

Coquetels, Apéritifs & Tapas

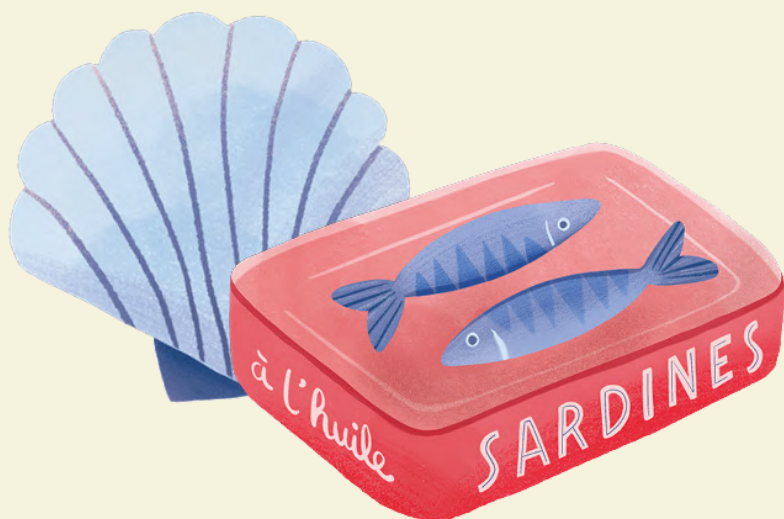


Summer 2022



Tapas

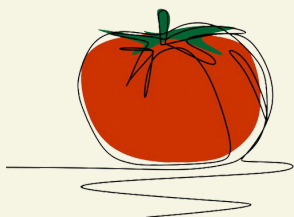
Grignotage & Co ...



18H-23H30

.NOS TAPAS.

LE GOÛT DU VOYAGE



GRIGNOTAGES

NOIX DE CAJOU À LA PROVENÇAL 8€

aux herbes Sauvages "Maison de Garniac" / 100grs

CHIPS DE LA BEAUCE AU CURRY DE LA RÉUNION 5€

"Belsia" / 150grs

CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 6€

"Superbon" / 150grs

TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 20€

Jambon cuit Italien à la truffe d'été, jambon de Parme 14 mois, saucisson sec du Pilat "Duculty" crottin de chèvre, vieux comté 12 mois AOC, Tomme de Savoie AOP / 400grs

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE 7€

"Les petites marmittes" BIO / 150grs

RILLETES DE PORC AU CIDRE 8€

"Picotti-Picotta" / 90grs

RILLETES DE CANARD 8€

"Maison Besse" / 100grs

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) ET DUO DE SAUCES SUCRÉES 7€

TAPAS DE LA MER

RILLETES DE HOMARD 12€

"Kaviar" / 90gr

TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS 11€

"Kaviar" / 90gr

TARTINABLE DE LENTILLES CORAIL, ROUGET & CUMIN 8€

"Kaviar" / 90gr

TRUITE FUMÉE DU DANEMARK AU GENÉURIER ET THYM CITRONNÉ 10€

"Fangst" / 110grs

POULPE MARINÉ 15€

à l'origan, ail et poivrons "Kalios" / 120grs

C'EST HOT !

PANIER DE PATATES DOUCES 9€

Rôties aux épices Cajuns, fumée Mesquite façon New Orleans, sauce au fromage frais aux baies de Timur et ciboulette / 250grs

CROC "MISTER" 13€

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin" St Nectaire laitier AOP, jambon aux herbes 350grs / (coupé en 7 morceaux)

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 14€

Crème fine d'olives Kalamata, caviar d'aubergines aux poivrons et piments, crème fine de basilic de Gênes AOP & Parmesan / 180gr

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 11€

"Maison Plantin" / 100grs

DUO D'ANTIPASTI ET CRUDITÉS 11€

Carottes, concombres, tomates cerises, olives vertes Picholine, artichauts grillés et tomates séchées servi avec une sauce au fromage frais à la ciboulette

Les Apéritifs





Quinquinas (6cl)

