

LES COCKTAILS SIGNATURE

Cocktail du Moment 14

L'Aperitivo 10

Cinzano Aperitivo infusé au persil, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf
Savoureux & Coloré

Pacific Bloom 18 cl 12

Pisco, Mezcal, Quaglia Bergamotto, Teinture aux agrumes, Tonic Citron
Pétillant & Piquant

No_jito 18 cl 13

Rhum Plantation 3 Stars, Cordial Gingembre & Menthe, Eau Pétillante
Doux & Effervescent

Goldfinger 18 cl 14

Monkey Shoulder, Rinquinquin, sirop de miel, menthe et soda aux feuilles de figuiers

Aromatique & Agréable

Cette carte a été conçue en revisitant des grands classiques entre la fin du XIXème et le début du XXème siècle, en étudiant : les ingrédients, les protagonistes et leurs histoires

Tilia 18 cl 15

Teinture d'Akvavit au tilleul, Saké Yuzu, Tonic Citron
Pétillant & Frais

Sunset 15 cl 13

Bourbon, Aperol, Orange Bitters, purée de passion, menthe
Doux & Exotique

Côte Bleue 18 cl 16

Gin Oruza, Skinos, Eau de Mastiha, jus de citron, sirop de sucre
Frais & Légèrement acidulé

Monnalisa 18 cl 12

Vodka Renaissance, Armagnac 7 ans, Angostura Bitters, jus de citron, Ginger beer
Pétillant & Épicé

Méditerranée 15 cl 16

Gin Oruza, Noilly Prat Dry, La Tomato, Teinture au basilic
Frais & Sec

Vesper Mexicano 15 cl 14

Tequila, teinture à l'huile d'olives taggiasche, Lillet Blanc
Onctueux & Sec

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni 12cl 13

Gin Oruza, Campari &
Cinzano Rosso
(Le plus vendu au monde)

Dark 'n' Stormy 18cl 14

Sailor Jerry Spiced Rum, jus de
citron, Ginger Beer
*(Inventé aux Bermudes juste après la
Première Guerre mondiale)*

John Collins 18cl 14

Gin Bigourdan, Jus de citron,
Sirop de Sucre, Soda
(Né à Londres à la fin du 19eme siecle)

Martinez 12cl 15

Gin Oruza, Cinzano Rosso,
Maraschino, Orange Bitters
(le précurseur du Dry Martini)

Old Fashioned 12cl 14

Bourbon Whiskey, Angostura
Bitters, sucre, une goutte
d'eau gazeuse
(Né à Louisville, Kentucky, en 1880)

Spritz 18cl 12

Prosecco, Eau Gazeuse,
Au choix :

- *Select Bitter*
- *Campari Bitter*
- *Aperol*
- *Melon*
- *Fleurs de Sureau*
- *Lillet Blanc ou Rosé*
- *Cynar*
- *Limoncello*

*(Des tavernes de Venise au monde
entier)*

Paloma 18cl 14

Tequila Silver, jus de
pamplemousse, une pointe de
sel, eau gazeuse
*(Au Mexique, Plus populaire que la
margarita)*

Champagne Cocktail 18cl 16

Champagne, Cognac,
Angostura Bitters, morceau de
sucre
*(Né en 1930 pendant un concours entre
journalistes)*

*N'hésitez pas à demander à notre
équipe du bar votre cocktail classique
préféré.*

À PARTAGER

Houmous 9

Sésame noir

**Charcuteries
de nos régions** 16

Poulet Karaage 16

Fromage du Trident 12
Chutney de figue

Fromage du moment 12

Supplément Msemen 3

LES DESSERTS

**accord desserts-spiritueux*

Soufflé Orange Sanguine 10

**Grappa di Barolo* 12

Choux 10
Fraise & pistache

**Darroze Armagnac 7 ans* 12

Chocolat 10

**Puni Gold, pure malt* 12

Tarte Rhubarbe 18
(À partager)

**Compagnie des Indes
Caraïbes, 5 ans* 12

Tous nos prix sont en euros TTC
service compris. Moyens de paiement acceptés : CB,
AMEX, espèces. Les chèques et les titres restaurants
papiers ne sont acceptés.

