



## CARTE DU BAR



## SNACK (12H-22H)

---

Pâtes , sauces au choix (pesto vert ou pesto rouge ou sauce tomate ou crème de fromage) <i>Housemade pasta, choice of sauce (green pesto or red pesto or tomato sauce ou chees)</i>	28 €
Smash burger, sauce poivre, pickles, Tomme de Savoie, frites ou salade <i>Pepper sauce, pickles, Tomme de Savoie, French fries or green salad</i>	34 €
Salade niçoise, anchois, tataki de thon, oeufs durs, tomates, olives <i>Niçoise salad, anchovy, tuna tataki, boiled eggs, tomatoes, olives</i>	26 €
Crevettes croustillantes, sauce aigre douce <i>Crispy shrimp, sweet-sour sauce</i>	20 €
Stick de mozzarella <i>Mozzarella stick</i>	12 €
Croque-monsieur, fromage, jambon blanc truffé, frites, salade <i>Croque-Monsieur, cheese, truffled ham, French fries, green salad</i>	22 €
Assiette de fromages affinés <i>Selection of refined cheese</i>	24 €
Assiette de charcuteries <i>Charcuterie assortment</i>	14 €
Tarte tatin aux pommes, sorbet gingembre <i>Apple tart tatin, ginger sorbet</i>	14 €
Brownie au chocolat vegan, sorbet fraise <i>Vegan chocolate brownie, strawberry sorbet</i>	14 €



## BOISSONS SANS ALCOOL

---

6 €

Coca-Cola
Coca-Cola zéro
Fever Tree Ginger Beer
Fever Tree Ginger Ale
Fever Tree Tonic Water
Perrier
Orangina

## THÉ GLACE MAISON / HOUSEMADE ICE TEA

---

8 €

Pêche / Peach
Menthe / Mint
Citron / Lemon



## LES EAUX / WATER

---

Thonon (33cl) _____	4 €
Thonon (75cl) _____	9 €
Vals (33cl) _____	4 €
Vals (75cl) _____	9 €
Eau micro-filtrée Nordaq (75cl) _____ <i>Filtered water</i>	6 €
Eau gazeuse micro-filtrée Nordaq (75cl) _____ <i>Filtered sparkling water</i>	6 €

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 8 €

---

Jus de tomate noire / <i>Black tomato juice</i>
Jus d'ananas / <i>Pineapple juice</i>
Jus de pomme / <i>Apple juice</i>
Jus de raisin blanc sauvignon / <i>White sauvignon grape juice</i>
Jus d'abricot / <i>Apricot juice</i>
Jus de fraise / <i>Strawberry juice</i>
Jus de pêche / <i>Peach juice</i>



## AU VERRE / BY THE GLASS (12CL)

---

Taittinger brut _____	20 €
Taittinger rosé _____	22 €
Vin rosé / <i>Rosé wine</i> _____	9 €
Vin blanc / <i>White wine</i> _____	10 €
Vin rouge / <i>Red wine</i> _____	11 €
Vin doux / <i>Natural sweet wine</i> _____	13 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

---

Notre équipe se fera un plaisir de réaliser les cocktails classiques de votre choix.  
N'hésitez pas à demander conseil à un de nos barmen.  
*Our team will be delighted to prepare your favorite classic cocktail, feel free to ask any advice to one of our bartenders.*

Cocktails classiques _____ <i>Classic cocktails</i>	18 €
Cocktails classiques au champagne _____ <i>Classic Champagne Cocktails</i>	22 €



## MOCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAIL 16 €

---

### LA DOUCEUR (20CL)

Jus de cranberry, verveine, hibiscus, fruits rouges, citron vert  
*Cranberry juice, verbena, hibiscus, red fruit, lime*

### LA GOURMANDISE (14CL)

Fruits de la passion, jus d'ananas, sirop d'ananas rôti à la vanille  
*Passion fruit, pineapple juice, roasted pineapple vanilla syrup*

