Le Bar

Le Chef Barman Jean-Luc BARDIN

et son équipe vous proposent

Créations Champagne 26 €

Sommerset
Coulis de Pêche Blanche, Cointreau, Champagne

Royal Fraisier
Coulis de Fraises, Liqueur Saint-Germain, Champagne

Framboisette
Coulis de Framboises, Sherry Brandy, Champagne

Champagne Impérial
Sirop de Mirabelle, Liqueur de Mandarine, Champagne

Rose Royal
Sirop de Rose, Jus de Pamplemousse, Coulis de Litchie, Champagne

Martini Cocktails 22 €

Zest Martini
Gin, Apérol, Orange Bitter, Jus de Citron

Bar Rouge Martini
Vodka, Grand Marnier, Jus de Framboises, Cranberry Juice

Chinese Martini
Vodka, Coulis de Litchie, Kiwi Frais

Prix nets – service compris

<u>Cocktails sans Alcool</u> 18 €

Red Berries
Coulis de Fraises, Jus de Framboises, Cranberry Juice, Citron Vert

Virgin Mojito
Jus de Citron Vert, Sirop de Coco, Menthe Fraîche, Cassonade, Limonade

Pink Flower
Jus de Pamplemousses, Schweppes, Coulis de Litchie, Sirop de Rose

Tutti Frutti
Jus d'Oranges, Elder Flower Cordial, Jus d'Ananas, Coulis de Fraise

Prix nets – service compris

Les Classiques 22 €

Short Drinks

Dry Martini Cocktail
Gin, Martini Dry

Margarita
Tequila, Cointreau, Jus de Citron

Daïquiri
Rhum Blanc, Jus de Citron, Sucre de Canne

Sour
Bourbon, Jus de Citron, Sucre de Canne

Manhattan
Whisky Canadian Club, Angostura, Vermouth Rouge

Caipirinha
Cachaça, Citron Vert, Sucre de Canne

Cosmopolitan
Cranberry Juice, Vodka, Cointreau, Jus de Citron

Long Drinks

Harvey Wallbenger
Vodka, Jus d'Oranges, Liqueur de Galliano

Gin Fizz
Gin, Citron Pressé, Sucre de Canne

Bloody Mary
Vodka, Citron Pressé, Jus de Tomate

Pina Colada
Rhum Blanc, Lait de Coco, Jus d'Ananas

Planter's Punch
Rhum Ambré, Jus d'Ananas, Jus d'Oranges, Marasquin

Tequila Sunrise
Tequila, Jus d'Oranges, Grenadine

Prix nets – service compris

After Dinner 22 €

B 52
Cointreau, Bailey's, Kalhua

Rusty Nail
Bourbon, Drambuie

Alexander
Cognac, Crème de Cacao, Crème Fraîche

Black Russian
Vodka, Kalhua

Stinger
Cognac, Crème de Menthe Blanche

Side Car
Cognac, Cointeau, Citron

B & B
Brandy, Bénédictine

Les Coupes de Champagne

Deutz "Brut Classic" S.A. **23 €**

Gobillard « Mademoiselle Sophie Rosé » S.A. **23 €**

Les Apéritifs 11 €

Lillet Rouge
Noilly Prat
Ricard
Suze
Martiny Dry, Bianco, Rosso
Campari

Prix nets – service compris

Bières **12 €**

1664

Carlsberg

Heineken

Bückler (Sans Alcool)

