



Carte du Bar



# Cocktails 13.00€

## AMERICANO

*Martini rouge, Campari, noilly Prat, eau gazeuse*

## NEGRONI

*Gin, Campari, noilly Prat*

## OLD FASHIONED

*Bourbon, agostura bitters, eau gazeuse, sucre*

## EXPRESSO MARTINI

*Vodka, liqueur de café fair, sirop de sucre, expresso*

# Mojitos

## MOJITO

*Barcardi oakheart, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, angostura bitters*

## MOJITO FRAISE

*Barcardi oakheart, feuilles de menthe, citron vert, fraise, eau gazeuse, sucre de canne, angostura bitters*

## MOJITO ROYAL +2.00

*Barcardi oakheart, feuilles de menthe, citron vert, champagne besserat, sucre de canne*

# Gin



## GIN ROSÉ

*Gin bombay saphire, tonic, sirop de pamplemousse, romarin*

## CUCUMBER LIMONADE

*Gin henricks, citron vert, concombre, eau gazeuse*

## BASIL

*Gin botanist, Basilic, Liqueur St germain, concombre*

## BRAMBLE

*Gin Bombay, crème de Mûre, jus de Citron, Sucre de canne*



## Caïpi

### CAIPIROSKA

*Vodka grey goose, citron vert, sucre de canne*

### CAIPIROSKA FRAISE

*Vodka grey goose, citron vert, sucre de canne, fraises*

### CAIPIRINHA

*Cachaca, citron vert, sucre de canne*

## Mule

### LONDON MULE

*Gin, citron vert, ginger beer, feuilles de menthe, agostura bitters*

### MOSCOW MULE

*Vodka, jus de citron vert, ginger beer, concombre, agostura bitters*

### TENNESSEE MULE

*Jack daniel's tennessee rye, citron vert, ginger beer,  
feuilles de menthe, agostura bitters*

### JAMAICAN MULE

*Bacardi oakheart, citron vert, ginger beer, gingembre,  
agostura bitters*

### MEXICAN MULE

*Tequila, citron vert, ginger beer, agostura bitters*

## Spritz

### SPRITZ

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse*

### SPRITZ FRANCAIS

*Liqueur st germain, vin pétillant, eau gazeuse*

### LILET SPRITZ

*Lilet blanc, tonic, fraise*





## Mocktails 10.00€

### FRAISIBULLE

*Fraises, citron vert, eau gazeuse*

### VIRGIN MOJITO

*Citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse*

### VIRGIN MOJITO FRAISE

*Feuilles de menthe, citron vert, Fraise, eau gazeuse*

### BELLA LUNA

*Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert*

### VIRGIN MARGARITA

*Citron vert, jus cranberry*

### SUMMER

*Concombre, limonade, menthe, sirop de pêche*

### PAMPLEMOUSSE LIMONADE

*Sirop de pamplemousse, jus de citron, limonade*



# Jus de fruits 5.50€

SI BIO! - 25cl



POMME

Apple

RAISIN MUSCAT

Grappe

ORANGE

Orange

NECTAR DE PÊCHE

White Peach

TOMATE

Tomato

NECTAR DE POIRE

pear

## Soft

EAU MICROFILTRÉE SUR PLACE

PLATE - 75CL - 2.00€

GAZEUSE - 75CL - 3.00€



COCA - COCA ZERO - 33CL - 4.50€

ORANGINA - 25CL - 4.50€

PERRIER - 33CL - 4.50€

ICE TEA - 25CL - 4.00€

LIMONADE - 33CL - 4.50€

TONIC - LA FRENCH - 25CL - 5.00€

Tonic à la française - Tonic Agrumes

THÉ GLACÉ - LEAMO - 33CL - 4.50€

Matcha, menthe poivrée - thé vert citron fleur de sureau

GINGRN BEER - LEAMO - 33CL - 5.00€

SIROP À L'EAU - 3.00€

Menthe - Grenadine - Fraise - Citron

Pêche - Orgeat - Pamplemousse - Cassis



# Bieres



## Pression

AFFLIGEM

25CL - 4.50€

50CL - 8.50€



## Artisanale

ALARYK

BLANCHE - 7.00€

BLONDE - 7.00€

AMBRÉE - 7.00€

IPA - 7,50€

SANS ALCOOL - 6,00€

## Verre de vin 5.00€

BLANC

ROUGE

ROSÉ

COUPE DE CHAMPAGNE - 12CL - 10.50€

Besserat, Sainplicité

MUSCAT DE FRONTIGNAN - 10CL - 4.00€





# Apéritif

KIR - 12.5CL - 5.00€

Mûre - Cassis - Fraise

KIR ROYAL - 12.5CL - 9.50€

Mûre - Cassis - Fraise

MARTINI - 4CL - 5.00€

Blanc - Rouge

CAMPARI - 4CL - 5.00€

SUZE - 4CL - 5.00€

PORTO - 4CL - 5.00€

Blanc - Rouge

NOILLY PRAT - 4CL - 5.00€

RICARD - 4CL - 5.00€

PASTIS 51 - 4CL - 5.00€

PASTIS PROVENÇAL - 4CL - 7.00€

Eyguebelle élabore avec passion un pastis haut de gamme, fin et équilibré. Une recette issue de l'art de vivre provençal.