Byrrh Grand Quinquina	6.00 €
Épices et rond en bouche (18 %)	
Byrrh Rare Assemblage	8.00 €
Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %)	
Bonal	5.00 €
Herbacé, gentiane (16 %)	
Cap Corse Mattei blanc	6.00 €
Cédrat, subtile amertume (15 %)	
Cap Corse Grd Réserve	7.00 €
Cédrat, plus marqué par la quinine (17 %)	
Capéritif	7.00 €
Doux amer, rooibos, agrumes (16.5 %)	
Quina Maurin	5.00 €
Amande douce, cerise (16 %)	
St Raphaël ambré	6.00 €
Cacao, vanille, belle douceur (16 %)	
Kina l'Aéro d'Or	8.00 €
Floral, épices, belle amertume en final (18 %)	

Apéritifs divers (6cl)

Cuvée Jean Lillet rouge*	8.00 €
Suave et fruits mûrs / * 2010 (17 %)	
Cuvée Jean Lillet blanc*	8.00 €
Fruité et moelleux / * 2010 (17 %)	
Oli'Tchin Manguin	6.00 €
Apéritif à l'olives de Hautes Provinces (18 %)	
Rinquinquin Bio	6.00 €
Pêche, très frais et doux en bouche (15 %)	
Pastis Provençal Manguin	5.00 €
Thym, poire Williams, vanille / 4cl (45 %)	

Vermouths (6cl)

Martini Rubino Riserva	6.00 €
Boisé, végétal, bois de santal (18 %)	
Martini Ambrato Riserva	6.00 €
Camomille, miel (18 %)	
Dolin de Chambéry blanc	5.00 €
Floral, pêches, doux (16 %)	
Dolin de Chambéry Rouge	5.00 €
Doux, fruité, épices (16 %)	
Dolin Chambéryzette	6.00 €
Doux, fruité sur la fraise (16 %)	
Noilly Prat ambré	6.00 €
Cannelle, rond, épices (16 %)	
Noilly Prat rouge	6.00 €
Doux, épices, pointe herbacée, quinine (18 %)	
Carpanto Punt e Mes	6.00 €
Herbacé, très amer en bouche (16 %)	
Carpanto Antica Formula	8.00 €
Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16.5 %)	
Mancino Rosso / Bianco	7.00 €
Plantes, épices / Cardamome, agrumess (16 %)	
Cocchi Storico	8.00 €
Doux, cacao (16.5 %)	
Del Professor Rosso/Bianco	7.00 €
Torréfié, fruits confits / Herbacé, fruité (18 %)	
Martini Gran Lusso	8.00 €
Complexe et épice, long vieillissement (16 %)	
Luxardo Antico	7.00 €
Rond, fruité sur l'amarena, épices (16.5 %)	
La Quintynie Royal Rouge	6.00 €
Épices, vanille amère, caramélisé (16.5 %)	

Cinzano "Vintage" 1950

Pruneaux confits, épices caramélisées (18 %)
Gourmand et rond en bouche / Très rare

15,00 €



Vins Mutés et Portos (6cl)

Banyul's Grand Cru 2007 7.00 €
Figue, fruits mûrs (16 %)

Pineau des Charentes 6.00 €
Agrumes, miel, vanille / (17 %)

Pineau H.Fils Extra vieux 11.00 €
Noix, miel, amande, pruneaux / * 19 ans (17 %)

Rivesaltes extra vieux 9.00 €
Figue, noix / * 18 ans (20 %)

Porto blanc Andresen 9.00 €
Amande, mirabelle / * 10 ans (20 %)

Porto Graham's 10 ans 9.00 €
Noix, figue (20 %)

Porto Graham's 20 ans 12.00 €
Fruits mûrs (20 %)

Porto Graham's 30 ans 16.00 €
Riche et soyeux, fruits secs, miel (20 %)

Xérès Oloroso 7.00 €
Sec en bouche sur des notes de noisette (18.5 %)

Xérès Pedro Ximenez 8.00 €
Suave et gourmand en bouche, pruneaux (17 %)

Gentianes (6cl)

Salers 16% / 20% 6.00 €
Amertume franche et fraîche / + intense

Salers 25% 7.00 €
Fruité aux notes de framboise, amertume douce

Gentiane de Lure 6.00 €
Fraîche en bouche, oranges (16 %)