Corona

Les Porto

Quinto do Noval Blanc **11 €**

Tio Peppe **11 €**

Sherry Dry Sack **11 €**

Quinto do Noval Tawny Réserve **11 €**

Quinto do Noval 10 ans **22 €**

Quinto do Noval Vintage 2003 **40 €**

Bourbons

Four Roses **17 €**

Wild Turkey **19 €**

Old Grand Dad **19 €**

Jack Daniels **15 €**

Prix nets – service compris

Irish

Bushmill's **17 €**

Jameson **17 €**

Paddy **15 €**

Canadian

Canadian Club **17 €**

Crown Royal **17 €**

Scotch Blended

J & B **15 €**

Ballantines **15 €**

Chivas Regal 12 ans **19 €**

Dimple 15 ans **17 €**

Famous Grouse **15 €**

Johnny Walker Red Label **15 €**

Johnny Walker Black Label **17 €**

Royal Salute 21 ans **48 €**

Johnny Walker Blue Label **48 €**

Prix nets – service compris

Scotch Pure Malt & Single Malt

Aberlour 12 ans **19 €**

Dalwhinnie 15 ans **19 €**

Glenfidish 12 ans **17 €**

Macallan 12 ans **24 €**

Macallan 18 ans **48 €**

Glenmorangie 12 ans **17 €**

Lagavulin **24 €**

Talisker **24 €**

Oban **24 €**

Gragganmore **24€**

Glenkinchie **24 €**

Gin

Beefeater **16 €**

Gordon's **16 €**

Bombay Sapphire **16 €**

Tanqueray **16 €**

Tanqueray Ten **22 €**

Prix nets – service compris

Vodka

Absolut Mandarine **18 €**

Belvedere Citrus **20 €**

Absolut Level **18 €**

Belvedere **18 €**

Eristoff **16 €**

Grey Goose **18 €**

Ketel One **18 €**

Stolichnaya **17 €**

Russian Standard **18 €**

Tequila

Jose Cuervo **17 €**

Patron Café X.O. **18 €**

Erradura **20 €**

Patron **26 €**

Patron Platinium **48 €**

Prix nets – service compris

Rhum

Havana Anejo Bianco **16 €**

Havana 3 ans **16 €**

Havana 7 ans **18 €**

Havana Especiales **18 €**

Rhum 10 Ken **20 €**

Rhum Eldorado **22 €**

Rhum d'Exception

Havana Maximo **200 €**

Cognac

Hennessy Paradis **75 €**

Hennessy X.O. **38 €**

Fine Hennessy **18 €**

Rémy Martin Extra Perfect **68 €**

Rémy Martin X.O. **38 €**

Rémy Martin V.S.O.P. **18 €**

Cognac Exceptionnel

Louis XIII Rémy Martin **220 €**

Prix nets – service compris

Armagnac

Laberdolive 1942 **85 €**

Laberdolive 1965 **45 €**

Laberdolive 1970 **40 €**

Laberdolive 1992 **28 €**

Calvados

Roger Groult 8 ans **18 €**

Roger Groult Age d'Or **38 €**

Roger Groult Doyen d'Age **45 €**

Chevalier de Chaulieu X.O. **45 €**

Grappa

Grappa Poli **16 €**

Grappa Di Sassicaïa **20 €**

Grappa Berta 2001 **41 €**

Grappa Berta Trésolitré 2001 **47 €**

Prix nets – service compris

Liqueurs

Frangelico **12 €**

Amaretto **13 €**

Bénédictine **17 €**

Drambuie **17 €**

Cointreau **17 €**

Grand Marnier Rouge **17 €**

Kalhua **17 €**

Limoncello **13 €**

Mandarine Impériale **13 €**

Manzana **14 €**

Sambucca **17 €**

Get 27 **17 €**

Get 31 **17 €**

Sherry Brandy **18 €**

Liqueurs Prestige

Chartreuse VEP **35 €**

Grand Marnier 100 ans **30 €**

Grand Marnier 150 ans **42 €**

Prix nets – service compris

Les Flacons

Vodka 250 €

Grey Goose
Stolichnaya
Belvedere
Russian Standard

Gin 160 €

Bombay Sapphire
Tanqueray

Whisky 280 €

Chivas Régal
Maccallan 12 Ans

Whisky Prestige

Chivas Royal Salute **350 €**
Maccallan 18 Ans **420 €**
Johnny Walker Blue Label **750 €**

Armagnac

Laberdolive 1970 **650 €**
Laberdolive 1965 **750 €**
Laberdolive 1992 **280 €**

Cognac

Rémy Martin X.O. **450 €**
Hennessy Paradis **750 €**

Prix nets – service compris

Sélection de nos Cafés

Expresso **9 €**

Décaféiné **9 €**

Blue Mountain (Jamaïque) **11 €**

Les Boissons Chaudes

Thé **9 €**
(une Carte de Sélection de Thés est à votre disposition)

Infusion **8 €**

Cappuccino **10 € ***

Chocolat **9,50 €**

Irish Coffee **22 €**

Les Infusions de nos Jardins **9 €**

Verveine

Menthe

Citronnelle

* Produit bénéficiant de la baisse intégrale des prix avec la TVA à 5,5%

Prix nets – service compris

Cocktail Diététique

Day Smoothy **21 €**
Head Barman's Surprise

Nos Jus de Fruits Frais

Pomme, Ananas, Carotte **20 €**
Orange, Pamplemousse, Citron **14 €**

Jus de Fruits & Nectars

Nectar de Fraises, Alain Millat – 33 cl **14 €**
Nectar de Framboises, Alain Millat – 33 cl **14 €**
Nectar de Pêche Jaune, Alain Millat – 33 cl **14 €**
Nectar de Mangue, Alain Millat – 33 cl **14 €**
Tomate – 25 cl **10 €**
Cranberry – 25 cl **10 €**

Energy Drinks **11 €**

Red Bull

Prix nets – service compris

Les Sodas **9 €**

Coca-Cola, Coca-Cola Light
San Bitter, Seven Up
Ginger Ale, Schweppes Tonic, Limonade

Gini **7 € ***

Les Eaux Minérales (50 cl)

