

# Les Cocktails



# Incontournables

<b>Spritz</b> <i>Vin pétillant, eau pétillante, Apérol ou Campari, ou limoncello</i>	11€
<b>Gin Tonic</b> <i>Gin, tonic, citron ou concombre ou gingembre ou hibiscus</i>	11€
<b>Gin Fizz</b> <i>Gin, citron, sucre de canne, eau pétillante</i>	10€
<b>Negroni</b> <i>Gin, campari, vermouth rouge</i>	10€
<b>Manhattan</b> <i>Vermouth rouge, whisky, angostura</i>	11€
<b>Daiquiri</b> <i>Rhum, citron, sucre de canne</i>	10€
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	12€
<b>Side car</b> <i>Triple sec, cognac, citron</i>	12€
<b>Singapour sling</b> <i>Gin, Triple sec, liqueur de cerise, grenadine, citron, Ananas, Bénédicte, angostura</i>	12€
<b>Porn star Martini</b> <i>Vodka, sirop de vanille, purée de passion, pasoa</i>	12€
<b>Sour</b> <i>Pisco ou amaretto ou whisky, sirop de sucre, citron vert, blanc d'œuf</i>	12€
<b>Bizou</b> <i>Vodka, framboise, jus de fraise, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	12€
<b>Bramble</b> <i>Gin, citron vert, sucre de canne, crème de mûre</i>	11€
<b>Paloma</b> <i>Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave, eau pétillante</i>	11€
<b>Caïpirinha</b> <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	10€
<b>L'inspiration du bar tender</b> <i>Selon vos goûts et les produits disponibles</i>	12€

# Les Cocktails



## Classiques

<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka, triple sec, citron vert, jus de cramberry</i>	12€
<b>Mojito</b> <i>Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante, classique ou fraise ou basilic</i>	11€
<b>Margarita</b> <i>Tequila, Triple sec, citron vert</i>	10€
<b>Piña Colada</b> <i>Rhum, Malibu, coco, Ananas</i>	12€
<b>Martini dry</b> <i>Gin, vermouth blanc, olive</i>	10€
<b>Bloody Mary</b> <i>Vodka, jus de tomat, citron vert, sel de céleri, tabasco</i>	11€
<b>Sex on the beach</b> <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus decramberry</i>	12€
<b>Long Island</b> <i>Vodka, Gin, Rhum, Tequila, citron, cola</i>	12€
<b>Old Fashioned</b> <i>Bourbon, angostura, sucre de canne, eau pétillante</i>	12€
<b>Expresso martini</b> <i>Vodka, amaretto, orgeat, café, sucre de canne</i>	12€
<b>Irish Coffe</b> <i>Whiskey, sucre de canne, crème fraiche, café</i>	10€
<b>Rossini</b> <i>Champagne, purée de fraise</i>	12€
<b>Belini</b> <i>Champagne, purée de pêche</i>	12€
<b>Virgin Mojito</b> <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante, classique ou fraise ou basilic</i>	9€
<b>Virgin Colada</b> <i>Crème de coco, jus d'ananas</i>	9€
<b>L'inspiration sans alcool du Bar tender</b> <i>Selon vos goûts et les produits disponibles</i>	10€

# Les Cocktails



# Signatures

Par Clément et Daniel

## Le Choupapimougnagno

15€

Vodka gingembre maison  
sirop basilic et piment maison  
jus de pamplemousse  
citron vert  
agostura

## Le Gin Fizz bise

13€

Gin et citron vert  
Sucre de canne  
Framboise  
Eau pétillante  
Romarin

## Le Cougnamamaw

15€

Amarula (alcool de fruit d'Afrique du sud)  
Crème de pêche  
Jus de mangue  
Baie de passion

## Le Berocca boost

13€

Crème religieuse citron bio  
Eau de vie de framboise  
Sirop de citron  
Citron vert  
Mix acide citrique sucre hibiscus

## Le Jean Philéas n°2

13€

Liqueur de cerise  
Amaretto  
Champagne  
Sirop de cerise  
Jus de citron

## Le Sopli coffee

15€

Vodka noisette soplica  
Chocolat noir  
Sirop de sucre de canne  
Expresso  
chantilly

# Les Vins du moment, Au verre et à la bouteille

## Champagne et bulles

	12cl	75cl
Champagne <b>Rose Goudard</b>	10€	55€
Effervescent <b>Vintur</b> (Ventoux)	7€	35€

## Rosés :

	12cl	75cl
AOP Ventoux <b>Terrasses d'Éole</b> « <i>Ventoureso</i> »	6€	25€
AOP Côtes-de-Provence <b>Domaine Paternel</b>	8€	38€
AOP Bandol <b>Domaine Terrebrune</b>	11€	48€

## Blancs :

	12cl	75cl
AOP Ventoux <b>Terrasses d'Éole</b> « <i>Agueroun</i> »	6€	25€
IGP <b>Vaucluse Tour de L'Isle</b> « <i>Viognier</i> »	6,50€	30€
AOP <b>Cassis Domaine Paternel</b> « <i>blanc de blancs</i> »	9,50€	50€
AOP <b>Saint Joseph Domaine Christophe Pichon</b>	9,50€	50€
AOP <b>Mâcon-Uchizy Domaine Raphaël Sallet</b>	7,50€	35€
IGP <b>Côtes de Gascogne Domaine Pellehaut</b> « <i>été gascon</i> » <b>moelleux</b>	7€	30€

## Vin de dessert :

	8cl
AOP <b>Rasteau Domaine des Escaravailles</b> « <i>Vin doux Naturel blanc</i> »	8€