# Boissons chaudes



EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉE - 2.50€

DOUBLE EXPRESSO - 4.50€

CAFÉ ALLONGÉ - 2.90€

CAFÉ GLACÉ OU FRAPPÉ - 3.00€

EXPRESSO MACCHIATO - 3.00€

Café expresso surmonté d'un nuage de lait chaud

CAPPUCCINO - 5.00€

Café surmonté de mousse de lait chaud

LATTÉ MACCHIATO - 5.50€

Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un café

VERRE DE LAIT - CHAUD OU FROID - 2.50€

CHOCOLAT CHAUD - 6.00€



Thés et Infusions <sup>6.00€</sup>  
Palais des thés

THE DU HAMMAM

GOLDEN DARJEELING  
BIO

THE VERT A LA  
MENTHE BIO

JARDIN TROPICAL

GRAND JASMIN  
IMPERIAL BIO

L'HERBORISTE N°46  
BIO

EARL GREY QUEEN  
BLEND BIO

CAMOMILLE

BREAKFAST TEA

VERVEINE



# Spiritueux



## Whisky

JB - 40% - BLENDED - ROYAUME UNI - 5.50€

JACK DANIEL'S - N°7 RYE - 45% - ETATS UNIS  
8.00€

Une composition unique faite de 70% seigle, 18% maïs et 12%  
orge

CHIVAS - 12 ANS REGAL - 40% - BLENDED - ECOSSE  
- 10.00€

Douceur fruitée avec des notes de pommes mûres et de miel

KILCHOMAN - MACHIR BAY - 46% - SINGLE MALT -  
ECOSSE - 12.00€

Ce single malt est un assemblage de whiskies ayant vieilli à 90%  
dans des ex-fûts de bourbon de premier remplissage et à 10% dans  
des fûts de sherry Oloroso.

NIKKA - FROM THE BARREL - 51.4% - BLENDED -  
JAPON - 13.00€

Puissante et ferme. épicée (poivre), boisée (chêne), évolue sur les  
fruits mûrs (pêche), la pomme caramélisée et les fleurs  
(chèvrefeuille).

NIKKA - COFFEY MALT - 45%- SINGLE GRAIN -  
JAPON - 13.50€

Gourmand et onctueux. fruitée (prune, raisins secs), vanillée,  
pralinée, biscuitée.

GREAT KING STREET - 43% - BLENDED WHISKY -  
ECOSSE - 14.00€

Nerveux et onctueux, single grains et single malts sont  
parfaitement fondus. tendue par une superbe amertume malté, il  
évolu sur les épices (girofle) et sur une note gourmande de pomme  
four.





**FAIR - BELIZE XO - 40% - BELIZE - 12.00€**

Les mélasses entrant dans la composition de ce rhum vieilli cinq ans en fût de chêne américain proviennent de la coopérative Belize Sugar Cane Farmers Association, composée de 6 000 petits producteurs. Certifié « commerce équitable », ce rhum à la fois puissant et délicat offre une apothéose chocolatée.

**KIRK & SWEENEY - RESERVA - 40% - rep.  
dominicaine - 13.00€**

Rhum de mélasse élaboré à partir de cannes à sucre récoltées de manière traditionnelle. Vieilli dans des fûts de chêne américain en République Dominicaine, il possède une belle robe acajou et exprime des saveurs complexes de sucre de canne, de fruit secs, de vanille et de chêne toasté

**PLANTATION - XO 20TH ANNIVERSARY - 40% -  
barbade - 14.00€**

À l'instar des autres rhums Plantation, cette cuvée exotique a vieilli dans son pays d'origine, la Barbade, mais a également bénéficié des bienfaits du vieillissement à Cognac, dans des fûts originellement utilisés pour les cognacs Ferrand. L'assemblage minutieux est l'œuvre du Maître de Chai de Maison Ferrand, Alexandre Gabriel, selon les méthodes traditionnelles de la Barbade et de sa propre région.

*Gin*



**GORDON'S - 37.5% - ECOSSE - 5.00€**

Frais et classique

**BOMBAY SAPPHIRE - 40% - ANGLETERRE - 6.00€**

Résultat d'une infusion à vapeur d'une dizaine de plantes différentes (dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse) suspendues dans des paniers en cuivre.

