



CARTE DU BAR



SNACKS (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>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>Fried Marseille Panisses, herbyogurt</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 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



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

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 €



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

THÉS GLACÉS MAISON / HOUSEMADE ICE TEA

8 €

Pêche / Peach

Menthe / Mint

Citron / Lemon



FRAICHEURS 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, verbenas, 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, verbenas*



WHISKIES (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 €



VODKAS (5CL)

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

RHUMS (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 €



GINs (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 €



TONICS & 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*



CALVADOS (5CL)

Christian Drouin _____ 12 €

BAS ARMAGNAC (5CL)

Domaine de Charron _____ 50 €

COGNACS (5CL)

Hennessy XO _____ 45 €

Hennessy Very Special _____ 15 €

PORTOS (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 €



LIQUEURS (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 €



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 €

TEQUILAS / MEZCALS (5CL)

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

ANIS (4CL)

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



BOISSONS SANS ALCOOL

6€

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

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

8€

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



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*



LES EAUX / WATER

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