Eau sans frais à disposition.
La liste de nos allergènes est à disposition.
Origine de nos viandes : France & Italie.
Le détail est disponible à la demande.

LES MOCKTAILS

Flamant Rose 18 cl 9
Juniper sans alcool, Jus de
Pamplemousse, sirop d'agave,
soda
Frais & acidulé

E-Spritz Libre 18 cl 10
BTTR N°1 bitter sans alcool,
Maté Bio, Eau gazeuse
Désaltérant & légèrement amer

Tea Time 18 cl 9
VRMH vermouth sans alcool,
Charitea Black Tea, jus de
citron, Sirop de sucre
Aromatique & acidulé

Rayon de Soleil 18 cl 9
Jus D'ananas, Purée de Passion
fruits, Feuilles de menthe, eau
gazeuse
Fruité & Légèrement pétillant

LES JUS DE FRUITS

Maison Meneau 25 cl 5
• Pomme
• Fraise & framboise
• Abricot
• Tomato (Assaisonnement : 1 €)

LES SOFTS

Citronnade maison 12 cl 6
(avec sirop d'orgeat)

Orangeade maison 12 cl 6
(avec sirop d'orgeat)

Coca-Cola / Zéro 33 cl 5

Limonade Elixia Bio 33cl 5

Eau de Mastiqua 33cl 5

Hysope Bio 20 cl 5
• Ginger Beer
• Tonic Classique
• Tonic citron

CharITEA 33 cl 6
• Red rooibos • Maté bio
• Thé vert • Black Tea bio

Perrier 33 cl 4,5

Eau Filtrée sur place
• plate ou pétillante 75 cl 4,5

LES BIÈRES 33cl

Sulauze, Miramas 7,5
• Tropicool (Lager)
• Macho Man (Blanche)
• Panpan Culcul (Rye IPA)
• Bière Blonde du moment

LES APÉRITIFS & BITTERS 6 cl

Aperol, bitter 6

Campari, bitter 6

Suze, gentiane 6

Gran Classico, bitter 9

Select Aperitivo, bitter 7

BTTR N°1, Sans alcool 7

PORTO & SHERRY 6 cl

Porto Quinta do Noval :

