

# Bar a Bieres



# Champagnes



Toutes nos bouteilles de champagne sont accompagnées de fruits frais de saison

## PRESSIONS

	25cl	50cl
<b>HEINEKEN</b> La grande classique blonde, accompagnera à merveille une planche de charcuterie ou du fromage.	4,90€	7,90€
<b>AFFLIGEM</b> Bière d'Abbaye ambrée, idéale pour l'apéritif, qui accompagnera également les fruits de mer, ou encore une anchoïade.	5,40€	8,40€
<b>EDELWEISS</b> L'Edelweiss Originale Blanche se mariera parfaitement avec une salade d'encornets aux fèves, un tartare de saumon ou un plateau de crevettes.	5,20€	8,20€
<b>LAGUNITAS</b> Bière blonde Américaine, Accompagnera parfaitement des produits puissants tels que la pata negra bellota ou encore le camembert à la truffe.	5,60€	8,60€
<b>PANACHÉ</b>	4,50€	7,50€
<b>MONACO</b>	5,00€	8,00€



## BOUTEILLES

	33cl
<b>DESPERADOS</b> Desperados est une bière aromatisée à la Tequila qui se mariera parfaitement avec une planche de charcuterie	8,00€
<b>CUBANISTO</b> Cubanisto est une bière aromatisée au rhum, parfaite pour accompagner des accras de morue ou un plateau de crevettes	8,00€

## Rhums de dégustation (5cl)

Nos rhums de dégustation ont été minutieusement sélectionnés afin de vous proposer une gamme variée et sont accompagnés d'épices et agrumes de saison afin de les sublimer.

<b>SAILOR JERRY</b> , Iles vierges, Caraïbes (5cl)	8€	BOUTEILLE	80€
<b>CAPTAIN MORGAN</b> , Jamaïque (5cl)	8€	BOUTEILLE	80€
<b>BACARDI</b> 8 ans, Cuba (5cl)	9€	BOUTEILLE	90€
<b>HAVANA</b> 7 ans, Cuba (5cl)	9€	BOUTEILLE	90€
<b>DIPLOMATICO</b> 12 ans, Venezuela (5cl)	12€	BOUTEILLE	105€
<b>MATUSALEM</b> 15 ans, République Dominicaine (5cl)	12€	BOUTEILLE	110€
<b>MATUSALEM</b> 23 ans, République Dominicaine (5cl)	23€	BOUTEILLE	180€
<b>ZACAPA</b> 23 ans, Guatemala	20€	BOUTEILLE	160€
<b>ANGOSTURA 1919</b> , Trinidad et Tobago	13€	BOUTEILLE	110€
<b>DON PAPA</b> , Philippines	13€	BOUTEILLE	110€

Prix nets service compris, nous n'acceptons pas les chèques/chèques vacances. CB à partir de 10€.

## ROSÉS

	12cl	50cl	75cl	150cl
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> Chevalier torpez, bravade, vin historique de saint tropez	6,00€	-	26€	52€
Château Minuty « M »	8,00€	-	36€	72€
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b> Château Beaulieu, cuvée Alexandre AOP	6,50€	-	30€	-
<b>BANDOL</b> Les Restanques du Moulin	6,50€	-	32€	-
<b>CORSE</b> Casanova Tendance Domaine Casanova	7,00€ -	- 18€	34€ -	- -

## ROUGES

<b>CÔTES DE PROVENCE</b> Chevalier torpez, bravade, vin historique de saint tropez	6,00€	-	26€	-
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> Gigondas « BIO », Domaine Carobelle	8,00€	-	38€	-
<b>CORSE</b> Patrimoine «Domaine Orenge de Gaffory» Domaine Casanova	8,00€ -	- 18€	38€ -	- -

## BLANCS

<b>CÔTES DE PROVENCE</b> Chevalier torpez, bravade, vin historique de saint tropez	6,00€	-	26€	52€
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b> Château Beaulieu, cuvée Alexandre AOP	6,50€	-	30€	-
<b>CASSIS</b> Domaine du Paternel	8,50€	-	38€	-
<b>BORDEAUX</b> Mouton Cadet	6,50€	-	33€	-
<b>CORSE</b> Casanova Blanc de Noirs Domaine Casanova	7,00€ -	- 18€	34€ -	- -
<b>SAUTERNES</b> Chartreuse du Coutet	9,50€	-	70€	-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Photos non contractuelles



