





# BAR

## BRASSERIE MAISON

*Tout le monde s'y retrouve !*

## À L'APÉRO !

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



## BOISSONS RÉGIONALES

Distillerie de la Seine - Alcools régionaux

## BIÈRES & CIDRE

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

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

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

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

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

Gallia Blonde		
---------------	--	--

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 <sup>(33 cl)</sup></b>		
--	--	--

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

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

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

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

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

## COCKTAILS

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

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

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

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

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

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

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

<b>Piña Colada <sup>(20 cl)</sup></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 <sup>(16 cl)</sup></b>	9€	
--	----	--

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

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

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

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

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

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

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



## BAR À SPRITZ

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

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

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

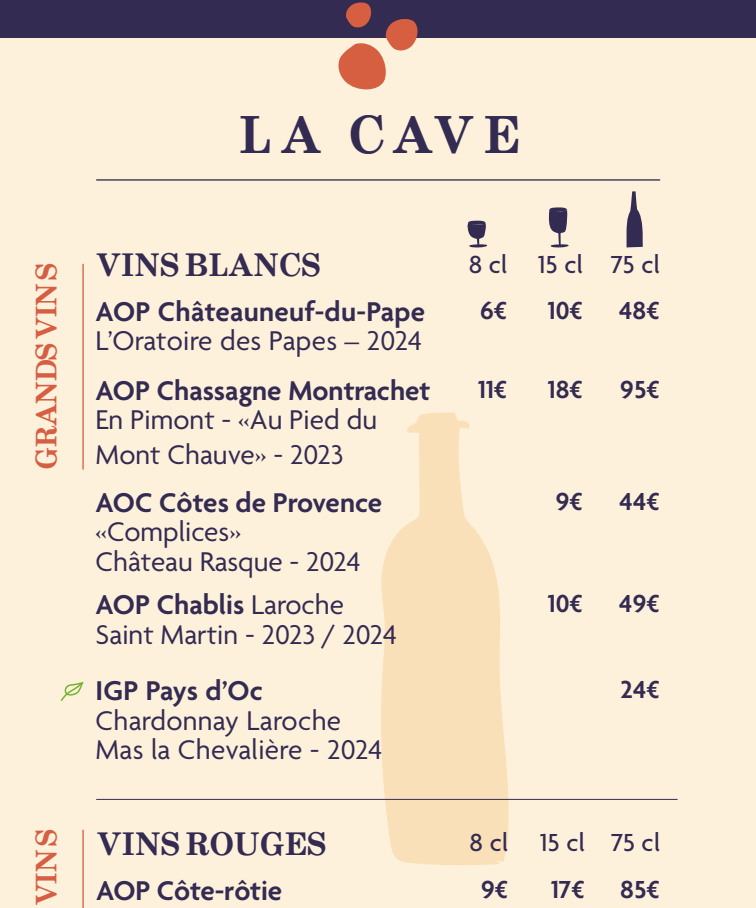
Liqueur de St-Germain, Prosecco, eau pétillante		
---	--	--

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

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

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

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



## MOCKTAILS

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

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

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

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

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

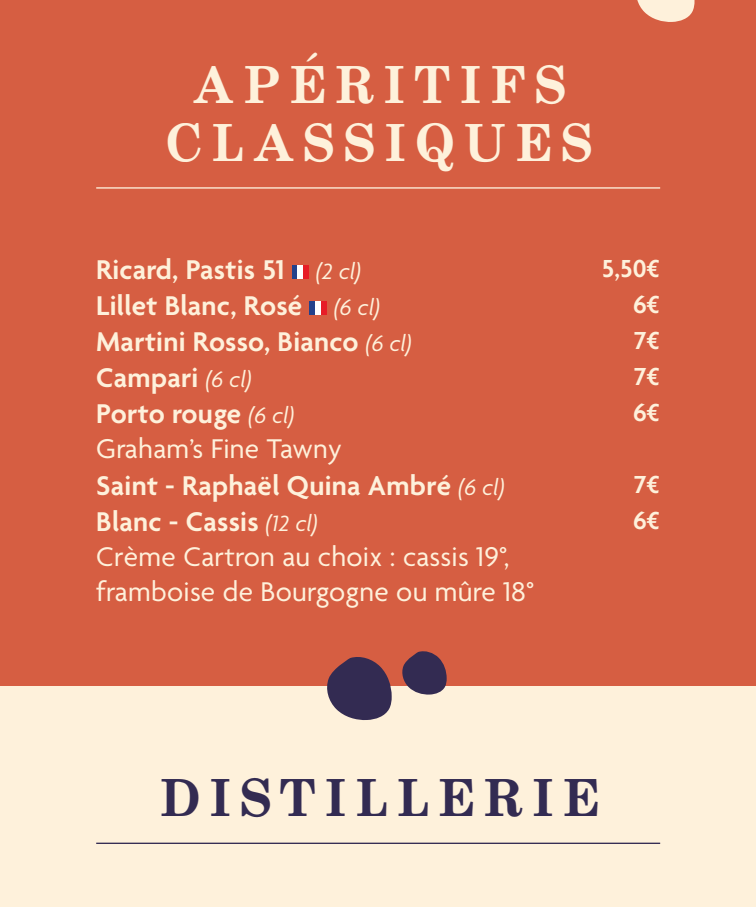
Infusion à la lavande, sirop de fleur de sureau, jus de citron, citron, sirop de violette, eau gazeuse, herbes fraîches		
---	--	--