Badoit, Evian, San Pellegrino **7 €**

Les Milk-Shake **16 €**

Fruits Rouges
Chocolat
Vanille

Prix nets – service compris

Carte des Vins - Wine List

Les Vins Blancs

		€
LA CHAMPAGNE		
Deutz « Brut Classic »	S.A.	**95**
Pol Roger « Brut »	S.A.	**115**
Krug « Grande Cuvée »	S.A.	**410**
Dom Pérignon Vintage	2002	**420**
Gobillard « Mlle Sophie Rosé »	S.A.	**90**
Billecart-Salmon « Brut Rosé »	S.A.	**135**
LA BOURGOGNE		
Pouilly-Fuissé « Les Combettes », Château de Fuissé	2007	**95**
LA VALLEE DE LA LOIRE		
Pouilly-Fumé « Cuvée Majorum », M. Redde	2005	**125**
LA PROVENCE		
Côtes de Provence		
Château La Font du Broc, S. Massa	2009	**60**
Château Sainte Roseline « Cuvée Prieure », B. Teillaud	2007	**70**

Les Vins Rosés

LA PROVENCE		
Vin de Pays du Var		
Domaine de Triennes « Gris », J. Seysses / A. de Villaine	2010	**48**
Côtes de Provence		
Domaine de l'Angueiroun « Cuvée Prestige », E. Dumon	2010	**63**
Bandol		
Domaine de Terrebrune, G. Delille	2010	**68**

Prix nets – service compris

Les Vins Rouges

LA BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin, Dupont-Tisserandot	2008	**115**
Chassagne-Montrachet « Les Morgeots », L. Jadot	2006	**115**

LE BORDELAIS

Médoc

Château Peyrat-Fourthon	2005	**95**

LA VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre « La Bourgeoise », H. Bourgeois	2005	**68**

LA PROVENCE

Bandol

Château Vannières, E. Boisseaux	2005	**80**

Prix nets – service compris

Vins au Verre (15 cl)

Les Vins Blancs

Bourgogne			
Bourgogne Chardonnay « La Jumalie »	2009	H. Darnat	**15 €**
Côtes de Provence			
Château La Font du Broc	2009	S. Massa	**16.50 €**
Vin de Pays d'Oc			
Domaine Les Roques	2007	J.M. Boillot	**15 €**
Nouvelle-Zélande			
Cloudy Bay « Sauvignon Blanc »	2008	Dom. Cloudy Bay	**19 €**

Les Vins Rouges

Haut-Médoc			
Château Peyrat-Fourthon	2005	P. Narboni	**22 €**
Bourgogne			
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes »	2009	V. Mongeard	**15.50 €**
Menetou-Salon			
Menetou-Salon « Les Cris »	2007	H. Pellé	**18 €**
Côtes de Provence			
Château La Font du Broc	2007	S. Massa	**17 €**

Le Rosé de Provence

Vin de Pays du Var			
Domaine de Triennes	2010	J. Seysse A. de Villaine	**12 €**

Les Vins Moelleux

Sauternes			
Château d'Arche	1997		**25 €**
Jurançon			
Jurançon « Symphonie de Novembre » Dom. Cauhapé	2009	H. Ramonteu	**17.50 €**
Rivesaltes			
Rivesaltes « Tuilé »	1990	Dom. Cazes	**23 €**

Apéritif 6 cl – Porto Sherry 6 cl – Anis, Gin, Cognac, Armagnac 4 cl – Nectar de Fruits 20 cl et 33 cl – Short Drink 7 cl – Long Drink 14 cl – Cocktail Création 18 cl – Cocktail sans Alcool 25 cl – Bières 33 cl – Bières sans Alcool 25 cl – Verre de vin 15 cl – Coupe de Champagne 16 cl

Prix nets – service compris

Les En-Cas

(de 12 H 00 à 22 H 00)

Assiette de Tapas	**20 €**
Dégustation de Jambon, Parmesan et Gressins	**44 €**
Salade de Crevettes, Vinaigrette aux Herbes	**48 €**
Club Sandwich, Salade Verte	**32 €**
Tomates de Pays, Mozzarella du Bufala, Olives de Nice et Pistou	**32 €***
Saumon Fumé et Toasts	**36 €**
Verrine de Foie Gras aux Olives Confites et Pain Grillé	**42 €**
Velouté de Légumes Frais de Saison	**26 €**
Caviar d'Aquitaine	**Prix selon le cours du marché**

Les Desserts

Glaces et Sorbets Maison (3 Boules) *Parfums : Vanille, Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Réglisse, Fraise, Framboise, Citron, Mangue Passion, Ananas*	**22 €**
Assiette de Fruits Frais	**22 €**
Crème Brûlée à la Vanille	**22 €**
Sélection de Pâtisseries	**30 €**

* Produit bénéficiant de la baisse intégrale des prix avec la TVA à 5,5%

Prix nets – service compris

Carte de Nuit

(à partir 22 H 00)

Saumon Fumé et Toasts	**36 €**
Club Sandwich, Salade Verte	**32 €**
Dégustation de Jambon Ibérique	**44 €**
Verrine de Foie Gras aux Olives Confites	**42 €**

Prix nets – service compris

Cigares

Cohiba Exquisitos	**25 €**
Cohiba Robustos	**30 €**
Cohiba Lanceros	**40 €**
Hoyo de Monterey - Hoyo des Dieux	**25 €**
Monte Cristo n°2	**30 €**
Partagas DK n°4	**25 €**

Prix nets – service compris