Gentianne "La Jeannette" 8.00 €
Fraîche, agrumes, pêches de vignes (30 %)

Suze saveurs d'Autrefois 7.00 €
Gentiane plus franche, ronde (20 %) * Rare

Bitters et Amaros (6cl)

Martini Bitter Riserva 6.00 €
Belle amertume, rond, agrumes (28.5 %)

Campari 6.00 €
Amertume franche (25%)

Bordiga verde 7.00 €
Herbacé et notes florales, amer sec (20 %)

Berto bitter 6.00 €
Belle amertume, épices, agrumes, gentiane (25 %)

Nardini Bitter 7.00 €
Herbacé, agrumes, anis (24 %)

Grand Classico Bitter 8.00 €
Belle amertume, fruitée, miel, orange (28 %)

Bitter Delle Sirene 7.00 €
Herbacé, floral, gentiane, vanille (23 %)

Walcher Bitter BIO 7.00 €
Camomille, gentiane, amertume sèche (25 %)

Braulio 7.00 €
Herbacé et très amer (21 %)

Canto Amaro Sirene 8.00 €
Citron, timut, vanille, doux (27%)

Nardini Amaro 8.00 €
Épicé, menthe poivrée (31 %)

Nardini Rabarbaro 7.00 €
Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)

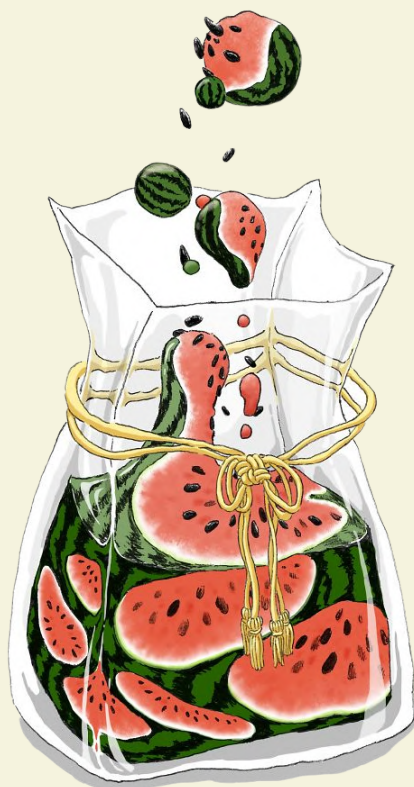
Amaro Stambecco 8.00 €
Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)



Accompagnement Softs: + 2 euros

Coquetels

le goût du voyage ...



FRENCH TRANSAT / 11E

Apérol infusé à la verveine, Salers 25% aux notes de framboises, Calvados Drouin jus de rhubarbe A.Milliat, verjus bio sirop bio de rhubarbe et sureau bitter galanga Sirenne

Fruité, doux et rafraîchissant sur une douce amertume / 14.5%



ANABLANCA / 9E

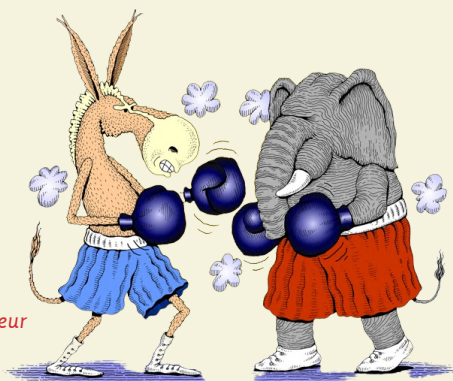
Vermouth Chambéryzette à la fraise Bénédictine, soupçon de vodka, citron bitters lime, allongé de Tropical soda Fentiman's à l'ananas et cardamome

Long drink léger, fruité, rafraîchissant et délicatement parfumé / 9%

FOU FIGHTING / 11E

Rinquinquin pêche infusé à la cardamome, Cap Corse Mattei blanc à la bergamotte, Chartreuse jaune, gin sirop de miel, citron, traits d'absinthe et allongé de ginger beer

Un Mule "punchy" fruité, aromatique et pointe de fraîcheur sur une belle douceur de miel et gingembre / 11%