Fine Ruby 7

Tawny White 7

Tawny Reserve 9

Vintage 2017 10

10 Ans 12

Colheita 2009 18

Tio Pepe,
Fino Sherry, Espagne 6

L'Heritage des Druides 7
Hydromel Biologique

LES ABSINTHES & ANISÉS 4 cl

Absinthe Belle Gñole 11

Henri Bardouin 5

Ricard 4

LES VERMOUTHS 6 cl

Vermouth de Forcalquier,
France 6

Rinquiquin 6

Noix St. Jean 6

Lillet Blanc & Rosé 6
France

Noilly Prat
Ambré & Dry, France 6

Lillet Blanc & Rosé, 6
France

Punt E Mes, Italie 7

Cinzano Bianco, Italie 7

Cinzano Rosso, Italie 7

Antica Formula, Italie 9

VRMH N° 1, sans alcool 7

LES VODKAS 4 cl

Oruza, Camargue 9

Fair Quinoa, France 9

Chopin Rye, Pologne 10

Reneissance, France 8

LES GINS 4 cl

JNPR n° 1, sans alcool 7

Bigourdan, Arles 8

Oruza, Camargue 8

Gin Anae, France 8

Gin Plymouth,
Angleterre 9

Baigur, Vietnam 9

Citadelle, France 9

Hendrick's, Écosse 10

Citadelle
Old Tom, France 12

Monkey 47, Allemagne 14

LE PISCO & EAUX DE VIE 4 cl

Waqar
100% Moscatel, Chili 10

Marc de Provence 10
Cordelier de Forcalquier

Marc de Provence 1997
Château de Pibarnon 25

Eau de vie de poire
Manguin, Avignon 13

Grappa Di Barolo
Montanaro, Italie 12

Taffel Akvavit
Aalborg, Denmark 9

LES WHISKIES & WHISKEY

4 cl

SINGLE MALTS

Rozelieures – Origine 9
France – Lorraine

Rozelieures – Tourbé 12
France – Lorraine

Bunnahabhain 12
Staoisha 8 ans
Écosse – Islay

Tomatin 15 ans 14
Moscatel Finish
Ecosse – Highland

Lagavulin 16 ans 16
Écosse – Islay

Glenturret 12 ans 22
Ecosse – Highland

BLENDED MALTS

Monkey Shoulder 7
Écosse – Speyside

Smokey Shoulder 9
Écosse – Speyside

ITALIE

Puni Gold 12
Malt Whisky

IRLANDE

Redbreast 12 Ans 15

Irishman Single Malt 12

WHISKEYS

Templeton 4 ans, 8
Rye, États-Unis

Old Bardstown, 7
Bourbon, États-Unis

Koval, 18
Single Barrel, Rye

LES RHUMS 4 cl

Libertalia, Cachaça 8

Sailor Jerry, Spiced 9

Fair XO, Bélize 10

Ferroni Ambré 8
Mis en bouteille à Aubagne

Ferroni Boucan d'Enfer 8
Rhum fumé

Ferroni Canaries 8
Dame Jeanne

Ferroni Brut de Fût 15
Antille Hispenique

Neisson, 12
Rhum blanc bio, Martinique

Sol Tarasco 10 ans, 14
Mexique

Compagnie des Indes 13
Jamaïque, 5 ans

Compagnie des Indes 12
Caraïbes, 5 ans

Compagnie des Indes 16
West Indies, 8 ans

Plantation 3 stars, 7
Blanc, Caraïbes

Plantation O.F.T.D, 9
Caraïbes

Plantation Pineapple, 9
Caraïbes

Chalong Bay, Kaffir Lime 14
Thaïlande

Clairin Vaval 11
Haïti

El Dorado, Guyane
- 3 ans 8
- 12 ans 14
- 15 ans 18
- 21 ans 35

LES COGNACS 4 cl

Lheraud VS 12
Cognac

Lheraud XO Eugenie
Cognac 30

Lheraud Millesime 1990
Cognac 50

LE CALVADOS 4 cl

Drouin Sélection 11

LES ARMAGNACS 4 cl

Darroze Unique Collection

Bas Armagnac 7 ans 12

Bas Armagnac 20 ans 14

Bas Armagnac 1993 18

Bas Armagnac 1989 22

LES TEQUILAS 4 cl

José Cuervo, 100% agave 7

Ocho, Reposado 11

Milagro, Reposado 12

Agalia, Sicile 14
Distillé d'agave et agrumes

LES MEZCALES 4 cl

Unión Uno, Mezcal joven 7

Los Dansantes Mezcal 14
Artesanal Reposado,
Maguey Espadin, Mexique

Rey Campero, Jabali 19
Oaxaca, Mexique

Rey Campero, Mexicano 19
Oaxaca, Mexique

LES LIQUEURS & AMARO

6cl

Mandarine Napoléon
Mandarine & Cognac

7

Saint-Germain
Fleur de sureau

8

Dom Bénédictine
Plantes & épices

7

Côquetelers Melon

9

Chartreuse Jaune

9

Chartreuse Verte

9

Fair Café
Café du Mexique

7

Caffé Borghetti
Espresso Liqueur

7

Ernest,
Liqueur a la Menthe

7

Italicus,
Rosolio a la Bergamote

7

Fernet Branca, amaro

7

Branca Menta, amaro

7

Cynar, amaro

6

Ramazzotti, amaro

7

Ferroni Le Merveilleux
Falernum

7

Adriatico
Amaretto

11

Farigoule
Thym

6

Limoncello Mamma Mia !

7

Cointreau

7

Skinos
Liqueur de Mastiha

8

LES CAFÉS DE LA MAISON DU BON CAFÉ

République Dominicaine

Arabica Caturra

Espresso 2,80

Noisette 2,80

Café Allongé 2,80

Cappuccino 4,80

Grand Crème 4,80

Café frappé 5,00

**Supplément
Lait Végétale** 1,00

Tous nos cafés sont disponibles
en version Décaféiné

LES THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS 4,5

Genmaïcha
Salin & grillé

Sencha Kashiwagi
Iodée & notes végétales

THÉS NOIRS 4,5

Earl Grey
Bergamote

English breakfast

Smokey Lapsang
Subtil & fumé

INFUSIONS 4,5

Verveine menthe
Digeste

Camomille
Relaxante

Rooibos vanille