## OLDEGAR

#### **COMMANDE AU BAR**

### BOISSONS FRAÎCHES

MOSCOW MULE 20 cl

 ${\bf COSMOPOLITAN}~2o~cl$ 

COCKTAIL SANS ALCOOL 25 cl

#### **BOISSONS CHAUDES**

BREIZH COLA / ZERO 33 cl	3,5€	ESPRESSO / ALLONGE		2€
BREIZH TEA 33 cl	3,5€	DÉCAFÉINÉ Cellini		2€
BREIZH AGRUM 33 cl	3,5€	DOUBLE ESPRESSO / ALLON	GÉ	3,5€
PERRIER 33 cl	3,5€	CRÈME		2,5€
JUS DE RÊVE 25 cl	4€	GRAND CRÈME		3,5€
Pomme, orange, abricot, tomate ou ACE		CAPPUCCINO		4,5€
SIROP À L'EAU 25 cl Grenadine, citron, menthe, pêche, violette,	2€	CHOCOLAT CHAUD Monbana		2€
orgeat ou kiwi		THÉ / TISANE Dammann Frère	s	2€
LIMONADE 25 cl	3,5€			_
<b>DIABOLO</b> 25 cl Grenadine, citron, menthe, pêche, violette, orgeat ou kiwi	2€	Café du torréfacteur nantais Cim	e (sauf deca)	
GINGER BEER La French - 25 cl	4€			
TONIC La French - 25 cl	4€	BIÈRE	S	
LAIT FROID 25 cl	3€			
LAIT AU SIROP 25 cl	3,5€			
		PRESSIONS	25 cl	50 cl
		PERONI Lager - 5°	3,5€	6€
COCKTAILS		S <sup>†</sup> STEFANUS Blonde d'abbaye - 7°	4€	7€
		BLANCHE LOVE FLOWER 4,2°	4€	7€
		IPA HELLFEST 6,6°	4,5€	8€
APÉROL SPRITZ 18 cl	8€	PANACHÉ	3,5€	6€
GIN TO' 18 cl	8€	TWIST / MONACO	4€	6,5€
GIN TO' SUP 18 cl	11€	PICON / CAMPARI BIÈRE	4,5€	8€
MOCCOW MILLE and at	06		7,5	3

9€

10€

6€

**BOUTEILLES** 

CIDRE BRUT Kerné - 25 cl

WARSTEINER 0° Bière sans alcool - 33 cl

4€

5€

**FOOD** VINS

BLANCS	12,5 cl	75 cl
<b>CABOTAGE</b> Chardonnay Domaine Les Hautes Noëlles	4€	21 <sup>€</sup>
MUSCADET "LES PARCELLES" Melon B / Domaine Les Hautes Noëlles	4,5€	23€
<b>SAVENNIÈRES</b> Chenin Domaine Dhommé	6€	27 <sup>€</sup>
MALVOISIE "PRINTEMPS" Pinot gris demi-sec Domaine Passe Pont	6 <sup>€</sup>	27€
ROUGES	12,5 cl	75 cl
PINOT Pinot noir Domaine des Cognettes	4,5€	23 <sup>€</sup>
<b>GALÉNÉE</b> Grolleau Domaine Les Hautes Noëlles	5€	24 <sup>€</sup>
ÉLOÏSE Abouriou, Merlot / Delaunay	6€	27 <sup>€</sup>
ROSÉS	12,5 cl	75 cl
ROSÉ CORSE ILE DE BEAUTÉ U San Muletto	3,5€	18€
ROSÉ DES COGNETTES Cabernet, merlot Domaine des Cognettes	4,5 <sup>€</sup>	23€
PÉTILLANT	12,5 cl	75 cl
S'IL VOUS PLAIT Brut zéro dosage Chardonnay, folle blanche, melon, pinot noir / Eric Chevalier	6€	30€



#### REGARDEZ DERRIÈRE CETTE CARTE ET DÉCOUVREZ TOUTES LES PIZZAS DE NOTRE VOISIN.

Commande & règlement au bar. Merci!

#### À PARTAGER

CHIPS	3€
POT DE TARTINABLE Houmous et terrine végé	5€
SAUCISSON	6€
BURRATA 200 g	8€
PLANCHE VÉGÉ	8€
PLANCHE FROMAGE	8€
PLANCHE CHARCUTERIE	8€
PLANCHE MIXTE Fromage & charcuterie	14€

#### **DESSERT**

GLACE ARTISANALE	6
Demandez-nous les parfums!	_

#### **SPIRITUEUX**

RICARD 2 cl	36
KIR Pêche, mûre ou cassis 15 cl	4
MARTINI BLANC / ROUGE 6 cl	5
LIMONCELLO 4 cl	5
LIQUEUR DE MENTHE FC Menthe - 4 cl	5
BAILEY'S 4 cl	6

APÉRITIFS / DIGESTIFS

GIN HENDRICKS 4 cl	7€
GIN FRANÇAIS D'AZUR 4 cl	8€
WHISKY ROZELIEURES France - 4 cl	9€
WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS Écosse - 4 cl	10€
RHUM DIPLOMATICO Venezuela - 4 cl	9€
RHUM FAIR XO Belize - 4 cl	10€
VODKA ABSOLUT 4 cl	6€
COGNAC ABK6 4 cl	9€

@OLDEGAR\_NANTES

6€

## Menu

#### OG

Sauce Tomate, Ail, Huile d'olive, Origan

#### Classic Cheese

Sauce Tomate, Mozzarella, Origan

#### White

Mozzarella, Scamorza, Champignons, Persil, Ricotta, Citron, Sésame

3.20 €

3.90 €

4.60 €

#### **Pepperoni**

Sauce Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Pecorino, Origan

#### **Buffalo**

Mozzarella, Poulet, Sauce Buffalo, Sauce Blue Cheese

#### **Caulifalo**

Mozzarella, Chou-fleur, Sauce Buffalo, Sauce Blue Cheese

4.50 €

#### Hoteroni

Sauce Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Pecorino, Origan, Piments, Miel Piquant

4.90 €



# sides

#### **Garlic Knots**

Pâte à pizza, Persil, Ail, Pecorino, Sauce Marinara

3€

#### **BBQ** Rolls

Pâte à pizza, Mozzarella, Huile d'Olive, Ail, Pecorino, Sauce BBQ

4 €

#### Side Salad

Salade, Tomates cerise, Oignons Frits, Sauce Ranch

2.50 €

We have a various range of dips for our slices: Ranch,
BBQ, Blue Cheese, Hot honey...!
Also, don't hesitate to ask our staff
for our Ice cream list!