SICILIAN SMASH / 10€

Liqueur de petite verveine du Puy
vermouth Dolin dry infusé aux baies
de Timur, gin, menthe fraîche
limoncello bio de la vallée de l'Ubaye
citron, sirop de verveine Pagès

Short drink frais, acidulé et pointe végétale / 13,5%



EL MELÓN CHIAPAS / 11€

Apéritif au melon Manguin
gentiane Salers 16%, mezcal
citron, blanc d'oeuf
sirop de basilic Bacanha

Coquetel de type Sour (acidulé), doux et
fruité à la pointe légèrement fumée / 15%

BURGUNDY SPRITZ / 9€

Apéritif Amérisse à la gentiane et cassis
bitter Luxardo bianco, soupçon de liqueur
de marasquin, bitter cassis de Bourgogne,
citron, allongé de soda aux pamplemousses
roses & Prosecco Martini DOC

Un Spritz légèrement amer aux notes fruitées de cassis et
marasquin, accompagné de la fraîcheur du pomélo / 11%





PUNCH DO BRAZIL / 12€

Rivesaltes ambré 6ans, jus d'ananas
A.Milliat, thé noir à la mangue, lime
cachaça Germana "Umburana" (vieillie)
petit lait clarifié, sirop de sucre de
canne, liqueur de piment d'Espelette

*Un Punch clarifié, fruité, doux, aromatique et soyeux en
bouche façon "Copacabana" / 14%*



LA POUMO D'AMOUR / 12€

Vermouth extra dry Cocchi
xérès dry manzanilla La Ina
fenouillette, liqueur de tomate
bitter lime, trait d'absinthe

*Short drink élégant, subtil et aromatique
avec une belle fraîcheur en bouche et délicate
pointe anisée, à la façon d'une "tomate" à la
Provençal / 16%*



CANTINA MULE / 11€

Amaro Cynar, Brancamenta, liqueur de
concombre, tequila blanco, lime, tranche
de concombre et allongé de ginger beer

*Un Mule très frais, aux notes herbacées
et pointe amère sur un final épicé / 12%*



"MAI TAI" SPRITZ / 12€

Lillet rosé, Orange Colombo, Noyau de Poissy, sirop de Frangipane "Maison" lime, soupçon de liqueur d'abricot du Roussillon, dark rhum de Jamaïque et allongé de Prosecco Martini DOC

Un cocktail TIKI, fruité, gourmand et tout en fraîcheur dans cette version inspirée de Martin Cate (SF) / 16%



FLYING GEISHA / 12€



Saké Muroka Daiginjo, liqueur de yuzu la Blanche de C.Drouin (pomme) Chartreuse verte, blanc d'oeuf, citron sirop de sauge "Maison", trait de solution marine Cuvée de l'Océan et zest de citron noir de Valence

Short drink tout en délicatesse, sur de fines notes herbacées et acidulées avec une belle fraîcheur en finale / 12%

BBQ À LA MONSIEUR / 11€

Martini Rubino Riserva infusé à l'origan Byrrh grand quinquina, apéritif à l'olive distillé Manguin, Bourbon Bulleit et verre rincé à la fumée liquide

Servi avec sa tranche de bacon fumée

Short drink sec, puissant et aromatique, sur un final délicatement fumée / 20.5%





POSTCARD FROM CARIBBEAN / 11€

Saint Raphaël quina ambré, fruit de la passion et liqueur de passion
écume de crème, blanc d'oeuf, lime
rhum Bacardi Cuatro, ginger beer

Coquetel doux, fruité et gourmand / 11%

LA MARCEL N°3 / 10€

Vermouth Dolin blanc de Chambéry
blanche d'Armagnac Dartigalongue
liqueur Bénédictine, verjus bio du
Périgord, solution marine Cuvée de
l'Océan et verre rincé à la liqueur
d'abricot du Roussillon Giffard

*Short drink frais et aromatique aux délicates notes
croquantes de raisins vert sur une pointe d'abricot / 17%*

Trophées du bar 2022 by Mathis Rhodes



NOMAD'S LAND / 11€

Lillet blanc infusé aux basilic Thaï
lime, sirop de sucre, basilic Thaï
poivre noir de Kampôt AOP
liqueur de mastiha de Chios (sève)
vodka Grey Goose poire
lamelle de concombre, eau gazéifiée

*Rafrichissant et aromatique, façon Mojito "Sauvage"
pour notre best seller low ABV / 12%*

Punchs Boules

les Coquetels à partager ...