## LES BIÈRES / BEERS (33CL)

---

1909 Bière du Mont Ventoux Lager 10 €  
*Lager 1909 Mont Ventoux beer*

1912 Bière du Mont Ventoux Blonde pale ale 10 €  
*Lager 1909 Mont Ventoux beer*

1050 Bière du Mont Ventoux Blanche 10 €  
*Lager 1909 Mont Ventoux beer*

1850 Bière du Mont Ventoux Ambrée 10 €  
*Lager 1909 Mont Ventoux beer*

Heineken 0% 6 €



## LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

---

Ristretto 5 €

Expresso 5 €

Expresso décaféiné / Decaffeinated espresso 5 €

Café allongé / French style Coffee 5 €

Café Américain / American style coffee 7 €

Double expresso 7 €

Cappuccino 7 €

Café latte / Latte coffee 7 €

Chocolat chaud / Hot chocolate 7 €

## SÉLECTION DE THÉS / TEA SELECTION 7 €

---

Verveine / Verbena

Camomille / Chamomile

Thé blanc jasmin / White jasmine tea

Thé vert menthe / Mint green tea

Thé vert Sencha / Sencha green tea

Thé English breakfast / English Breakfast tea



## LIQUEUR (5CL)

---

Cointreau	10 €
Grand Marnier Cordon rouge	12 €
Benedictine D.O.M	12 €
Get 27/31	10 €
Baileys	10 €
Limoncello	11 €
Adriatico Bianco	12 €
Disaronno amaretto	10 €
Verveine du Forez	11 €
Lavande Manguin	10 €
Mandarine Manguin	13 €
Abricot Manguin	22 €
Farigoule Manguin	12 €
Melon Manguin	8 €
Citron Bergamote Manguin	22 €
Elixir du Mont ventoux	10 €
Origan du Comtat	10 €
Chartreuse verte / jaune	20 €
Italicus	15 €
Kalhua	8 €



## COCKTAILS SIGNATURES

---

20 €

### LE FARIGOULE (25 CL)

Gin Tanqueray, sirop de sucre, citron, concombre, thym, romarin, blanc d'œuf, mediterranean tonic

*Gin Tanqueray, simple syrup, lemon, cucumber, thyme, rosemary, egg white, mediterranean tonic*

### LA VIOLETTE (14 CL)

Olmeqa Altos tequila, liqueur de violette, sirop de violette, citron vert, blanc d'œuf

*Olmeqa Altos tequila, violet liquor, violet syrup, lime juice, egg white*

### LE ROSE-MARY (11 CL)

Vodka, crème de pêche, sirop thym-romarin, citron vert

*Vodka, peach cream, thyme-rosemary syrup, lime*

### LE BOURBON (14 CL)

Four roses bourbon, vermouth rouge, liqueur de châtaigne, sirop de châtaigne, bitter orange

*Four roses bourbon, red vermouth, chestnut liquor, chestnut syrup, orange bitter*

### LA PASSION (14 CL)

Rhum Havana 3 ans, fruit de la passion, jus ananas, sirop d'ananas rôti à la vanille

*Rhum Havana 3 years, passion fruit, pineapple juice, roasted pineapple vanilla syrup*



## APÉRITIFS (5CL)

---

Bonbon sauvage, Vermouth blanc / <i>White Vermouth</i>	10 €
Bonbon sauvage, Vermouth ambré / <i>Amber Vermouth</i>	10 €
Martini Rosso	10 €
Mancino, Vermouth dry	10 €
Antica Formula, Vermouth rouge	12 €
Campari	10 €
Suze	10 €
Rinquinquin	10 €

## TEQUILA / MEZCAL (5CL)

---

Milagro Silver	14 €
Fortaleza Anejo	35 €
Del Maguey Mezcal	20 €
Olmecca Altos plata	13 €

