# BAR

BRASSERIE MAISON

*Tout le monde s'y retrouve !*

## À L'APÉRO !

| | |
|---|---|
| **Nos Planches au choix** | |
| Charcuteries | 20€ |
| Fromages | 20€ |
| Mixte | 22€ |

## BIÈRES & CIDRE

| | 25 cl | 50 cl |
|---|---|---|
| **Heineken** | 3,5€ | 6,50€ |
| **Affligem Blonde** | 4€ | 9,50€ |

**BOUTEILLES**

| | |
|---|---|
| **La bière locale** (4,5°) | 7€ |
| **Gallia Blonde** (5°) | 7,50€ |
Equilibrée, ronde, maltée et fraîche
| **Gallia Blanche** (4,5°) | 7,50€ |
Acidulée et rafraîchissante
| **Mort Subite Lambic Kriek** (4,5°) | 7,50€ |
Incomparable cerise
| **Lagunitas IPA 6,2°** (6,2°) | 7,50€ |
Houblonnée, fruitée, ronde
| **Grimbergen Blonde** (6,5°) | 7,50€ |
Dominance de fruits mûrs et d'épices
| **Grimbergen Ambrée** (6,5°) | 7,50€ |
Fruits secs et caramel
| **Grimbergen Triple** (8,5°) | 7,50€ |
Arômes de fétiqués et d'agrumes
| **Corona** (4,6°) | 7,50€ |
Fraîcheur et pétillantisme
| **Pelforth brune** (6,5°) | 7,50€ |
Arômes de malt et de café

**SANS ALCOOL**

| | | |
|---|---|---|
| **Heineken 0,0** (0,1°) | 4€ | |
| **Fruitmania** (0°) | 5,50€ | |
Mangue, Fraise, Pêche, Fraise-Banane, Fraise-Kiwi, Fraise-Pomme, Fraise-Ananas, Fraise-Citron, Fraise-Fraise, Fraise-Cerise, Fraise-Pomme-Cerise, Fraise-Citron-Cerise, Fraise-Ananas-Citron, Fraise-Pomme-Ananas, Fraise-Pomme-Citron, Fraise-Pomme-Citron-Cerise, Fraise-Ananas-Citron-Cerise, Fraise-Pomme-Ananas-Citron, Fraise-Pomme-Ananas-Cerise, Fraise-Pomme-Citron-Ananas-Cerise

**CIDRE**

| | |
|---|---|
| **APPIE Le Brut** (4,5°) | 6,50€ |

## COCKTAILS

**CRÉATION**

| | |
|---|---|
| **Demandez à votre barman !** | 12€ |

**CLASSIQUES**

| | |
|---|---|
| **Caipirinha** (12°) | 12€ |
Cachaça, sucre de canne, citron vert
| **Negroni** (24°) | 12€ |
Gin Gilbeys, Martini rouge, Campari
| **Piña Colada** (12°) | 12€ |
Rhum blanc Havana Club 3 ans, purée de coco, sirop de canne, jus de citron vert, jus de ananas, crème anglaise, brins orange
| **Lillet Tonic** (8°) | 10€ |
Lillet, Schweppes Indian Tonic
| **Cosmopolitan** (12°) | 12€ |
Vodka Absolut, Cointreau, jus de canneberge, Grains, jus de citron vert

| | |
|---|---|
| **Mojito Classique** (12°) | 12€ |
Rhum blanc Havana Club 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche
| **Mojito Fruits rouges** (12°) | 13€ |
| **Mojito Fruits de la passion** (12°) | 13€ |

## BAR À SPRITZ

| | |
|---|---|
| **Aperol** (11°) | 10€ |
Aperol, Prosecco, eau pétillante
| **Le Gin-Gin** (11°) | 12€ |
Gin Gilbeys de Gin Gilbeys, Prosecco, eau pétillante
| **Limoncella** (11°) | 10€ |
Limoncella, Prosecco, eau pétillante
| **Crodino Bonda** (0°) | 7€ |
Sprits sans alcool

