



Carte du Bar



# Cocktails 12.00€

## 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

## MOJITO

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

## GIN TONIC

Gin bombay saphire, tonic, sirop de pamplemousse, romarin

## CAIPIROSKA

Vodka grey goose, citron vert, sucre de canne

## CAIPIRINHA

Cachaca, citron vert, sucre de canne

## MOSCOW MULE

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

## PINA COLADA

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

## SPRITZ FRANCAIS

Liqueur st germain, vin petillant, eau gazeuse

## LILLET SPRITZ

Lillet 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





# Aperitifs

KIR - 12.5CL - 7.00€

Mûre - Cassis - Fraise

KIR ROYAL - 12.5CL - 10€

Mûre - Cassis - Fraise

MARTINI - 5CL - 7.00€

Blanc - Rouge



CAMPARI - 4CL - 7.00€

SUZE - 4CL - 7.00€

PORTO - 4CL - 7.00€

Blanc - Rouge

NOILLY PRAT - 4CL - 7.00€

RICARD - 2,5CL - 4.50€

PASTIS 51 - 4CL - 4.50€

PASTIS PROVENÇAL - 4CL - 5.00€

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

MUSCAT DE FRONTIGNAN - 10CL - 4.00€



# Bieres



AFFLIGEM PRESSION

25CL - 4.50€

50CL - 8.50€

ALARYCK ARTISANALE

BLONDE - 7.00€



## Vins & Champagnes au verre

5.00€

BLANC

ROUGE

ROSÉ

COUPE DE CHAMPAGNE - 12CL - 13.00€

Besserat, Simplicité



# Gin



**GORDON'S - 37.5% - ECOSSE - 8.00€**

Frais et classique

**BOMBAY SAPPHIRE - 40%**

**ANGLETERRE - 8.00€**

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

**GIN DE MONTPELLIER - 40% - 10.00€**

Des baies de genévrier et un bouquet de plantes des garrigues Méditerranéennes sont distillés de manière traditionnelle pour apporter une identité unique à ce Gin : écorce de citron, amende amère, coriandre, lavande, raisin...

**NIKKA - COFFEY GIN - 47%**

**JAPON - 10.00€**

Élaboré à partir d'un distillat de maïs et d'un distillat d'orge maltée dans les alambics Coffey de la distillerie Miyagikyo, ce gin voit entrer dans sa composition, en plus des baies de genièvre, un grand nombre d'agrumes japonais (yuzu, kabosu, amanatsu, shikuwasa) et le poivre sansho.

**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.



# Rhum



**DONPAPA - 40% - PHILIPPINES - 12.00€**

Doux, fluide, et assez sucré. On distingue une légère note épicée, poivrée, qui relève l'ensemble.

**DIPLOMATICO - 40% - VENEZUELA - 12.00€**

Marqué par les notes de cake aux fruits, de raisins secs, de cacao, de cannelle, de clou de girofle, avec une touche de banane en finale, c'est un rhum d'une grande richesse.

**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€**

A 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.



# Vodka



ERISTOFF - BLUE - 8.00€

NIKKA - COFFEY VODKA - 40% - JAPON - 10.00€

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.

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

Une approche douce et délicatement sucrée





# 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).



# Digestifs

LIMONCELLO - 9.00€



GET 27 - 9.00€

BAILEYS - 9.00€

ARMAGNAC, POIRE - 11.00€

FAIR - CAFÉ - 22% - FRANCE - 9.00€

Elaborée 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.

L'AMOUREUSE - CRÈME DE CITRON - 15%  
FRANCE - 9.00€

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 MENTEUSE - CRÈME DE MENTHE - 15%  
FRANCE - 9.00€

Madeleine 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 grands-mères, des canards trempés dans le Ricqlès...



# Softs



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

GINGER BEER - LEAMO - 33CL - 5.00€

SIROP À L'EAU - 3.00€

Menthe - Grenadine - Fraise - Citron  
Pêche - Orgeat - Pamplemousse - Cassis

EAU MICROFILTRÉE SUR PLACE

PLATE - 75CL - 2.00€

GAZEUSE - 75CL - 3.00€



# Jus de fruits



JUS D'ORANGE PRESSÉ - 6.00€

CITRONNADE MAISON - 6.00€

JUS DETOX - 6.50€

JUS DU JOUR - 6.50€



SI BIO! - 25cl

5.50€

POMME

ORANGE

TOMATE

RAISIN MUSCAT

NECTAR DE PÊCHE

NECTAR DE POIRE



# Boissons chaudes



EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ - 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

LATTE MACCHIATO - 5.50€

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

MATCHA LATTE - 5.50€

Préparation à base de thé vert japonais en poudre accompagné de lait

Lait de soja | d'amande | d'avoine - Supp. 0.50€

CHAI LATTE - 5.00€

Thé noir aux épices surmonté de lait chaud moussé

VERRE DE LAIT - CHAUD OU FROID - 2.50€

CHOCOLAT CHAUD - 4.00€



# Thés et Infusions

---

PALAIS DES THÉS

4.50€



BREAKFAST TEA

THE DU HAMMAM

THE VERT A LA MENTHE BIO

GRAND JASMIN IMPERIAL BIO

EARL GREY QUEEN BLEND BIO

GOLDEN DARJEELING BIO

JARDIN TROPICAL

L'HERBORISTE N°46 BIO

CAMOMILLE

VERVEINE



# *À partager*

19h - 21h15

---

## **PLANCHE CHARCUTERIES & FROMAGES**

25.00€ - 2 PERSONNES

35.00€ - 4 PERSONNES

## **TAPAS**

12.00€ - SARDINES

5.00€ - TAPENADE

7.00€ - PATÉ

---

**38.00€ - PACK APÉRO POUR 2**

1 BOUTEILLE DE VIN + 1 PLANCHE  
+ 1 TAPAS

**48.00€ - PACK APÉRO POUR 4**

1 BOUTEILLE DE VIN + 1 PLANCHE  
+ 2 TAPAS