## ANIS (4CL)

---

Ricard	8 €
Pastis Henry Bardouin	10 €
Pastis Manguin	12 €



## CALVADOS (5CL)

---

Christian Drouin	12 €
------------------	------

## BAS ARMAGNAC (5CL)

---

Domaine de Charron	50 €
--------------------	------

## COGNAC (5CL)

---

Hennessy XO	45 €
Hennessy Very Special	15 €

## PORTO (5CL)

---

Kopke (10 ans / 10 years)	12 €
---------------------------	------

## EAUX DE VIE (5CL)

---

Poire Williams	16 €
Poire emprisonnée Williams Manguin	21 €
Mirabelle Manguin	16 €
Caraxès Manguin	18 €
Pisco Demonio De Los Andes, Pérou	11 €
Vieux Marc de Bourgogne	23 €



## WHISKY (5CL)

---

### FRANCE

Le Breuil single malt Origine	16 €
Le Breuil single malt Finition tourbée	20 €
Le Breuil single mal Finition sherry Oloroso	19 €

### ÉCOSSE

Macallan 12 Double Cask	38 €
Bunnahabhain 2012 9 ans / 9 years	40 €
Lagavulin 16 ans / 16 years	23 €
Monkey Shoulder	14 €
Old Pulteney Huddart	15 €
Chivas 12 ans / 12 years	11 €
Aberlour 10 ans / 10 years	14 €
The Glenlivet	12 €

### IRLANDE

Redbreast 12 ans / 12 years	22 €
Jameson	10 €

### ÉTATS-UNIS

Sazerac Rye Reserve	19 €
Bulleit Bourbon	16 €
Four roses	11 €

### ASIE

Nikka from the Barrel, Japon	17 €
Kavalan Solist Sherry Cask, Taiwan	50 €



## VODKA (5CL)

---

Grey Goose (France)	15 €
Ketel One (Hollande)	11 €
Oli'Vodka (France)	18 €
Stolichnaya, (Russie)	10 €

## RHUM (5CL)

---

Zacapa 23 solera (Guatemala)	23 €
Plantation X.O (Barbades)	18 €
Plantation 3 stars (Barbades)	11 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	25 €
Hampden 8 ans (Jamaïque)	24 €
Havana 3 ans (Cuba)	10 €
Trois Rivières Triple Millésime (Martinique)	22 €
Saint James VSOP (Martinique)	12 €
Saint James Royal Ambré (Martinique)	10 €
Saint James Agricole Pur Canne (Martinique)	11 €
Havana Club 7 ans (Cuba)	12 €
Cheval Bondieu (Martinique)	26 €
Bumbu (Barbade)	13 €



## GIN (5CL)

---

Le lièvre Blanc (France)	17 €
Oli' Gin Manguin (France)	20 €
Christian Drouin (France)	17 €
Monkey 47 (Allemagne)	24 €
Madame del professor (Italie)	18 €
Crocodile del professor (Italie)	19 €
Monsieur del professor (Italie)	16 €
Malfy con limone (Italie)	18 €
Hendrick's (Écosse)	15 €
Drumshambo gunpowder (France)	20 €
Nikka coffey (Japon)	14 €
Empresso 1908 (Canada)	18 €



## TONIC & CONDIMENTS

---

Sélectionnez votre accompagnement ou demandez une recommandation à notre barman.

*Select your accompaniment or ask one of our bartenders for a recommendation.*

Baies de genièvre / *Juniper berries*

Cardamome / *Cardamom*

Baton de cannelle / *Cinnamon stick*

Poivre / *Pepper*

Badiane / *Star anis*

Romarin / *Rosemary*

Thym / *Thyme*

Zeste de citron / *Lemon zest*

Citron jaune / *Lemon*

Citron vert / *Lime*

Orange

Zeste d'orange / *Orange zest*

Pamplemousse / *Grapefruit*

Zeste de pamplemousse / *Grapefruit zest*