

# BAR

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

## À L'APÉRO !

<b>Nos Planches au choix</b>	
Mixte	22€
Charcuterie	21€
Fromages	21€
<b>Terrine Brasserie Maison au choix </b>	
(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	
6€	
<b>Calamars en persillade</b>	9€
<b>Houmous</b>	5€
<b>Poulet  croustillant aux épices Cajun</b>	9€

## BOISSONS RÉGIONALES

La Bouquaine - Bières locales

## BIÈRES & CIDRE

<b>PRESSON</b>	25 cl	50 cl
----------------	-------	-------

Heineken	5€	8,50€
----------	----	-------

Affligem blonde	6€	9,50€
-----------------	----	-------

<b>BOUTEILLES (33 cl)</b>	7,50€	
---------------------------	-------	--

<b>La bière locale </b>		
-------------------------	--	--

<b>Gallia Blonde</b>		
----------------------	--	--

Équilibrée, entre maltée et florale		
-------------------------------------	--	--

<b>Mort Subite Lambic Witte</b>		
---------------------------------	--	--

Acidulée et rafraîchissante		
-----------------------------	--	--

<b>Mort Subite Lambic Kriek</b>		
---------------------------------	--	--

Aromatisée cerise		
-------------------	--	--

<b>Lagunitas IPA 6,2°</b>		
---------------------------	--	--

Amère aux notes d'agrumes		
---------------------------	--	--

<b>Grimbergen Blonde</b>		
--------------------------	--	--

Dominance de fruits mûrs et d'épices		
--------------------------------------	--	--

<b>Grimbergen Ambrée</b>		
--------------------------	--	--

Amère et sucrée		
-----------------	--	--

<b>Desperados</b>		
-------------------	--	--

Arômes de tequila et d'agrumes		
--------------------------------	--	--

<b>Corona</b>		
---------------	--	--

Intense et rafraîchissante		
----------------------------	--	--

<b>Pelforth brune</b>		
-----------------------	--	--

Arômes de malt et de café		
---------------------------	--	--

<b>SANS ALCOOL</b>		7€
--------------------	--	----

<b>Heineken 0.0 (33 cl)</b>		
-----------------------------	--	--

Fruitée et désaltérante		
-------------------------	--	--

<b>Desperados Virgin (33 cl)</b>		
----------------------------------	--	--

Arômes d'agrumes et zestes de citron		
--------------------------------------	--	--

<b>CIDRE</b>		
--------------	--	--

<b>APPIE Le Brut  (33 cl)</b>		7€
-------------------------------	--	----

## COCKTAILS

<b>CRÉATION</b>		
-----------------	--	--

<b>Demandez à votre barman !</b>		12€
----------------------------------	--	-----

<b>CLASSIQUES</b>		
-------------------	--	--

<b>Caïpirinha (12 cl)</b>		12€
---------------------------	--	-----

Cachaça, sucre de canne, citron vert		
--------------------------------------	--	--

<b>Negroni (9 cl)</b>		11€
-----------------------	--	-----

Gin Gibson's, Martini rouge, Campari		
--------------------------------------	--	--

<b>Piña Colada (20 cl)</b>		12€
----------------------------	--	-----

Rhum blanc Havana Club 3 ans, purée de coco Monin, nectar d'ananas Granini, jus de citron, angostura bitter orange		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Lillet Tonic (16 cl)</b>		9€
-----------------------------	--	----

Lillet, Schweppes Indian Tonic		
--------------------------------	--	--

<b>Le Micropolitain (20 cl)</b>		12€
---------------------------------	--	-----

Gin infusé à la lavande, St-Germain, jus de citron, sirop de violette, eau gazeuse, herbes fraîches		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Mojito Classique (20 cl)</b>		12€
---------------------------------	--	-----

Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, eau pétillante		
------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Mojito Fruits rouges (20 cl)</b>		13€
-------------------------------------	--	-----

<b>Mojito Fruits de la passion (20 cl)</b>		13€
--------------------------------------------	--	-----

## BAR À SPRITZ

<b>Aperol (16 cl)</b>		10€
-----------------------	--	-----

Aperol, Prosecco, eau pétillante		
----------------------------------	--	--

<b>St-Germain (16 cl)</b>		12€
---------------------------	--	-----

Liqueur de St-Germain, Prosecco, eau pétillante		
-------------------------------------------------	--	--