LA MULE DE CAVAILLON / 36€ / 4 PERS.

Apéritif au melon "Manguin"
Porto rouge tawny, vodka
sirop de romarin "Maison"
citron, bitter "Maquis"
et allongé de ginger beer

*Un mule doux, fruité et épicé
aux accents de la Provence / 11%*



SUMMER DANCING FLORE / 34€ / 4PERS.

Umeshu (vin de prunes du Japon), purée
de fraise, sirop de fleur de sureau bio
socchu, lime et allongé de tonic
Schweppes Premium à l'hibiscus

Doux, léger et fruité sur de délicates notes florales / 7.5%



NEGRONI



L'Atelier Coquetel

DIY

Do it yourself

Le bar est à toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts & humeur, pour créer ton Cocktail classique Apéritivo à ta guise !

Americano(1917) 8e

Bitter, vermouth rouge (pointe d'eau gazeuse au choix)

Negroni(1919) & twist 9e

Negroni: Bitter, vermouth rouge, gin
Twist: Spiritueux, vermouth, bitter



Cinzano Rouge Vintage 1950

Pruneaux confits, épices caramélisées
sublime rondeur en bouche / + 6e

Les Gins & Spiritueux

Bombaydry gin / genièvre, épices
Brokers (47%) / genièvre, épices + 1e
Sab's / genièvre, viniques, puissant + 1e
Mats / agrumes, poivres + 1e
Polugar N°10 / baies, herbes de Sibérie + 1e
VL 92 / feuilles de coriandre + 1e
Biarritz gin / cardamome, pointe fumée + 1.5e

Classic Negroni Twist

Bourbon = Boulevardier + 1e
Tequila reposado = Rosita + 1.5e
Mezcal = Oaxacan Negroni + 1.5e

Les Bitters

Martini Riserva / rond, agrumes
Campari / amertume franche
Dolin de Chambéry / floral, légère amertume
Berto / agrumes, épices, gentiane + 0.5e
Liquore delle Sirene / fruité, épices + 0.5e
Luxardo bitter bianco / agrumes, épices + 1e
Luxardo bitter rosso / orange sanguine + 1e
Walcher bio / camomille, gentiane + 1e
Mulassano / herbacé, sec, pamplemousse + 1e
Nardini bitter / agrumes, anisé + 1e
Bordiga Verde / végétal, herbacé, agrumes + 1e
Argala / gentiane, hibiscus + 1.5e
Gran Classico / fruité, miel, végétal + 1.5e
Marka (vieilli en fût) / épices, boisé + 2e

Les Vermouths rouges

Martini Rubino Riserva / boisé, végétal
Punt e Mes / herbacé, très amer
Dolin de Chambéry / fruité, épices, doux
La Quintinye Royal / vanille, épices + 0.5e
Noilly Prat / safran, épices, cacao + 0.5e
Lustau Tinto / fruits mûrs, noisette + 0.5e
La Ina / doux, pruneaux, épices + 0.5e
Berto Superiore / balsamique, armoise + 1e
Antica Formula / vanille, clou de girofle + 1e
Del Professor / fruits confits, orange + 1e
Cocchi Storico / doux, cacao, noix + 1e
Martini Gran Lusso / épices, boisé + 1.5e
Mancino Chinato / boisé, quinine + 2e
Alata / sec, fruits noirs, cerise + 2e



Dry Martini

DIY

L'Atelier 007

Réveil l'espion qui est en toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts & envies pour créer ton **007** Cocktail !

Dry Martini l'Original(1904)

Bitter orange, part égale de Vermouth dry et de Gin ou Vodka, (au choix: zest de citron, olive ou cerise marasquin) **11e**

Vesper(1953)

Gin (au choix), Vodka Premium
Kina l'Aéro d'Or, zest de citron **12e**

Fino Martini

Xérès Manzanilla, Gin, zest de citron **11e**

Sakura Martini(2015)

Saké, Gin, liqueur de Marasquin **11e**



Shaken not
Stirred!

