



CARTE DU BAR



SNACK (12H-22H)

Smash burger, sauce barbecue maison, frites <i>Smash burger, house-made barbecue sauce, French fries</i>	35€
Burger végétarien de lentilles de Sault, frites <i>Vegetarian Sault lentil Burger, French fries</i>	32€
Croq'truffes au jambon de cochon du Ventoux, fromages, frites <i>Ventoux ham Croq'truffles, cheese, French fries</i>	40€
Salade César, avec ou sans anchois <i>Cesar salad, with or without anchovies</i>	30€
Houmous de pois chiches de Mazan, tuiles de pain <i>Mazan chickpea Hummus, bread crisps</i>	18€
Panisses de Marseille frites, yaourt aux herbes <i>Marseille Panisses, french fries, herb yogurt</i>	18€
Bagel au saumon fumé mariné à l'aneth <i>Dill-marined smoked salmon Bagel</i>	20€
Salade de légumes d'ici et de saison, vinaigrette au vinaigre de Mazan <i>Mixed seasonal vegetable salad, Mazan vinegar dressing</i>	24€
Assortiment de charcuteries <i>French Charcuterie board</i>	24€
Sélection de fromages de Manon <i>Manon's selection of refined cheeses</i>	26€
Pâtes du moment, sauce au choix <i>Bolognese - Sauce tomate cerise, ail, basilic & huile d'olive - Pesto - Crème de Parmesa</i> <i>Pasta with your choice of sauce</i> <i>Bolognese - Chery tomato, garlic, basil & oil-sauce - Pesto - Parmesan cream</i>	24€



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>	

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>	



LES A COTES / SIDES

Salade mixte <i>Mixed salad</i>	10 €
Bol de frites <i>Bowl of fries</i>	10 €
Tarte du jour <i>Tart of the day</i>	12 €
Glace et sorbet maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	12 €
Bol de fruits frais de saison <i>Bowl of fresh seasonal fruits</i>	12 €

AU VERRE /BY THE GLASS (12CL)

Taittinger brut	21 €
Taittinger rosé	23 €
Vin rosé / <i>Rosé wine</i>	8 €
Vin blanc / <i>White wine</i>	8 €
Vin rouge / <i>Red wine</i>	8 €
Vin doux / <i>Natural sweet wine</i>	8 €

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€

LAVANDIN 9CL

Djin, citron jaune, miel, lavande

Djin, lemon, honey, lavender

NOLOS DU VENTOUX 14CL

Oscos, citron jaune, cerise, oscos effervescent

Oscos, lemon, cherry, effervescent oscos

CANNE DOUCE 18CL

Rhham, citron jaune, raisin blanc, noix

Rhham lemon, white grapes, walnuts

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€

Pale Ale 1912 Mont Ventoux beer

1050 Bière du Mont Ventoux Blanche 10€

White 1050 Mont Ventoux beer

1850 Bière du Mont Ventoux Ambrée 10€

Amber 1909 Mont Ventoux beer

Heineken 0% 6€



LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto 5€

Espresso 5€

Espresso décaféiné / Decaffeinated espresso 5€

Café allongé / French style Coffee 5€

Café Américain / American style coffee 7€

Double espresso 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 €

PICHOLINE 18CL

Vodka Stoli, citron jaune, romarin, olive Picholine, eau gazeuse
Stoli Vodka, lemon, rosemary, Picholine olive, sparkling water

COTEAUX DU VENTOUX 14CL

St James VSOP, citron jaune, cerise, vanille, Champagne
St James VSOP, lemon, cherry, vanilla, Champagne

PERLE NOIRE 8CL

Gin umami, vermouth sec, feuille de figuier, truffe
Gin umami, dry vermouth, fig leaves, truffles

ORANGE DE PROVENCE 6CL

Hennessy VS, abricot, vanille
Hennessy VS, apricot, vanilla

MELON SMASH 16CL

Amaretto, citron jaune, melon, absinthe
Amaretto, lemon, melon, absinthe



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 €
Rinquiquin	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 €
Gin umami	20 €



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*



Hôtel Crillon Le Brave, Place de l'Eglise 84410 Crillon le Brave, France
Téléphone : +33 4 90 65 61 61 • www.crillonlebrave.com