<b>Limoncello (16 cl)</b>		10€
---------------------------	--	-----

Limoncello, Prosecco, eau pétillante		
--------------------------------------	--	--

<b>Crodino Biondo (17,5 cl)</b>		7,50€
---------------------------------	--	-------

Spritz sans alcool		
--------------------	--	--

## MOCKTAILS

<b>Bora Bora (20 cl)</b>		8,50€
--------------------------	--	-------

Purée de passion Monin, jus de citron vert et nectar d'ananas Granini, sirop de grenadine		
-------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Virgin Sweet Thunder (20 cl)</b>		8,50€
-------------------------------------	--	-------

Purée de coco Monin, nectar d'ananas et de mangue Granini, sirop de violette Monin		
------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Virgin Micropolitain (20 cl)</b>		9,50€
-------------------------------------	--	-------

Infusion à la lavande, sirop de fleur de sureau, jus de citron, citron, sirop de violette, eau gazeuse, herbes fraîches		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Virgin Mojito Classique (20 cl)</b>		8,50€
----------------------------------------	--	-------

Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau pétillante		
------------------------------------------------------------------	--	--

<b>Virgin Mojito fruits rouges (20 cl)</b>		9,50€
--------------------------------------------	--	-------

<b>Virgin Mojito fruits de la passion (20 cl)</b>		9,50€
---------------------------------------------------	--	-------

## CHAMPAGNES

<b>Kir royal au Champagne</b>		12,5 cl	14€
-------------------------------	--	---------	-----

<b>Laurent-Perrier La Cuvée Brut</b>			
--------------------------------------	--	--	--

Crème de cassis 19°, framboise de Bourgogne 18° ou mûre 18° Cartron			
---------------------------------------------------------------------	--	--	--

<b>Laurent-Perrier La cuvée Brut</b>		12,5 cl	14€
--------------------------------------	--	---------	-----

		37,5 cl	40€
--	--	---------	-----

		75 cl	75€
--	--	-------	-----

<b>Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012 / 2015</b>		75 cl	108€
---------------------------------------------------	--	-------	------

<b>Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut</b>		75 cl	118€
----------------------------------------	--	-------	------

<b>Tsarine Premium Brut</b>		75 cl	59€
-----------------------------	--	-------	-----

		150 cl	110€
--	--	--------	------

## LA CAVE

<b>VINS BLANCS</b>		8 cl	15 cl	75 cl
--------------------	--	------	-------	-------

<b>AOP Châteauneuf-du-Pape</b>		6€	10€	48€
--------------------------------	--	----	-----	-----

L'Oratoire des Papes - 2024				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>AOP Chassagne Montrachet</b>		11€	18€	95€
---------------------------------	--	-----	-----	-----

En Pinot - «Au Pied du Mont Chauve» - 2023				
--------------------------------------------	--	--	--	--

<b>AOC Côtes de Provence «Complices»</b>		9€	44€	
------------------------------------------	--	----	-----	--

Château Rasque - 2024				
-----------------------	--	--	--	--

<b>AOP Chablis Laroche</b>		10€	49€	
----------------------------	--	-----	-----	--

Saint Martin - 2023 / 2024				
----------------------------	--	--	--	--

<b>IGP Pays d'Oc Chardonnay Laroche</b>		24€		
-----------------------------------------	--	-----	--	--

Mas la Chevalière - 2024				
--------------------------	--	--	--	--

<b>VINS ROUGES</b>		8 cl	15 cl	75 cl
--------------------	--	------	-------	-------

<b>AOP Côte-rôtie</b>		9€	17€	85€
-----------------------	--	----	-----	-----

Les Rochins - 2023				
--------------------	--	--	--	--

<b>AOP Saint Emilion Grand Cru</b>		5€	8€	40€
------------------------------------	--	----	----	-----

