

# FIRST

A DRINK PLEASE !

	12cl	75cl
<b>Champagne Franck Pascal</b> Cuvée Fluence	17€	80€
<b>Le Blanc - Domaine La Quine X Bibendum</b> Côtes du Rhône	5€	23€
<b>Le Rosé - Henri Bonnaud cuvée Stef</b> IGP Méditerranée	5€	23€
<b>Le Rouge - Domaine La Quine X Bibendum</b> Côtes du Rhône	6€	23€
<b>Le Moelleux - Hirondelle</b> IGP Côtes de Gascogne	5€	23€
<b>Le rouge du moment</b>	8€	
<b>Le blanc du moment</b>	8€	

Prix nets, taxes et service compris

# LES GRIGNOTAGES

18:30 – 22:00

♠ Pimentos de Padron, fleur de sel	8€
♥ Mortadelle truffée	12€
♠ Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, champignons des bois, noisettes grillées	14€
♠ Pommes de terre crousti-fondante, yaourt grec aux herbes, paprika fumé	8€
♥ Chiffonnade de jambon italien San Daniel	15€
♥ Tataki de bœuf, cébettes, coriandre	15€
♣ Truite d'Ardèche façon gravlax, crème acidulée	15€
♦ Assiette de fromages <i>la maison du Fromage</i>	12€
♣ Quartier de potimarron rôtis au four, miel, romarin, gorgonzola, noix, salade d'herbes	10€
♣ Crevette panko croustillante, sauce aigre douce, menthe fraîche	16€
♠ Le petit Croque-monsieur jambon, comté, pain complet	12€
♠ Financier myrtille, crème fouettée pistache	5€
♠ Mousse chocolat, amande grillée	5€

# LES SIGNATURES

« *La boisson du sud  
autrement* »

**La Pétanque | 13€ — 15cl**

Liqueur de melon Manguin, anisé,  
cordial d'orange maison,  
citron, ananas

« *Sweet & Fresh* »

**Fraise BBD | 15€ — 20cl**

Gin infusé à la feuille de basilic, fraise,  
thé hibiscus maison, citron

« *Sur la route  
des vacances* »

**Pepino | 15€ — 15cl**

Pisco, sirop de concombre maison  
et citron vert

« *Super hot !* »

**Coup de soleil | 16€ — 15cl**

Mezcal, chartreuse, fruit de la passion,  
sirop de citron amer maison, tabasco  
fumé

« *Wine project* »

**Rasteau Sour | 14€ — 12cl**

Vin doux naturel ambré, Vodka,  
cannelle, citron

« *The chouchou !* »

