



CARTE DU BAR



SNACK (12H-22H)

Smashburger, Tomme de Savoie, mayonnaise au poivre, frites ou salade <i>Smashburger, Tomme de Savoie cheese, pepper mayonnaise, French fries or green salad</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'truffes, 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>Fried Marseille Panisses, herby 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 : Bolognaise / Sauce tomate cerise, ail, basilic & huile d'olive / Pesto / Crème de Parmesan <i>Pasta with your choice of sauce : Bolognese / Cherry tomato, garlic, basil & olive oil sauce / Pesto / Parmesan cream</i>	24 €



LES À CÔTÉS / 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	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 18 €
Classic cocktails

Cocktails classiques au champagne 22 €
Classic Champagne Cocktails

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



FRAICHEUR SANS ALCOOL

6 €

Une alternative raffinée, imaginée pour ceux qui choisissent de limiter ou d'éviter l'alcool, sans renoncer au plaisir. Découvrez une sélection de boissons biologiques, peu sucrées et riches en arômes, parfaites pour se rafraîchir ou accompagner vos repas.

A refined alternative, designed for those who choose to reduce or avoid alcohol, without giving up pleasure. Discover a selection of organic beverages, low in sugar and rich in flavour, perfect for refreshment or to accompany your meals.

SAUVAGE

Fleurs de sureau et de bruyère, reine des prés

Elder- and heather flower, meadowsweet

SPRITZ

Ecorce d'orange amer, gentiane, hibiscus, verveine, clou de girofle,
poivre de Sichuan / *Bitter orange peel, gentian, hibiscus, verbena, cloves, Sichuan pepper*

TONIC

Ecorce d'orange amer, gentiane, baies de genièvre

Bitter orange peel, gentian, juniper berries

GINGER BEER

Gingembre / *Ginger*

LIMONADE

Ecorce de citron, verveine / *Lemon peel, verbena*



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 €



COCKTAILS SIGNATURES

20€

PICHOLINE (18 CL)

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

COTEAUX DU VENTOUX (14 CL)

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

PERLE NOIRE (8 CL)

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

ORANGE DE PROVENCE (6 CL)

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

MELON SMASH (16 CL)

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€



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 umani	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*



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 €



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 €



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 €



LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto	5 €
Espresso	5 €
Espresso décaféiné / <i>Decaffeinated espresso</i>	5 €
Café allongé / <i>French style Coffee</i>	5 €
Café Américain / <i>American style coffee</i>	7 €
Double espresso	7 €
Cappuccino	7 €
Café latte / <i>Latte coffee</i>	7 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	7 €

SÉLECTION DE THÉS / TEA SELECTION 7 €

Verveine / <i>Verbena</i>
Camomille / <i>Chamomile</i>
Thé blanc jasmin / <i>White jasmine tea</i>
Thé vert menthe / <i>Mint green tea</i>
Thé vert Sencha / <i>Sencha green tea</i>
Thé English breakfast / <i>English Breakfast tea</i>



LES EAUX / WATER

Thonon (33cl)	4 €
Thonon (75cl)	9 €
Vals (33cl)	4 €
Vals (75cl)	9 €
Eau micro-filtrée Nordaq (75cl) <i>Filtered water</i>	8 €
Eau gazeuse micro-filtrée Nordaq (75cl) <i>Filtered sparkling water</i>	8 €

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>



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*



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