Les Vermouths dry.

Dolin de Chambéry / agrumes, végétal
Noilly P.extra dry / fleurs blanches + 0.5e
La Quintinye Royal / floral, agrumes + 0.5e
Mancino / noix de muscade, agrumes + 1e
Mulassano / plantes Alpines, agrumes + 1e
Fynbos Revolution / fleurs, rooibos + 0.5e
Carlo Alberto / herbes sauvages + 1e
Cocchi extra dry / cardamome, pomme + 1e
Freimeister extra dry / sec, amer + 1e
Ramson / épices, floral + 1.5e
Alata / végétal, agrumes + 2e

Les Gins

Brokers (47%) / épices, genièvre
Votanikon / agrumes, mastiha (sève)
Sab's / genièvre, Pinot Noir, sec + 1e
Inverroche / fleur du Cap fynbos + 1e
Mats / Agrumes, poivre + 1e
Momentum / basilic, agrumes + 1e
VL 92 / feuilles de coriandre + 1e
Polugar / herbes de Sibérie + 1e
Procera / genièvre, miel, poivre + 2.5e
Dr Jaglas Ginseng / apothicaire, racine + 1e
Beefeater Burrough's/ vieilli en fût + 1.5e

Les Vodkas

Plantarium Bio / douce, céréales, vanille
Squadron 303 / moelleuse, briochée + 1e
Sausage Tree / ortie, concombre + 1.5e
Oli'Vodka Manguin / blé, olives + 2e
Squadron fût de Calvados / pommes rôties + 2e

Gin Tonic

Votanikon (40%) - Grèce / Agrumes, mastiha (sève), végétal et frais 11,00 €

Summer Love (44 %) - Allemagne / Doux, fruité (pêches, mangue, passion) 11,00 €

Plantarium (40 %) Bio - France / Fleur d'oranger, gingembre citronné 11,00 €

Momentum (44%) - Allemagne / Basilic, agrumes 12,00 €

Mats Dry gin (42 %) - Allemagne / Main de boudha, poivres, citronnelle 12,00 €

Sab's (46 %) - France / Genièvre, épices, viniques (Chardonnay & Pinot Noir) 12,00 €

Muti (43 %) - Afrique du Sud / Doux, agrumes, botanique, pointe fruitée 13,00 €

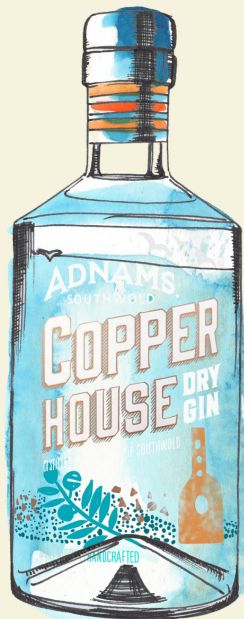
Autograph (43 %) Afrique S. / Genièvre, agrumes Unshiu, botaniques local 13,00 €

Engine (42 %) Bio - Italie / Sauge, agrumes 13,00 €

Biarritz Gin (44 %) - France / Cardamome, Sichuan vert, pointe fumée 14,00 €

Procera (44 %) Kenya / Genièvre vert, miel, pointe poivrée, belle complexité 16,00 €

(5CL)



Three Cents

(Grèce) - Douce amertume, zest de citron

Barker & Quin "Marula"

(South Africa) - Doux, fruité (exotique)

Fitch & Leeds

(South Africa) - Agrumes, épices douces

Schweppes Pink Pepper

(France) - Baies roses , pointe épicée

1724 (extra dry)

(Chili) - Très peu sucré, doux, fleur d'oranger

Gasco Dry

(Italie) - Moins sucré, finale sèche

Rhums (5cl)