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

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

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

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



## CHAMPAGNES

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

Laurent-Perrier La Cuvée Brut		
-------------------------------	--	--

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

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

La cuvée Brut	37,5 cl	40€
---------------	---------	-----

	75 cl	75€
--	-------	-----

<b>Laurent-Perrier</b>	75 cl	108€
------------------------	-------	------

Brut Millésimé 2012 / 2015		
----------------------------	--	--

<b>Laurent-Perrier</b>	75 cl	118€
------------------------	-------	------

Cuvée Rosé Brut		
-----------------	--	--

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

	150 cl	110€
--	--------	------

## LA CAVE

GRANDS VINS

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

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

L'Oraire des Papes - 2024			
---------------------------	--	--	--

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

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

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

«Complices»			
-------------	--	--	--

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

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

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



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

Chardonnay Laroche			
--------------------	--	--	--

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

GRANDS VINS

<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€	
---------------------------	----	-----	--

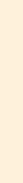
Lucie & Stéphane Donze			
------------------------	--	--	--

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

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

«Complices»			
-------------	--	--	--

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</b>	8€	37€	
------------------------------	----	-----	--

«Complices»			
-------------	--	--	--

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			
----------------------------	--	--	--

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

Une sélection originale et audacieuse !

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

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

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

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

Cuvée Meung Bokeo*		
--------------------	--	--

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

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

## APÉRITIFS CLASSIQUES

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

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

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

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

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

Graham's Fine Tawny		
---------------------	--	--

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

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

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

## DISTILLERIE

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

Grey Goose	11€	
------------	-----	--

Absolut	8€	
---------	----	--

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

Olmecca Blanco	8€	
----------------	----	--

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

Generous Bio	10€	
--------------	-----	--

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

Gibson's	8€	
----------	----	--

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

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

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

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

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

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

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

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

J&B Rare <sup>(Ecosse)</sup>	8€	
------------------------------	----	--

<b>CLASSIC MALT</b>		
---------------------	--	--

Talisker Port 10 ans	10€	
----------------------	-----	--

Aberlour Forest Reserve	9€	
-------------------------	----	--

Single Malt 10 ans		
--------------------	--	--

<b>AMERICAN</b>		
-----------------	--	--

Bulleit Rye	12€	
-------------	-----	--

Jack Daniel's	9€	
---------------	----	--

<b>IRISH</b>		
--------------	--	--

Jameson Triple Distilled	9€	
--------------------------	----	--

<b>SCOTCH</b>		
---------------	--	--

Haig Club Clubman	10€	
-------------------	-----	--

<b>JAPAN</b>		
--------------	--	--

Nikka From the Barrel	12€	
-----------------------	-----	--

**SUPPLÉMENT SOFT +3€**

Schweppes, Coca-Cola, Red Bull, Jus de fruits

## EAUX

<b>Vittel</b>	50 cl	4,80€
---------------	-------	-------

	100 cl	6,80€
--	--------	-------

<b>Castalie plate</b>	75 cl	2,80€
-----------------------	-------	-------

<b>San Pellegrino</b>	50 cl	4,80€
-----------------------	-------	-------

	100 cl	6,80€
--	--------	-------

<b>Perrier</b>	33 cl	5€
----------------	-------	----

Castalie pétillante	75 cl	2,80€
---------------------	-------	-------

## SANS ALCOOL

<b>Coca-Cola / Coca-Cola Sans Sucre /</b>	5€	
---	----	--

<b>Coca-Cola Cherry <sup>(33 cl)</sup></b>		
--	--	--



<b>Limonade MONA Bio <sup>(33 cl)</sup></b>
---