BAR

BRASSERIE MAISON

Tout le monde y se retrouve !

À L'APÉRO !

Mes Planches au choix		
Mixte		21€
Charcuteries		21€
Fromages		18€
Tartine Brasserie Maison au choix (Charcuterie ou Camembert au pimento d'Espelette)		7,50€
Calamars en persillade		14
Houmous		12
Poulet à croustillant aux épices Cajun		14

BIÈRES & CIDRE

	25 cl	50 cl
PRESSION	4,50	8,50
Heineken 5,0	4,50	8,50
Affligem Double	5,50	
BOUTEILLES 33 cl		7,50€
Blanches		
Leffe Blonde		
Equilibrée, entre malties et floral		
Mort Subite Lambic Witte		
Acidulée et rafraîchissante		
Kronenbourg 1664 Blanc		
Aromatique, ronde		
Lagunitas IPA 4,7°		
Arôme aux notes d'agrumes		
Grimbergen Blonde		
Douce et fruitée, ronde		
Grimbergen Ambrée		
Douce et ronde		
Desperados		
Ambrée de tequila et d'agrumes		
Corona		
Blonde et rafraîchissante		
Pelforth brune		
Ambrée de malt et de café		
SANS ALCOOL 33 cl		7€
Heineken 0,0		
Pourtre et désaltérante		
Desperados Virgin		
Ambrée, d'agrumes et zestes de citron		
CIDRE		
APPIE Le Breton 75 cl		6

COCKTAILS

CRÉATION	
Demandez à votre barman !	12€
CLASSIQUES	
Legendre 25 cl	12€
Cachaça, sorte de canne, citron vert, sucre	
Margarita	12€
Tequila, triple sec, citron vert, cassis	
Pina Colada	12€
Rhum blanc Habitation Saint Luc, purée de coco Monin, Vector d'ananas Granier, jus de citron, angostura, Soda orange	
Mojito	12€
Leffe Tripleuse, rhum blanc Saint Luc, menthe, citron vert, sucre	
Cosmopolitan 25 cl	12€
Vodka Absolut, Cointreau, jus de cranberry Granier, jus de citron vert	
Mojito Classique 25 cl	12€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, sucre, soda	
Mojito Fraise 25 cl	12€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, sucre, soda, coulis de fraise, sucre en poudre	
Mojito Fruits rouges 25 cl	12€
Mojito Fruits de la passion 25 cl	12€

BAR À SPRITZ

Aperol 75 cl	25
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
St-Germain 75 cl	25
Liqueur de St-Germain, Prosecco, eau pétillante	
Limoncello 75 cl	25
Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
Crodino Blondo 75 cl	7,50€
Spritz sans alcool	

MOCKTAILS

Lilipin 25 cl	8€
Menthe, mélasse, verveine, fleurs de pavot, sucre	
L'Ikeva 25 cl	8€
Sirop, vanille, gingembre, guarana	
Le Sacrage 25 cl	8€
Sirop de fraise, cassis, bergamote, citronnelle	
Virgin Mojito 25 cl	9,50€
Rhum blanc Havana Club 3 ans, menthe fraîche, jus pétillant	
Virgin Mojito Fruits rouges 25 cl	9,50€
Virgin Mojito Fruits de la passion 25 cl	9,50€

CHAMPAGNES

Kir royal au Champagne	12 cl	14€
Champagne Brut Réserve Saint Rémi, Crème de cassis de Dijon, Framboise de Bourgogne 50° ou mure 50° Lacroix		
Laurent Perrier	12 cl	14€
Laurent Perrier Brut	75 cl	90€
Laurent Perrier	75 cl	110€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012 / 2015		
Laurent Perrier	75 cl	130€
Cuvée Rosé Brut		
Taittinger	75 cl	110€
Taittinger Brut		
Taittinger Prestige Brut	75 cl	130€
Taittinger Prestige Brut		
Ruinart	75 cl	150€
Ruinart Blanc de Blancs		
Dom Ruinart	75 cl	350€
Dom Ruinart Millésimé 2012		

LA CAVE

	75 cl	75 cl
VINS BLANCS		
AOC Côtes de Provence	6,50€	29€
Domaine de Fontlade Chateau Rasque - 2024		
AOC Côtes de Provence	10€	49€
Domaine de Fontlade Chateau Rasque - 2024		
IGP Pays d'Oc	6€	29€
Chardonnay Lacroix Mas la Chevalière - 2024		
AOC Côtes du Rhône	9€	45€
Domaine de Fontlade Chateau Rasque - 2024		
VINS ROUGES	75 cl	75 cl 150 cl
AOP Medoc	9€	49€
Chateau Fonta - 2015		
AOC Côtes de Bourg	6€	29€
Domaine de Fontlade Chateau Haut Rapet - 2020		
AOC Côtes de Provence	9€	45€
Chateau Rasque - 2024		
AOP Bourgueil	9€	45€
Domaine Lorieux - 2019		
AOP Côtes du Roussillon Villages	9€	45€
«Clémentine» Domaine Gardiès - 2022		
VINS ROSÉS	75 cl	75 cl 150 cl
AOC Côtes de Provence	6€	29€
Domaine de Fontlade - 2024		
IGP Bouches du Rhône	6,50€	29€ 50€
«Pink Pulse»		
IGP Sable de Camargue		30€
Domaine de Figuerolle - 2024		

APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 51 4 cl	5,50€
Lillet Blanc, Rouge 4 cl	6€
Martini Bianco, Rosato 4 cl	6€
Campari 4 cl	7€
Suze, Pastis 4 cl	7€
Pastaga des Tilleuls 4 cl	7€
Saint - Raphaël Quina Ambré 4 cl	7€
Ricard 2 cl	3,50€
Crème Cassis du Dijon, cassis 10 cl	4€
Framboise de Bourgogne 50 cl	30€

DISTILLERIE

VODKAS 4 cl	
Grey Goose 40	12€
Absolut 40	12€
TEQUILA 4 cl	
Olmeca Blanco	12€
GINS 4 cl	
Hendrick's 41,4	14€
Gordons Sapphire London Dry Gin 40	12€
Monkey 47 42	14€
RHUMS 4 cl	
Zacapa 23 ans 40 (Guatemala)	14€
Havana Club 3 ans 40 (Cuba)	8€
Diplomatico 12 ans Reserva (Venezuela)	14€
WHISKIES & BOURBONS 4 cl	
ELLIOT'S	
Chivas Regal 12 ans 40 (Ecosse)	14€
ST GEORGE	
Talisker Port 10 ans 45,8	16€
Aberlour Nonesuch 40 (Ecosse)	14€
Single Malt 10 ans	14€
AMERICAN	
Bulleit Rye 45	12€
Jack Daniel's 40	12€
IRISH	
Jameson Triple Distilled 40	12€
JAPAN	
Haig Club Cuthbert 40	14€
JAPAN	
Nikka from the Barrel 51,4	16€

SUPPLÉMENT SOFT +1€
Schweppes, Coca-Cola, Ginger Ale, Tonic

EAUX

Vittel	50 cl	4,50€
	1 L	6,50€
Cornalin plate	1,5 L	8,50€
Les Pellegrins	50 cl	4,50€
	1 L	6,50€
Perrier	50 cl	4,50€
Cornalin pétillante	1,5 L	8,50€

SANS ALCOOL

Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucre / Coca-Cola Cerise 33 cl 5,50€

Limonade Hélène Bio 33 cl 5,50€
(Citron vert ou Fleur d'orange)

Schweppes Indian Tonic / Schweppes Agrumes / Orangina / Ginger Ale / Perrier Citron 33 cl 5,50€
Tous "les jeudis pourquoi ?"
Sprite / Red Bull 33 cl

Orange pressée 25 cl 6,50€
Jus Grenade 25 cl 7,50€
Jus de Pomme 25 cl 5,50€

Nectars Granier 25 cl 5,50€
(Pamplemousse, ananas, fraise, abricot)

Sirop Monin 25 cl À faire : 3 pièces 3,50€
(Fraise, grenadine, cassis, menthe, citron vert, violette)

DIGESTIFS

CRÈMES & LIQUEURS 4 cl

Baileys	12€
Amarula Vanilla	12€
Cherrioute Vanilla	12€
Kahlua	12€
Malibu Coco	12€
Cointreau	12€
St-Germain	12€
Bénédictine	12€
Cointreau	12€

COGNACS 4 cl

Hennessy VS	14€
Hennessy XO	24€

ARMAGNAC 4 cl
Château de Laudare Hors d'Age 14€

CALVADOS 4 cl
Grault 5 ans 12€
Grault 14€

EAUX-DE-VIE/CARTON 4 cl
Poire Williams 12€
Absalonb 12€

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto / Decaféiné	2,90€
Espresso Noisette	3€
Cappuccino	4,50€
Chocolat Mexicano Mex Mexicaine	4,50€
THÉS & INFUSIONS	
Thés noirs : Darjeeling / à la menthe / Detox	
Thés verts : Amarante / Sargentine, Fleur de Jasmin	
Quatre Fruits Rouges / Earl Grey	
INFUSIONS KUSMI TEA	4,50€
Aquadiva (citron, fruits du Maté rouge)	
Verveine menthe	
Camomille	

Toutes nos viandes bovines proviennent de chez Bigard, Le Veau Fermier de Chez Bigard, Le Porc Fermier de Chez Bigard, Le Poulet Fermier de Chez Bigard, Le Canard Fermier de Chez Bigard, Le Saumon Fermier de Chez Bigard, Le Bar Fermier de Chez Bigard, Le Cabillaud Fermier de Chez Bigard, Le Thon Fermier de Chez Bigard, Le Lait de Chez Bigard, Le Beurre de Chez Bigard, Le Fromage de Chez Bigard, Le Yaourt de Chez Bigard, Le Pain de Chez Bigard, Le Pain de Mie de Chez Bigard, Le Pain Brioché de Chez Bigard, Le Pain Aux Céréales de Chez Bigard, Le Pain Aux Noix de Chez Bigard, Le Pain Aux Olives de Chez Bigard, Le Pain Aux Raisins de Chez Bigard, Le Pain Aux Pommes de Chez Bigard, Le Pain Aux Pommes Caramélisées de Chez Bigard, Le Pain Aux Pommes Caramélisées de Chez Bigard, Le Pain Aux Pommes Caramélisées