Havana 7ans (40 %) - Cuba / Doux, cacao, épices, fruits exotiques	9,00 €
Mc Explorer "port finish" (43,5 %) - Océan Indien / Fruité, doux	11,00 €
Hampden (46 %) - Jamaïque / Intense, épice (poivre rouge), boisé	13,00 €
La Maison du Rhum 11ans (45 %) - Panama / Épices, fruits noirs	13,00 €
La Favorite VSOP 4ans (42 %) - Martinique / Grillé, épicee, vanille	13,00 €
Roble Viejo 12ans (40 %) - Venezuela / Fruits à coques toastés	13,00 €
Zacapa Negra (43 %) - Guatemala / Notes fumées, chocolat, épices	14,00 €
Teeda Okinawa 5ans (42 %) - Japon / Miel, tropical, abricot	14,00 €
Coloma Single Cask 2006 (50,3 %) - Colombie / Boisé, café torréfié	14,00 €
Plantation 10ans (48,5 %) - Barbades / Sec et rond, poivré, toasté	14,00 €
Bocathéva full proof 15ans (62 %) - Vénézuëla / Vif, fruité	15,00 €
El Dorado 21ans (43 %) - Guyana / Fruits à coques caramélisés, rond	16,00 €



Old Fashioned

Servi en 6 CL
+ 1E

Rhum au choix, bitters aromatique, pointe de sucre
monté sur glace, zest d'orange & cerise au marasquin

Whiskies (5cl)

Monkey Shoulder (40 %) - Ecosse "Speyside" / Triple malts, miel	9,00 €
Rozolieurs (40 %) - France / Céréales, vanille, tourbe légère	11,00 €
Squadron Blended (44 %) - Angleterre / Doux, vanille, fruité	11,00 €
Craigellachi 13ans (46 %) - Ecosse "Speyside" / Épices, fruits secs	12,00 €
Laphroaig 10ans (43 %) - Ecosse "Islay" / Iodé, fumé, fruits secs	12,00 €
Talisker 10a Port Ruighe (45,8 %) - "Isle of Sky" / Tourbé, fruité	12,00 €
Kujira 8ans (43 %) - Japon / Base riz & koji noir, doux, épices, boisé	16,00 €
Bulleit rye (45 %) - USA / Miel, épices, finale nette	11,00 €
Bulleit Bourbon (45 %) - USA / Épices poivrées, vanille	10,00 €
Smooth Ambler Old Scout (49,5 %) - USA / Tourbé, fumé, épices	12,00 €
Smooth Ambler Contradiction (46 %) - USA / Céréales, cuir	13,00 €
Journeyman bio (45 %) - USA / Vanille crémeuse, malt, tabac	14,00 €



Old Fashioned

Servi en 6 CL
+ 1E

Whisky au choix, bitters aromatique, pointe de sucre
monté sur glace, zest d'orange & cerise au marasquin

Liqueurs et Digestifs



Liqueurs digestives (5cl)

Menthe Pastille	7.00 €
Menthe poivrée, pastille Vichy (24 %)	
Amarula	7.00 €
Liqueur crémeuse aux notes exotiques (18 %)	
Amaretto Adriatico	8.00 €
Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)	
Noyau de Poissy (amande)	7.00 €
Fruits secs, pâte d'amande (25 %)	
Italicus	8.00 €
Bergamotte et cédrat à la pointe florale (20 %)	
Limoncello Lachanenche	7.00 €
Saveur intense, peu sucré, zest / Bio (25 %)	
Liqueur de café Cold Brew	8.00 €
Intense et gourmand en bouche (25 %)	
La Gauloise verte	8.00 €
Safran, génépi, épices (48 %)	
Liqueur Obazine	8.00 €
Verveine, menthe, angélique et Armagnac (40 %)	
Chartreuse Verte/Jaune	8.00 €
Herbacé et puissante (55 %) / fleurs, miel, épices (43 %)	

Spiritueux et Digestifs (5cl)

