

LA CARTE

DU BAR





LES SOFTS

Jus pressé (Citron, Orange)	5.50 €
Nectar Papillon 100 cl (Abricots, Framboise, Poire Williams)	5.10 €
Sirop à l'eau 33 cl	2.90 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl	4.00 €
Limonade 25 cl	4.00 €
FuzeTea Pêche 25 cl	4.00 €
Schweppes Tonic 25 cl	3.70 €
Perrier 33 cl	4.00 €
Vittel 25 cl	3.60 €
San Pellegrino 100 cl	5.90 €
Supplément sirop	1.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Décaféiné	2.00 €
Double Espresso / Double Décaféiné	3.70 €
Café Noisette / Macchiato	3.10 €
Café Allongé	3.30 €
Cappuccino	4.10 €
Café Crème / Latte	3.50 €
Chocolat Chaud	3.60 €
Chocolat Viennois	4.60 €
Café Viennois / Thé Viennois	4.60 €
Thé Noir (Fruits Rouges, Darjeeling, Earl Grey)	3.90 €
Thé Vert (Menthe Glaciale, Thé Vert China)	3.90 €
Tisane (Verveine) 	3.90 €
Supplément lait	1.00 €
Supplément boisson au lait d'amande	2.00 €

LES CHAMPAGNES

	14 cl	75 cl
Champagne Senez	12.00 €	65.00 €
Lanson Rosé	16.00 €	85.00 €
Lanson Brut	16.00 €	90.00 €
Dom Pérignon		299.00 €
Krug Brut Grande Cuvée		549.00 €





**Meilleur est le café,
meilleures sont les idées**





LES VINS

ROUGES

	12 cl	75 cl
Mas du Pont 'Vignes d'Antan'	7.00 €	28.00 €
IGP Pays d'Oc		
Mas du Gachon 'Trésor' 	9.00 €	35.00 €
Domaine de la Palombière 	10.50 €	55.00 €
AOP Grès de Montpellier		

BLANCS

	12 cl	75 cl
Mas du Pont Vignes d'Antan	7.00 €	28.00 €
IGP Pays d'Oc		
Les Naturels 'Sauvignon' 	7.00 €	35.00 €
IGP Pays d'Oc		
Les Naturels 'Viognier' 	7.00 €	35.00 €

ROSÉS

	12 cl	75 cl
Mas du Pont Vignes d'Antan	7.00 €	28.00 €
IGP Pays d'Oc		
Mas du Gachon Mistigris 	8.00 €	46.00 €
Grande Cuvée IGP Pays d'Oc		
Domaine Le Pive 'Vie de Bohème'	8.00 €	46.00 €
IGP Sables de Camargue		
Château Gassier '946'	15.00 €	79.00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte-Victoire		



**Le vin, c'est
de la poésie en bouteille**



LES APÉRITIFS

BIÈRES

25 cl 50 cl

PRESSION

Affligem Blonde	4.50 €	7.00 €
Edelweiss Blonde	4.50 €	7.50 €
Panaché	4.20 €	6.50 €
Monaco	4.20 €	6.50 €
Picon Bière	5.20 €	7.90 €

BOUTEILLES 33 cl

Artisanales au Riz de Camargue

Bières Bouteilles (Blonde, Rouge, Noir)	6.00 €
Edelweiss (Blonde)	6.00 €
Heineken (Sans Alcool)	4.00 €
Supplément sirop	1.00 €

APÉRITIFS

Pastis 5l 2 cl	4.10 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge 5 cl	4.90 €
Porto Blanc, Rouge 5 cl	6.00 €
Campari 4 cl	5.90 €
Aperol 4 cl	5.50 €
Suze 4 cl	4.90 €
Kir Cassis 12 cl	8.00 €
Kir Royal 12 cl	16.00 €

WHISKYS 4 cl

William Lawsons (Écosse)	7.00 €
Canadian Club (Canada)	8.00 €
Jameson (Irlande)	8.00 €
Jack Daniels (États Unis)	9.00 €
Monkey Shoulder (Écosse)	10.00 €
Glenmorangie 10 Ans (Écosse)	11.00 €
Woodford Reserve (États Unis)	13.00 €
Johnny Walker Blue Label (Écosse)	50.00 €

VODKAS 4 cl

Absolut (Suède)	8.00 €
Ketel One (Pays-Bas)	9.00 €

TÉQUILAS 4 cl

Olmecca (Mexique)	7.00 €
Patron Silver (Mexique)	14.00 €



**Santé, bonheur,
bière à toute heure**

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GIN S 4 cl

Gin Gordons (Angleterre)	7.00 €
Gin Bombay Sapphire (Angleterre)	8.50 €
Tanqueray 10 (Écosse)	11.00 €

RHUMS 4 cl

Havana Club 3 Años (Cuba)	7.00 €
Havana Club No.7 Ambré (Cuba)	8.50 €
Diplomatico Reserva (Vénézuéla)	11.00 €
Mount Gay XO (La Barbade)	14.00 €

DIGESTIFS 4 cl

Amaretto	5.50 €
Get 27, Get 31	7.00 €
Baileys	7.00 €
Grand Marnier (Rouge)	7.00 €
Cointreau	6.50 €
Hennessy Fine de Cognac	11.00 €
Rémy Martin XO	39.50 €
Armagnac Clés des Ducs VSOP	9.00 €
Calvados de la Hêtraie Pays	9.50 €
Irish Coffee	10.50 €

LES COCKTAILS

CLASSIQUES 11.00 €

Americano Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Bloody Mary Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce anglaise, une pincée de sel de céleri, un trait de Tabasco

Caipirinha Cachaça, citron vert, cassonade

Margarita Téquila, Cointreau, jus de citron vert

Mojito Rhum, eau gazeuse, jus de citron vert, feuilles de menthe, cassonade

Spritz Apérol, vin pétillant, eau gazeuse

SANS ALCOOL 9.50 €

Les Loges Framboises, abricot, ananas, oranges



**Tous les chemins
mènent au rhum**



LA RESTAURATION

LE SALÉ AVEC NOS ARDOISES

CHARCUTERIE, FROMAGE OU MIXTE

Petite	12.00 €
Grande	18.00 €
Petite mixte	18.00 €
Grande Mixte	25.00 €

FORMULE ARDOISE À PARTAGER

LA GOURMANDE	39.50 €
Grande Ardoise + une bouteille de vin (Mas du Pont 'Vignes d'Antan')	

LE SALÉ/SUCRÉ AVEC LES BOCAUX

Tous les plats sont servis dans leurs bocaux

ENTRÉES	11.00 €
Gaspacho Andalou 180g	
Terrine de canard au magret fumé 90g	
Terrine de campagne au piment d'Espelette 90g	
Foie gras de canard entier 50g	
	15.00 €

SALADES 350g	
Quinoa & petits légumes	
Lentilles au magret fumé	
Salade Océane (thon, riz, petits légumes)	

PLATS CHAUDS 380g	17.00 €
Tajine végétal	
Blanquette de volaille au risotto	
Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre	
Pâtes farcies ricotta/épinard, sauce tomate	
Paëlla, fruits de mer, merguez	
Lasagnes poireau chèvre	
Risotto de poulet et champignons	
Velouté comtois	
Soupe vénitienne	

LES DESSERTS 90g	8.00 €
Crème vanille	
Moelleux au chocolat	
Velours de cacao (crème onctueuse au cacao)	



**Règle numéro 1 :
séduire mon estomac**

Prix nets, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.