



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>Ceasar 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€
Spaghetti sauce au choix <i>Bolognese   Sauce tomate cerise, ail, basilic &amp; huile d'olive   Pesto   Crème de Parmesan</i> <i>Spaghetti with your choice of sauce</i> <i>Bolognese   Cherry tomato, garlic, basil &amp; 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	18 €
Taittinger rosé	20 €
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, osco effervescent

*Oscos, lemon, cherry, effervescent osco*

### CANNE DOUCE 18CL

Rhhm, citron jaune, raisin blanc, noix

*Rhhm 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€

*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€

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 €
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 / <i>10 years</i> )	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*