

OUR DRAFT BEERS

ROCHELOISE BLONDE	25cl/3,5 €	50cl/7 €
ROCHELOISE AMBRÉE	25cl/4,5 €	50cl/9 €
RÉTRO IPA - BIÈRE DE RÉ	25cl/4,5 €	50cl/9 €

OUR BOTTLED BEERS

DESPÉRADOS	33cl/6 €
LA BLANCHE BIO DE RÉ	33cl/6 €
L'AMBRÉE BIO DE RÉ	33cl/6 €
LA CITRON/GINGEMBRE DE RÉ	33cl/6 €
L'AGRUME DE RÉ (PAMPLEMOUSSE)	33cl/6 €

ARE WE DONE?

EXPRESSO	4€
DOUBLE EXPRESSO	2€
CAFÉ CRÈME	2.5€
LARGE CAFÉ CRÈME	5€
TEA DAMMANN	3€
BLACK Earl Grey - Ceylan - Fruits Rouges - Coquelicots Gourmands	
GREEN Gunpowder - Menthe aromatique - Citrus	
INFUSIONS DAMMANN Verveine - Menthe poivrée	3€



Follow us @sophie.alaplage



SOPHIE



À LA PLAGE

DRINK MENU

In red: local products from Île de Ré

IF YOU WOULD LIKE TO ENJOY PRODUCTS FROM ÎLE DE RÉ,
FOLLOW THE RED LINES!

SHALL WE START?

OUR GLASSES

LE COCKTAIL DE LA PLAGE Aperol-based drinks and surprises...	9€
APEROL SPRITZ Aperol - Prosecco - Sparkling water	8€
SARTI SPRITZ Sarti (mango/passion fruit) – Prosecco – sparkling water	8€
LILLET ROSE Tonic – Lime	7 €
PINEAU DE L'ILE DE RÉ (Pelletier Family) Red / Rosé / White	6 €



OUR SOFT DRINKS

CORONA VIRGIN	6 €
DESPÉRADOS VIRGIN	6 €
APEROL SPRITZ VIRGIN « CRODINO »	7 €
RAUCH ORANGE / PINEAPPLE / APPLE JUICE	4 €
COCA COLA	4 €
COCA COLA SANS SUCRES	4 €
SCHWEPPES AGRUMES	4 €
LIMONADE	3.5 €
DIABOLO (Strawberry / Grenadine / Green Mint / Peach)	4 €
SIROP À L'EAU (Strawberry / Grenadine / Green Mint / Peach)	2,5 €

OUR WATERS

ABATILLES STILL (1 L)	4.5 €
ABATILLES SPARKLING(1 L)	5.5 €

OUR WINES

WHITE WINES

VAL DE LOIRE - Sauvignon Cuvée Brochet Réserve Bio – 2020 “crisp and refreshing on the palate” 17€/Bt - 3,5€ per glass	Glass 12CL
MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie Cuvée Loup Galant (melon de Bourgogne) – 2025 “fresh, mineral, saline” 22€/Bt - 4,5€ per glass	
ÎLE DE RE - Domaine PELLETIER - BIO Cuvée Ré-Colombard (colombard) “Grown, harvested, and vinified on Île de Ré” 25€/Bt - 5€ per glass	
ÎLE DE RE - Domaine PELLETIER - BIO Cuvée Chardonnay Prestige (Chardonnay) “Grown, harvested, and vinified on Île de Ré” 28€/Bt et 6€ per glass	
PAYS D'OC – Chardonnay Cuvée Baron Philippe de Rothschild - 2024 “Mineral, with aromas of white flowers and pineapple on the finish” 18€	
PAYS D'OC – Viognier Cuvée Baies Dorées de la Maison Brotte – 2024 “Fresh, intense, with notes of apricot and peach” 18€	
SANCERRE – Sauvignon Cuvée Tradition du Château de Sancerre – 2025 “Fresh, mineral, aromatic” 44€	
ANJOU BLANC – Chenin Cuvée Domaine des Hardières - 2023 “Fruity, full-bodied, off-dry” 34€	
CHABLIS – Chardonnay Cuvée Domaine Henri de Villamont – 2023 “Freshness, mineral notes, white flowers” 38€	
ROSÉ WINES	
MÉDITERRANÉE- Cinsault/grenache Cuvée Studio by Miraval (Domaine Famille Perrin et Bratt Pitt) - 2025 “Liveliness, blood orange, redcurrant” 26€/Bt - MAGNUM 50€ - 5,5€ per glass	
CÔTES DE PROVENCE – Grenache/Rolle Cuvée Sainte Victoire by Miraval (Domaine Famille Perrin et Bratt Pitt) - 2024 “Nice attack, structured by a rich, rounded texture” 45€/Bt - 8€ per glass	
ÎLE DE RE - Domaine PELLETIER - BIO Cuvée Rosé Prestige (Cabernet) “Grown, harvested, and vinified on Île de Ré” 28€/Bt - 6€ per glass	

RED WINES

CÔTE DU RHÔNE – Syrah/Grenache Cuvée Signature de la maison Brotte - 2025 “Best served chilled, fruity, smooth, and subtle” 19 €	Glass 12CL
BOURGOGNE – Pinot Noir Cuvée Prestige de la maison Henri de Villamont - 2022 “Woody notes, red fruits, and spices” 36€	
SAUMUR CHAMPIGNY Clos de Chaumont Cuvée Domaine de la Perruche - 2023 “Rich, smooth, and spicy” 44€	
SPARKLING WINES	
CREMANT DE LOIRE Cuvée Blanc de Noirs de chez ACKERMAN “Fine bubbles, fresh and elegant” 30€/Bt - 8€ per glass	
ÎLE DE RÉ - FAMILLE PELLETIER Cuvée SIR (Sparkling Island Ré) “Grown, harvested, and vinified on Île de Ré” 32€	

CHAMPAGNES

LALLIER R22 BRUT “Freshness, intensity, notes of white flowers and vine leaves” 55€/Bt - MAGNUM 85€ - 12€ per glass
LAILLIER R21 ROSÉ “Delicate, with blood orange and red fruit notes” 65€/Bt - MAGNUM 115€ - 15€ per glass
« R » DE RUINART BRUT “Smooth, coating texture, with toasted notes and fresh fruit” 80€
RUINART BLANC DE BLANCS “Freshness, roundness, fruity with citrus notes” 115€



WHY NOT?

UNE MENTHE RÉTAISE

6 €