## MOCKTAILS

| | |
|---|---|
| **Bora Bora** (0°) | 7€ |
Jus de pomme, Sirop de Menthe, Jus de citron vert et ananas, Grains, sirop de grenadine
| **Virgin Sweet Thunder** (0°) | 7€ |
Purée de coco Monin, sucre de canne, citron vert, Grains, sirop de violette Monin
| **Virgin Maple Trick** (0°) | 7€ |
Sirop de Menthe Monin, jus de citron, sirop d'érable, Innocent
| **Virgin Mojito Classique** (0°) | 7€ |
Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, eau pétillante
| **Virgin Mojito** Fruits rouges (0°) | 8,50€ |
| **Virgin Mojito** Fruits de la passion (0°) | 8,50€ |

## CHAMPAGNES

| | 12,5 cl | 14 cl |
|---|---|---|
| **Kir royal au Champagne** | | |
**Laurent Perrier La Cuvée Brut**
Crème de cassis 16°
Framboise de Bourgogne 18°
Liqueur de Mûre 17° Cartier
| **Laurent Perrier** | 12,5 cl | 14€ |
| **La cuvée Brut** | 12,5 cl | 16€ |
| | 75 cl | 75€ |
| **Laurent Perrier** | 75 cl | 110€ |
Rosé Millésimé 2012 / 2015
| **Laurent Perrier** | 75 cl | 150€ |
Cuvée Alexandra Rosé
| **Taittinger Brut** | 75 cl | 90€ |
| | 150 cl | 150€ |

## LA CAVE

| | 12 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| **VINS BLANCS** | | |
| **AOC Côtes de Provence** | 9€ | 44€ |
Domaine Saint-Jean-de-Fontenille, Blanquette de Limoux, Rasque - 2014
| **Chablis** | 10€ | 49€ |
Domaine Martin - 2015
| **IGP Pays d'Oc** | | 24€ |
Chardonnay Lescale Mas la Chevalière - 2014
| **Sancerre** | 14€ | 69€ |
Domaine Lucien - 2013
| **VINS ROUGES** | 11 cl | 75 cl |
| **AOP Médoc** | 9€ | 44€ |
Château Fontis 2015
| **AOC Côtes de Bourg** | 6€ | 29€ |
Cuvée Prestige Les Vignes de Bel Air, Domaine Bel Air - 2015
| **AOC Côtes de Provence** | 9€ | 44€ |
«Corsaire» - 2014
| **AOC Côtes du Rhône** | | 24€ |
Domaine Saint-Jean-de-Fontenille, Cuvée Prestige - 2014
| **AOP Crozes Hermitage** | | 49€ |
Domaine Les Vignes de Bel Air - 2012 / 2013

| | 12 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| **VINS ROSÉS** | | |
| **AOC Côtes de Provence** | 8€ | 37€ |
Domaine Saint-Jean-de-Fontenille, Cuvée Prestige - 2014
| **IGP Rosé Marlboro** | 4,50€ | 29€ 12€ |
«Pink Flyer»
| **IGP Sable de Camargue** | | 34€ |
Domaine de l'Espérance - 2014

## APÉRITIFS CLASSIQUES

| | |
|---|---|
| **Ricard, Pastis 51** (45°) | 5,50€ |
| **Lillet Blanc, Rouge** (17°) | 6€ |
| **Martini Rosso, Bianco** (15°) | 6€ |
| **Campari** (24°) | 6€ |
| **Porto rouge** (19°) | 6€ |
| **Porto blanc** (19°) | 6€ |
| **Suze / Aquavit Quinquina Ambré** (17°) | 6€ |
| **Blanc - Cassis** (15°) | 6€ |
Crème Cartron au choix : cassis 19° Framboise de Bourgogne ou Mûre 18°

