octobre à 20h30
AFTRWRK SESSION (<i>dub</i>)	vendredi 15 octobre à 21h
JOURNEE DU REFUS DE LA MISERE	samedi 16 octobre à 19h
BAL PERDU (<i>trad</i>)	dimanche 17 octobre à 15h

Le Bateau Ivre est ouvert du mercredi au samedi de 18h à 01h30, parfois le dimanche de 12h à 22h. Certains spectacles sont à participations libres en achetant des pépites reversées direction au budget artistique.

Retrouvez la programmation complète sur www.bateauivre.coop