Cette technique permet la production d'un gin fin et élégant

**CITADELLE - 44% - FRANCE - 9.00€**

Citadelle offre une richesse aromatique complète. Le genièvre présente d'entrée de jeu la signature de Citadelle. Il laisse alors place à une fragrance voluptueuse d'agrumes qui vient le souligner. Enfin, le final se fait plus exotique, avec une belle longueur épicée que l'on doit à des touches de poivre, de muscade et de cannelle



CHRISTIAN DROUIN - LE GIN - 42% - FRANCE -  
12.00€

ce gin artisanal est issu de la rencontre d'un distillat en petits alambics à repasse de cidres de Normandie et de la distillation de genièvre et de sept autres aromates typiques de l'univers du calvados : baies de genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome, cannelle, pétales de rose et amandes

NØ. 3 - LONDON DRY GIN - 46% - HOLLANDE -  
12.50€

Du genièvre italien, des oranges espagnoles ET de la cardamome du Guatemala entrent notamment dans sa composition. Tout en finesse, il fait preuve de beaucoup de fraîcheur et d'équilibre.

MONKEY 47 - 47% - ALLEMAGNE - 13.50€

Composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa

## Vodka

ERISTOFF - BLUE - 6.00€

NIKKA - COFFEY VODKA - 40% - JAPON - 9.00€

Élaborée dans les alambics Coffey traditionnels à colonne qui servent à distiller les whiskies de grains Nikka, cette vodka est le fruit de l'assemblage d'un distillat de maïs et d'un distillat d'orge maltée.

GRAPPE DE MONTPELLIER - 40% - FRANCE - 10.00€

Produit cristallin issu d'alcool surfin ne brûlant pas en bouche, avec une légère connotation raisin et muscat et des notes de litchis.

GREY GOOSE - ORIGINAL - 40% - FRANCE - 12.00€

une approche douce et délicatement sucrée.



# Digestif

LIMONCELLO - 5.00€

GET 27 - 6.00€

GRAND MARNIER - 6.00€

COINTREAU - 6.00€

BAILEYS - 6.00€

FAIR - CAFÉ - 22% - FRANCE - 9.00€  
élaborée à partir de grain de café Arabica cultivé sur les montagnes verdoyantes de l'est du Mexique. Certifié commerce équitable, l'Arabica est le fruit du travail de nombreux petits producteurs de la région de Huatusco, regroupés en coopérative. Fair Café retranscrit à merveille toute la richesse aromatique de cet exceptionnel Arabica.

NUSBAUMER - POIRE WILIAMS SELECTION - 43% - FRANCE - 10.00€

L'eau-de-vie obtenue est élégante et parfumée aux arômes caractéristiques du fruit. Cette eau-de-vie exprime la richesse de sa terre d'origine et restitue les saveurs délicates et nuancées du fruit. Eau-de-vie très aromatique et très parfumée, aux arômes caractéristiques du fruit, son bouquet est puissant et moelleux.

NUSBAUMER - FRAMBOISE SAUVAGE - 45% - FRANCE - 11.00€

La Framboise Sauvage est un fruit des bois et non de culture, fragile, aux arômes subtils. En raison de sa faible teneur en sucre, elle doit au préalable passer par une phase de macération dans de l'eau-de-vie de raisin pendant un mois, à hauteur de 8 kg de fruits fais par litre d'alcool.



# Digestif

L'AMOUREUSE - CRÈME DE CITRON - 15% - FRANCE -  
7.00€

Sa recette, à base de citron avec une pointe de yuzu, lui confère un croquant sans pareil. La Pulpeuse offre une gourmandise ensoleillée qui s'équilibre à merveille avec une fraîcheur acidulée et se termine par la douceur mandarinée tout en finesse du yuzu. Un bouquet tonique d'agrumes et de fraîcheur !

LA MENTHEUSE - CRÈME DE MENTHE - 15% - FRANCE -  
- 7.00€

Madeline de Proust, avec son côté mentholé et suave La Mentheuse nous plonge dans notre enfance et nous remémore le goût des délicieux bonbons à la menthe de nos grand-mères, des canards trempés dans le Ricqlès...

# Tequila

SAN JOSÉ - 35% - MEXIQUE - 5.00€  
Intense, fruitée et douce

OCHO - 40% - MEXIQUE - 8.00€  
Riche et crémeuse avec des notes de chocolat, de café, d'ananas, de poivron vert et de menthe.



*À partager*

19h - 21h15

PLANCHE MIXTE

29.00€

Chorizo de Bellota, Pellota de  
campo, Lomito de bellota,  
Saucisson Ibérique, Fromage sec  
de Brebis, Comté