## DISTILLERIE

| | |
|---|---|
| **VODKAS** (40°) | |
| **Grey Goose** (40°) | 9€ |
| **Absolut** (40°) | 9€ |
| **TEQUILA** (40°) | |
| **Olmeca Blanco** | 9€ |
| **GINS** (40°) | |
| **Gilbeys Gin** | 9€ |
| **Bombay Sapphire London Dry Gin** | 9€ |
| **Gilbeys** | 9€ |
| **Hendrick's** (41°) | 12€ |
| **RHUMS** (40°) | |
| **Canaya 21 ans** (Guatemala) | 12€ |
| **Havana Club 3 ans** (40°) | 9€ |
| **Diplomatico 12 ans Reserva** (Venezuela) | 12€ |
| **WHISKIES & BOURBONS** (40°) | |
| **BLEND** | |
| **Chivas Regal 12 ans** (Ecosse) | 10€ |
| **J&B Rare** | 9€ |
| **CLASSIC MALT** (40°) | |
| **Talisker Port 10 ans** | 12€ |
| **Aberlour Forest Reserve** | 12€ |
| **Glenfiddich 15 ans** | 12€ |
| **AMERICAN** | |
| **Bullet Rye** | 12€ |
| **Jack Daniels** | 9€ |
| **IRISH** | |
| **Jameson Triple Distilled** | 9€ |
| **MEXICO** | |
| **Jung Club Clubman** | 10€ |
| **ALPAN** | |
| **Nikka From the Barrel** | 12€ |

*SUPPLÉMENT SOFT 10€*
Schweppes Citrons, Perrier, Jus de fruits

## EAUX

| | | |
|---|---|---|
| **Vittel** | 50 cl | 4,80€ |
| | 100 cl | 6,80€ |
| **San Pellegrino** | 50 cl | 4,80€ |
| | 100 cl | 6,80€ |
| **Perrier** | 33 cl | 3€ |

## SANS ALCOOL

| | |
|---|---|
| **Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucre / Coca-Cola Cherry** | 6,50€ |
| **Limonade MONIN Bio** (Citron, Citron Vert, Fraise, Fraise-Menthe) | 6,50€ |
| **Schweppes Indian Tonic / Schweppes Agrumes / Orangina / Oasis Tropical / Fanta Orange / Fuze Tea pêche grenadine / Sprite / Red Bull** (33 cl) | 6€ |
| **Orange pressée** (1 fruit) | 6,50€ |
| **Ananas pressé** (1/2 fruit) | 6,50€ |
| **Tonique Gaston** (Pamplemousse, ananas, fraise, abricot) | 6,50€ |
| **Sirop Monin** (30 ml) | **A l'eau** 3€ **Diabolo** 5€ |
(Fraise, grenadine, cassis, citron, citron vert, menthe, violette)

## DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| **CRÈMES & LIQUEURS** (40°) | |
| **Baileys** | 9€ |
| **Martini Fiorito** | 9€ |
| **Cointreau Vieux** | 9€ |
| **Gilbeys** | 9€ |
| **Malibu Coco** | 9€ |
| **Amaretto** | 9€ |
| **St-Germain** | 9€ |
| **Amaretto** | 9€ |
| **Kahlua** | 9€ |
| **COGNACS** (40°) | |
| **Hennessy VS** | 9€ |
| **Hennessy XO** | 18€ |
| **ARMAGNAC** (40°) | |
| **Château de Laubade Hors d'Âge** | 12€ |
| **CALVADOS** (40°) | |
| **Groult 8 ans** | 9€ |
| **Dupont** | 9€ |
| **EAUX-DE-VIE/CARTON** (40°) | |
| **Poire Williams** | 9€ |
| **Mirabelle** | 9€ |

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| **Expresso / Ristretto / Decaféiné** | 2,70€ |
| **Double expresso** | 4,80€ |
| **Cappuccino** | 4,20€ |
| **Chocolat Montana Hors Viennéise** | 4,80€ |
| **THÉS & INFUSETTES** | |
| **Thés verts : De Chine / À la menthe / Detox** | |
| **Thés noirs : Ceylan / Darjeeling / Earl Grey / Lapsang Souchong / Rooibos** | |
| **Thés aromatisés : Ananas / Bergamote / Fleur d'oranger / Fruits rouges** | |
| **Tisanes : Quatre Fruits Rouges / Earl Grey / Verveine-menthe** | |
| **Camomille** | |

Toutes nos viandes d'origine française. Nos huîtres spéciales sont élevées spécialement Fine de Claire. Nous ne sommes pas responsables des allergies et intolérances alimentaires. Pour toute information complémentaire, merci de vous adresser à votre serveur. Nous acceptons les cartes bancaires. Nous ne disposons pas de distributeur de billets. Nous ne pouvons pas accepter les chèques. Nous ne pouvons pas accepter les tickets restaurant.