Antoine Moueix				
----------------	--	--	--	--

Château Capet-Guillier - 2021				
-------------------------------	--	--	--	--

<b>AOC Côtes-de-Bourg</b>		6€	29€	
---------------------------	--	----	-----	--

Lucie & Stéphane Donze				
------------------------	--	--	--	--

Château Martinat - 2022				
-------------------------	--	--	--	--

<b>AOC Côtes de Provence «Complices»</b>		9€	44€	
------------------------------------------	--	----	-----	--

Château Rasque - 2024				
-----------------------	--	--	--	--

<b>AOP Côtes du Rhône</b>		26€		
---------------------------	--	-----	--	--

Maison Ogier «Artésis» - 2024				
-------------------------------	--	--	--	--

<b>VINS ROSÉS</b>		15 cl	75 cl	150 cl
-------------------	--	-------	-------	--------

<b>AOC Côtes de Provence «Complices»</b>		8€	37€	
------------------------------------------	--	----	-----	--

Château Rasque - 2024				
-----------------------	--	--	--	--

<b>VDf Rosé Martinat</b>		6,50€	29€	53€
--------------------------	--	-------	-----	-----

«Pink Pulse»				
--------------	--	--	--	--

<b>AOP Sable de Camargue</b>		26€		
------------------------------	--	-----	--	--

Vignoble Jeanjean				
-------------------	--	--	--	--

« Domaine Le Pive » - 2024				
----------------------------	--	--	--	--

<b>SELECTION REBELLE</b>		15 cl	75 cl	
--------------------------	--	-------	-------	--

<b>IGP Cité de Carcassonne</b>		6€	25€	
--------------------------------	--	----	-----	--

Cuvée Signature - 2023				
------------------------	--	--	--	--

<b>THÉ NOIR</b>		8€	42€	
-----------------	--	----	-----	--

<b>Cuvée Meung Bokeo*</b>				
---------------------------	--	--	--	--

Grands Jardins - 2022				
-----------------------	--	--	--	--

*Cette boisson est non alcoolisée.				
------------------------------------	--	--	--	--

## APÉRITIFS CLASSIQUES

<b>Ricard, Pastis 51  (2 cl)</b>		5,50€
----------------------------------	--	-------

<b>Lillet Rosso, Rosé  (6 cl)</b>		6€
-----------------------------------	--	----

<b>Martini Rosso, Bianco (6 cl)</b>		7€
-------------------------------------	--	----

<b>Campari (6 cl)</b>		7€
-----------------------	--	----

<b>Porto rouge (6 cl)</b>		6€
---------------------------	--	----

<b>Graham's Fine Tawny</b>		
----------------------------	--	--

<b>Saint - Raphaël Quina Ambré (6 cl)</b>		7€
-------------------------------------------	--	----

<b>Blanc - Cassis (12 cl)</b>		6€
-------------------------------	--	----

Crème Cartron au choix : cassis 19°, framboise de Bourgogne ou mûre 18°		
-------------------------------------------------------------------------	--	--

## DISTILLERIE

<b>VODKAS (4 cl)</b>		
----------------------	--	--

<b>Grey Goose </b>		11€
--------------------	--	-----

<b>Absolut</b>		8€
----------------	--	----

<b>TÉQUILA (4 cl)</b>		
-----------------------	--	--

<b>Olmecca Blanco</b>		8€
-----------------------	--	----

<b>GINS (4 cl)</b>		
--------------------	--	--

<b>Generous Bio </b>		10€
----------------------	--	-----

<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b>		9€
---------------------------------------	--	----

<b>Gibson's</b>		8€
-----------------	--	----

<b>Monkey 47</b>		12€
------------------	--	-----

<b>RHUMS (4 cl)</b>		
---------------------	--	--

<b>Zacapa 23 ans (Guatemala)</b>		14€
----------------------------------	--	-----

<b>Havana Club 3 ans (Cuba)</b>		8€
---------------------------------	--	----

<b>Diplomatico 12 ans Reserva (Venezuela)</b>		13€
-----------------------------------------------	--	-----

<b>WHISKIES &amp; BOURBONS (4 cl)</b>		
---------------------------------------	--	--

<b>BLEND</b>		
--------------	--	--

<b>Chivas Regal 12 ans (Ecosse)</b>		10€
-------------------------------------	--	-----

<b>J&amp;B Rare (Ecosse)</b>		8€
------------------------------	--	----