# Cocktails (25cl)



- PLANTEUR**, Rhum sailor jerry, vanillé et caramélisé, jus exotiques et épices de notre sélection **12€**
- PIÑA COLADA**, Rhum épicé sailor jerry, assemblage venant de toute la Caraïbe, ananas, coco **12€**
- CAÏPIRINHA**, Citron vert, cassonade, cachaça Toquino produite au nord est de l'état de Rio **11€**
- DAÏQUIRI**, Citron vert, cassonade, Rhum blanc Martiniquais La Mauny, glace pilée **11€**
- CAÏPIRINHA** ou **DAÏQUIRI AVEC FRUITS**, fraise, framboise ou mangue **12€**
- CUBA LIBRE**, Rhum captain morgan, doux et épicé, citron vert, allongé au coca cola **14€**
- TI PUNCH ANTILLAIS** (5cl), citron vert, cassonade, rhum blanc La Mauny **8€**
- TI PUNCH GLACÉ** au gingembre, citron vert, Rhum blanc La Mauny, le tout glacé **11€**
- SEX ON THE BEACH**, Vodka russian standard, ananas, cranberry et liqueur de pêche **12€**
- MOSCOW MULE**, Vodka Ketel One élue vodka préférée des mixologues 5 années consécutives, citron vert, relevé par du ginger beer, le tout sur un lit de glace pilée **13€**
- BELVEDERE**, Red bull **13€**
- FROZEN MARGARITA**, Téquila Milagro, citron vert, cointreau **13€**
- TEQUILA SUNRISE**, Tequila Milagro, jus d'orange, grenadine **12€**
- GIN TONIC**, Gin Hendrick's aux notes de genièvre, rose, concombre et fleur de sureau, tonic **13€**
- SEXY FIZZ**, Gin Tanqueray, jus de citron, purée de framboise allongé au Perrier **12€**

## Les spritz et champagne pour un côté pétillant

- PAPAGAYO**, Purée de framboise arrosée de Champagne Moët et Chandon brut impérial **18€**
- APÉROL SPRITZ**, Apérol, prosecco, perrier, élaboré selon la tradition avec un bitter légèrement amer **10€**
- VENETIAN SPRITZ**, Martini fiero, prosecco, Perrier, orange, Pour un côté plus fruité **10€**
- LEMON SPRITZ**, Limoncello, Prosecco, Perrier, pour un côté très frais **12€**

# Virgins Cocktails

SANS ALCOOL (25cl)

- VIRGIN MOJITO**, Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade **8€**
- VIRGIN MOJITO AVEC FRUITS**, fraise, framboise ou mangue **9€**
- VIRGIN COLADA**, Ananas, coco **9€**
- BORA BORA**, Ananas, cranberry, sirop de pêche **8€**
- SUNSET FREEZE** (smoothie), Banane, fruits rouges **9€**
- TUTTI FRUTTI** (smoothie), Banane, fraise, mangue **10€**
- MILK SHAKE**, vanille, chocolat, coco, fraise, ou banane/nutella **10€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Photos non contractuelles

# Mojitos (25cl)



Tous nos mojitos ont pour base, menthe fraîche, citron vert, et cassonade

- SAILOR MOJITO**, rhum sailor jerry aux notes de vanille, caramel au beurre et cannelle, perrier **10€**
- MOJITO AVEC FRUITS**, fraise, framboise ou mangue, rhum sailor jerry et perrier **12€**
- FRENCH MOJITO**, rhum 3 rivières ambré au parfum de miel, lait et pain grillé, perrier **11€**
- MOJITO MIAMI**, rhum bacardi carta blanca aux notes de vanille et d'amande, perrier **11€**
- MOJITO CUBA**, rhum sailor jerry del Caribe, angostura bitter à base de gentiane et écorce d'orange **12€**
- CAPTAIN MOJITO**, rhum Captain Morgan épicé aux arômes de fruits et d'herbes, perrier **11€**
- MOJITO ROYAL CLUBBING**, Rhum 3 rivières ambré, fraises, champagne Moët et chandon brut impérial **18€**
- VASQUE DE MOJITO**, vasque de 1.5 litre de mojito **39€**
- VASQUE DE MOJITO AVEC FRUITS**, fraise, framboise ou mangue **43€**

# Carte des Tapas

## PLATEAUX ET PLANCHES :

- PLATEAU DE CREVETTES** (12), aioli et mayonnaise maison **19€**
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** **21€**
- TRILOGIE DE FROMAGES** **19€**



## TAPAS PREMIUMS :

- BURRATA AUX COPEAUX DE TRUFFE** **13€**
- FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON**, toasts **13€**
- SAUMON FRAIS FUMÉ PAR NOS SOINS**, toasts **13€**
- DEMI CAMEBERT DI BUFALA À LA TRUFFE** **10€**
- PATA NEGRA BELLOTA** 50gr **14€** / 100gr **26€**
- OEUF MIMOSA À LA TRUFFE** **8€**

## TAPAS CLASSIQUES :

- PANISSES SAUCE AÏOLI** **6€**
- ACCRA DE MORUE** **6€**
- BURRATA AU PESTO** **9€**
- DÉS DE TARTARE DE SAUMON** **8€**
- ANCHOÏADE INDIVIDUELLE** **8€**
- SALADE D'ENCORNETS AUX FÈVES** **7€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Photos non contractuelles