Williamine AOP "Morand"	11,00 €
Délicate saveur intense et fruitée (43 %)	
La Blanche de C.Drouin	10,00 €
EDV de cidre / pomme verte, très frais (40 %)	
Vulson Rhino's Pastoral	13,00 €
Frais et délicat, herbacé, floral, seigle (44 %)	
Vodka Squadron 303*	13,00 €
Finition en fût de Calvados / pommes rôties (40 %)	
Beefeater Burrough's Gin	13,00 €
Vieilli en fût de Lillet / délicat, doux, oranges (43 %)	
Tequila Patron Anejo	14,00 €
Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)	
Fleur de bière Wolfberger	10,00 €
Vieillie en fût de chêne / vanille, cacao toasté (40 %)	
Arguadente Mavem	12,00 €
Fruits confits, épices, cuirs (41 %)	
Cognac Bourgoin XO 2010	13,00 €
Très aromatique, vif en bouche (43 %)	
Armagnac Comte de Lauvia	12,00 €
Hors d'Age / complexe, chocolat, rancio (40 %)	

Liqueurs d'Exceptions

La Raphaëlle (VEP)	15.00 €	Grand Marnier Cuvée 100 ans	13.00 €
Douce et subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %)		Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)	
Chartreuse 9° Centenaire	12.00 €	Bénédictine Single Cask	10.00 €
Subtil assemblage de liqueurs vieilles (47 %)		Épices, miel, safran, agrumes (43 %)	
Verveine du Velay Extra	10.00 €	Élixir Combier	11.00 €
Associée à du Cognac et vieille en fût / doux, boisé (40 %)		Complexe, épices, muscade, clou de girofle (38 %)	

Bières

LE POULPE (PROVENCE) 6.E

Fra. Bio / 33cl (5%) *Blanche*
Légère, aux notes citronnées

PRINCESS YUM YUM 6.50 E

USA / 35cl (4.8%) *Lager fruitée*
Framboise, maltée, acidulée

LOWLANDER 5.E

Holl. / 33cl (4%) *Pilsner*
Légère, citronnelle, zest

HOPPY HANNAH SUNSET 6.E

Holl. Bio / 33cl (6.3%) *IPA*
Fruité, épices, belle amertume

BLUE COAST 6.E

Fra. Bio / 33cl (4.9%) *Blonde*
Ronde, légère, agrumes et miel

Vins



CHÂTEAU DU CARRUGE 5.E

Bourgogne / 13cl / 2019 (13%)
Léger et délicat (100% Pinot Noir)

MORNING FOG WENTE 5.E

Californie / 13cl / 2019 (13.5%)
Soi100 % Chardonnay, fruité et minéral

CÔTES DE PROVENCE 5.E

Domaine Pouverel / 13cl/ 2020 (13%)
Rosé clair, léger, fruité

Hard Seltzer

FEFE FRAISE BOIS DE SANTAL 6.E

France / 33cl (5%) / BIO
Rond, boisé et parfumé

FEFE CONCOMBRE EUCALYPTUS 6.E

France / 33cl (5%) / BIO
Frais et mentholé

Cidres

POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

France 33cl (4.5%) / "L'Épatant"

CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

France 33cl (5.5%) / "Le Sauvage"

Sans Alcools

Les Softs

JUS DE FRUITS 5.50E

"Alain Milliat" / 33cl / Pomme
abricot, fraise, tomate

TONICS 4.E

Three Cents / 20cl

TONICS AROMATIQUES 5.E

Schweppes Matcha / 20cl

Schweppes Hibiscus / 20cl

SODAS THREE CENTS 4.E

Pamplemousses roses / 20cl

Ginger beer / 20cl

SODAS FENTIMAN'S 5.E

Limonade au sureau / 27.5cl

Botanical Cola / 27.5cl

KOMBUCHA VIVANT BIO 6.E

Framboise, jasmin / 25cl

Ceylan, gingembre / 25cl

MATÉ GLACÉ BIO JOMO 4.E

Passion, citron vert / 35cl

Mocktails

8.E



AGRUMES EN FOLIES

Thé vert menthe, citron, verveine
jus de raisin Sauvignon Alain Milliat
soda aux pamplemousses roses
verre rincé à l'eau de fleur d'oranger

MISTER COX

Purée de fraise, menthe fraîche
pointe de vinaigre balsamique
jus de pomme Cox Alain Milliat

CARIBBEAN FURY

Jus de mangue A.Milliat, fruit de la
passion, lime, purée d'ananas Ponthier
& allongé de ginger beer Three Cents

Les Eaux

PERRIER / 33CL 4.E

EVIAN / 50CL 4.E