

# FIRST

A DRINK PLEASE !

	12cl	75cl
<b>Champagne Franck Pascal</b> Cuvée Fluence	17€	80€
<b>Le Blanc - Domaine La Quine X Bibendum</b> Vin de pays du Gard	5€	23€
<b>Le Rosé - Henri Bonnaud cuvée Stef</b> IGP Méditerranée	5€	23€
<b>Le Rouge - Domaine La Quine X Bibendum</b> Vin de pays du Gard	6€	23€
<b>Le Moelleux - Hirondelle</b> IGP Côtes de Gascogne	5€	23€
<b>Le rouge du moment</b>	8€	
<b>Le blanc du moment</b>	8€	

Prix nets, taxes et service compris

# LES GRIGNOTAGES

18:30 – 22:00

♠ Pimentos de Padron, fleurs de sel	8€
♥ Mortadelle truffée	12€
♠ Courgette grillées servies froides, anchois, pickles, olives taggiasche	10€
♠ Smash potatoes, yaourt grec, citron, échalotte et herbes	8€
♥ Chiffonnade de jambon italien San Daniel	15€
♥ Burratina, pesto de basilic, pignons de pin grillé	12€
♣ Tomate, huile d'olive, basilic, cébettes	8€
♦ Assiette de fromages	10€
♣ Tentacule de poulpe grillée, sauce citronnée, cébette, mélanges d'herbes	12€
♣ Aiguillette de poulet à la coréenne, sauce tataki aigre doux	10€
♥ Tranche de thon cru à la grenobloise	15€
♠ Le petit Croque monsieur jambon, fromage, graine de moutarde pickles	12€
♠ Muffin crèmeux chocolat	6€
♠ Assiette de fraises, chantilly	5€

# LES SIGNATURES

« *La boisson du sud  
autrement* »

## **La Pétanque - 13€**

Liqueur de melon Manguin, anisé,  
cordial d'orange maison,  
citron, ananas

« *Sweet & Fresh* »

## **Fraise BBD - 15€**

Gin infusé à la feuille de basilic, fraise,  
thé hibiscus maison, citron

« *Sur la route  
des vacances* »

## **Pepino - 15€**

Pisco, sirop de concombre maison  
et citron vert

« *Super hot !* »

## **Coup de soleil - 16€**

Mezcal, chartreuse, fruit de la passion,  
sirop de citron amer maison, tabasco  
fumé

« *Wine project* »

## **Rasteau Sour - 14€**

Vin doux naturel ambré, Vodka,  
cannelle, citron

« *The chouchou !* »

## **Oli'Gin Basilic Smash - 16€**

Oli'Gin Maguin, gin infusé aux feuilles  
de basilic, citron vert, sucre

# LES CLASSIQUES | 12€

## GIN

### **Negroni**

Gin vermouth rouge, campari

## VODKA

### **Porn Star Martini [+3€]**

Vodka, purée de fruit de la passion, passoa, sirop de vanille, shot de prosecco

### **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, cranberry

## TEQUILA

### **Margarita [version Patron +3€]**

Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave

## WHISKY

### **Old fashioned**

Rhum ou Bourbon ou Tequila, Sirop de sucre, bitters,

## LES GIN TO'

**Gin Befeater - 10€**

**Gin Hendrick's - 12€**

**Oli'Gin Tonic - 14€**

Maison Manguin

## SOUR

**Amaretto Sour**

**Pisco Sour**

**Whisky Sour**

**Mezcal Sour (+3€)**

jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

## LES FROZEN

**Margarita Frozen**

Tequila, cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave

**Pina Colada Frozen**

Rhum blanc et ambré, Malibu, Ananas, citron vert

**Daiquiri Frozen**

Rhum blanc, jus de citron vert, Sirop de sucre

## LES BIERES

**Agora - 7€**

Blonde, blanche, session IPA

**Bière sans alcool - 6€**

# & THE OTHERS

## LES MULES

### **Jamaican Mule - 10€**

Havana ambré, ginger beer,  
angostura, citron vert

### **Moscow Mule - 10€**

Vodka, ginger beer, angostura,  
citron vert

### **London Mule - 10€**

Gin, ginger beer, angostura,  
citron vert

## LES SPRITZ

### **Aperol Spritz - 10€**

Aperol, prosecco, eau gazeuse,  
lamelle d'orange

### **Hugo Spritz - 13€**

Liqueur de fleurs de sureau,  
prosecco, eau gazeuse, menthe,  
lamelle de citron

### **Italicus Spritz - 12€**

Liqueur de bergamote,  
prosecco, eau gazeuse,  
olive verte

## LES CHAMPAGNES

### **French 75 - 18€**

Gin, citron jaune, champagne

### **Kir Royal BBD - 18€**

Chambord, champagne

## LES MOCKTAILS

### **Oranginade - 6€**

Cordial d'orange maison,  
citron, eau gazeuse

### **Soda concombre - 6€**

Sirop de concombre maison,  
citron, eau gazeuse

### **La citronnade - 6€**

Cordial de citron maison,  
eau gazeuse

### **Ice Tea Bibendum - 8€**

Thé noir hibiscus maison,  
citron, fraise ou passion

## SHOOTERS

### **Maison - 3€**

### **Supérieur - 6€**

# LES DIGESTIFS

## RHUM — 4CL

**Botran 15 ans - 14€**

Guatemala

**Caraxes - 16€**

Avignon - Île de la Barthelasse

**Clément Rhum Vieux - 14€**

Martinique

**Plantation XO 20 ans - 18€**

Barbade

## WHISKY — 4CL

**Four Roses - 10€**

Bourbon - USA

**Monkey Shoulder - 13€**

Blended Malt Whisky - Ecosse

**Gentleman Jack - 15€**

Whiskey - USA

**Oban 14 ans - 18€**

Single Malt - Ecosse

**The Hakushu - 25€**

Single Malt - Japon

## COGNAC — 4CL

**Hennessy - 15€**

**Delamain XO - 35€**

## THE OTHERS — 4CL

**Eau de vie de poire 43° - 15€**

**Liqueur de mandarine - 14€**

**Beluga Vodka - 14€**

**Don Julio - 18€**

Tequila reposado

**Get 27 - 9€**

**Limoncello - 9€**

**Menthe Pastille - 10€**

**Chartreuse - 14€**

# LES CHAMPAGNES

**Franck Pascal** 80€

Cuvée Fluence

**Franck Pascal** 95€

Tolérance rosé

**Bollinger** 130€

Spécial cuvée

**Bollinger** 175€

Rosé

**Maison Louis Roederer** 165€

Brut rosé

**Maison Louis Roederer** 210€

Brut nature Stark

**Bollinger** 360€

La grande année

**Dom Perignon** 400€

Vintage

**Maison Louis Roederer** 450€

Cristal

**Krug** 450€

## MAGNUM

**Bollinger** 295€

Spéciale cuvée magnum

**Maison Louis Roederer** 1200€

Cristal

# LES BOUTEILLES

<b>Get 27</b>	<b>70€</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>80€</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>110€</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>80€</b>
<b>Hendricks 11</b>	<b>110€</b>
<b>Havana Ambré</b> Spécial 7 ans	<b>80€</b>
<b>Havana blanc</b> 3 ans	<b>80€</b>
<b>Diplomatico</b>	<b>110€</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>80€</b>
<b>Chivas 12 ans</b>	<b>110€</b>
<b>Patrón</b>	<b>150€</b>

## SOFT ET SODAS

Pomme / Cranberry / Orange / Ananas / Ginger Beer  
Coca-Cola / Tonic / Eau gazeuse  
Red bull - 20€ les 5 cannettes