**Oli'Gin Basilic Smash | 16€ — 12cl**

Oli'Gin Maguin, gin infusé aux feuilles  
de basilic, citron vert, sucre

# LES CLASSIQUES | 12€

## GIN — 9CL

### **Negroni**

Gin vermouth rouge, campari

## VODKA — 12CL

### **Porn Star Martini [+3€]**

Vodka, purée de fruit de la passion, passoa, sirop de vanille, shot de prosecco

### **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, cranberry

## TEQUILA — 12CL

### **Margarita** [version Patron +3€]

Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave

## WHISKY — 6CL

### **Old fashioned**

Rhum ou Bourbon ou Tequila, Sirop de sucre, bitters,

## LES GIN TO' — 12CL

### **Gin Befeater - 10€**

### **Gin Hendrick's - 12€**

### **Oli'Gin Tonic - 14€**

Maison Manguin

## SOUR — 12CL

### **Amaretto Sour**

### **Pisco Sour**

### **Whisky Sour**

### **Mezcal Sour (+3€)**

jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

## LES FROZEN — 15CL

### **Margarita Frozen**

Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave

### **Pina Colada Frozen**

Rhum blanc et ambré, Malibu, Ananas, citron vert

### **Daiquiri Frozen**

Rhum blanc, jus de citron vert, Sirop de sucre

## LES BIERES — 33cl

### **Agora — 7€**

Blonde, blanche, session IPA

### **Bière sans alcool — 6€**

# & THE OTHERS

## LES MULES — 12CL

### **Jamaican Mule - 10€**

Havana ambré, ginger beer, angostura, citron vert

### **Moscow Mule - 10€**

Vodka, ginger beer, angostura, citron vert

### **London Mule - 10€**

Gin, ginger beer, angostura, citron vert

## LES SPRITZ — 15CL

### **Aperol Spritz - 10€**

Aperol, prosecco, eau gazeuse, lamelle d'orange

### **Hugo Spritz - 13€**

Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, lamelle de citron

### **Italicus Spritz - 12€**

Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse, olive verte

## CHAMPAGNES — 12CL

### **French 75 - 18€**

Gin, citron jaune, champagne

### **Kir Royal BBD - 18€**

Chambord, champagne

## LES MOCKTAILS — 12CL

### **Oranginade - 6€**

Cordial d'orange maison, citron, eau gazeuse

### **Soda concombre - 6€**

Sirop de concombre maison, citron, eau gazeuse

### **La citronnade - 6€**

Cordial de citron maison, eau gazeuse

### **Ice Tea Bibendum - 8€**

Thé noir hibiscus maison, citron, fraise ou passion

## SHOOTERS — 4CL

### **Maison — 3€**

### **Supérieur - 6€**

# LES DIGESTIFS

## RHUM — 4CL

**Botran 15 ans - 14€**

Guatemala

**Caraxes - 16€**

Avignon - Île de la Barthelasse

**Clément Rhum Vieux - 14€**

Martinique

**Plantation XO 20 ans - 18€**

Barbade

## WHISKY — 4CL

**Four Roses - 10€**

Bourbon - USA

**Monkey Shoulder - 13€**

Blended Malt Whisky - Ecosse

**Gentleman Jack - 15€**

Whiskey - USA

**Oban 14 ans - 18€**

Single Malt - Ecosse

**The Hakushu - 25€**

Single Malt - Japon

## COGNAC — 4CL

**Hennessy - 15€**

**Delamain XO - 35€**

## THE OTHERS — 4CL

**Eau de vie de poire 43° - 15€**

**Liqueur de mandarine - 14€**

**Beluga Vodka - 14€**

**Don Julio - 18€**

Tequila reposado

**Get 27 - 9€**

**Limoncello - 9€**

**Menthe Pastille - 10€**

**Chartreuse - 14€**

# LES CHAMPAGNES

<b>Franck Pascal</b>	80€
Cuvée Fluence	
<b>Franck Pascal</b>	95€
Tolérance rosé	
<b>Bollinger</b>	130€
Spécial cuvée	
<b>Bollinger</b>	175€
Rosé	
<b>Maison Louis Roederer</b>	165€
Brut rosé	
<b>Maison Louis Roederer</b>	210€
Brut nature Stark	
<b>Bollinger</b>	360€
La grande année	
<b>Dom Perignon</b>	400€
Vintage	
<b>Maison Louis Roederer</b>	450€
Cristal	
<b>Krug</b>	450€
<b><u>MAGNUM</u></b>	
<b>Bollinger</b>	295€
Spéciale cuvée magnum	
<b>Maison Louis Roederer</b>	1200€
Cristal	

# LES BOUTEILLES

<b>Get 27</b>	<b>70€</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>80€</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>110€</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>80€</b>
<b>Hendricks 11</b>	<b>110€</b>
<b>Havana Ambré</b> Spécial 7 ans	<b>80€</b>
<b>Havana blanc</b> 3 ans	<b>80€</b>
<b>Diplomatico</b>	<b>110€</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>80€</b>
<b>Chivas 12 ans</b>	<b>110€</b>
<b>Patrón</b>	<b>150€</b>

## SOFT ET SODAS

Pomme / Cranberry / Orange / Ananas / Ginger Beer  
Coca-Cola / Tonic / Eau gazeuse  
Red bull - 20€ les 5 cannettes