## Rouges :

	12cl	75cl
AOP Ventoux <b>Terrasses d'Éole</b> « <i>Mountaniero</i> »	6€	25€
AOP Côtes-du-Rhône <b>Village Domaine de la Florane</b> « <i>Je ne souffre plus</i> »	6,50€	30€
AOP <b>Gigondas Alain Jaume</b> « <i>Terrasses de Montmirail</i> »	9,50€	50€
AOP <b>Châteauneuf-du-Pape François Giraud</b>	12,50€	70€
AOP <b>St-Joseph Yves Cuilleron</b> « <i>Cavanos</i> »	9,50€	55€
AOP <b>Maranges Domaine Quentin Jeannot</b> « <i>Vieilles Vignes</i> »	8,50€	45€

## Vin de dessert :

	8cl
AOP <b>Rasteau Domaine des Escaravailles</b> <i>Vin doux Naturel grenat</i>	8€

*Pour plus de choix, n'hésitez pas à consulter la carte des vins*

# La Cave

## *Les champagnes et effervescents* 75cl

<b>Vintur</b> « Effervescent » brut (Ventoux)	35€
<b>Rose Goudard</b> « The place to boire » brut	60€
<b>Maison Collet Art Déco 1<sup>er</sup> cru » brut</b>	80€
	<b>Magnum</b> 159€
<b>Philipponnat</b> « Blanc de Blanc 2012 » brut	120€
<b>Bollinger</b> « Special cuvée » brut	100€
<b>Bollinger</b> « Rosé » brut	135€
<b>Egly Ouriet</b> « Grand cru » brut	155€

## *Les vins rosés* 75 cl

<b>Terrasses d'Eole</b> « Ventoureso » AOP Ventoux	25€
<b>Château de Clapier</b> « Vibrato » AOP Luberon	25€
	<b>Magnum</b> 49€
<b>Domaine Paternel</b> AOP Côtes-de-Provence	38€
<b>Domaine Terrebrune</b> AOP Bandol	48€
<b>Puech Haut</b> « Argali » AOP Languedoc	35€

# *Les vins blancs d'ici*

75 cl

<b>Domaine Ruffinatto</b> « <i>La Reyne</i> » 2021 IGP Vaucluse	38€
<b>Terrasses d'Éole</b> « <i>Agueroun</i> » 2021 AOP Ventoux	25€
<b>Domaine Vintur</b> « <i>Roussane</i> » 2018 Vin de France	38€
<b>Domaine Fondrèche</b> « <i>Domaine</i> » 2021 AOP Ventoux	30€
	<b>Magnum</b> 59€
<b>Tour de L'Isle</b> « <i>Viognier</i> » 2021 IGP Vaucluse	30€
<b>Eric Bouletin (Roucas Toumba)</b> « <i>Armes Blanche</i> » 2021 Vin de France	38€
<b>Clos des Mourres</b> « <i>365 jours</i> » 2021 AOP Roaix	55€
<b>Domaine des Escaravailles</b> « <i>Vin doux naturel</i> » 2018 AOP Rasteau (50 cl)	44€
<b>Domaine des Escaravailles</b> « <i>Scarabée</i> » N°21 Vin de France	38€
<b>Château la Nerthe</b> 2019 AOP Châteauneuf du pape	80€
<b>Domaine Paternel</b> « <i>blanc de blancs</i> » 2021 AOP Cassis	50€

# *Les vins blancs d'ailleurs*

75cl

<b>Camin Larredya</b> « <i>la part Davant</i> » 2020 AOP Jurançon sec	38€
<b>Domaine Pellehaut</b> « <i>l'été gascon</i> » 2021 IGP Côtes de Gascogne <b>moelleux</b>	30€
<b>Domaine de la Ville Rouge</b> « <i>Nathan</i> » 2021 AOP Crozes-Hermitage	50€
<b>Aurélien Chatâgnier</b> 2021 AOP Saint Joseph	60€
<b>Christophe Pichon</b> « <i>Pur Sang</i> » 2020 AOP Condrieu	90€
<b>Domaine Masse</b> « <i>Aligoté</i> » 2020 AOP Bourgogne Aligoté	30€
<b>Domaine Raphaël Sallet</b> 2021 AOP Mâcon-Uchizy	35€
<b>Domaine Bongran</b> « <b>Quintaine</b> » 2017 AOP Viré-Clessé	75€
<b>Pascal Maillard</b> 2020 AOP Meursault	98€
<b>Thomas Pico</b> « <i>Vent d'ange</i> » 2021 AOP Chablis	60€
<b>Loïc Caillebourdin</b> « <i>Tryptique</i> » 2019 AOP Pouilly Fumé	78€
<b>Mathieu Delaporte</b> « <i>Silex</i> » 2020 AOP Sancerre	60€
<b>Domaine de la Taille aux Loup</b> « <i>Clos de Mosny</i> » 2021 AOP Mont louis sur Loire	68€
<b>Mark Kreydenweiss</b> « <i>Wibelsberg grand cru</i> » 2016 AOP Alsace Riesling	68€
<b>Domaine Giachino</b> « <i>Primitif</i> » 2021 AOP Savoie	38€
<b>Vinyes dels Asprès – David Mola</b> « <i>Blanc dels Asprès</i> » 2020 DO Empordà	45€

# *Les vins rouges d'ici*

75 cl

<b>Domaine Ruffinatto</b> « <i>La Ménimes</i> » 2021 AOP Luberon	30€
<b>Guillaume Gros</b> « <i>Domaine</i> » 2014 AOP Luberon	60€
<b>Ad Finès</b> « <i>Domitilla</i> » 2018 IGP Vaucluse	60€
<b>Terrasses d'Éole</b> « <i>Mountaniero</i> » 2021 AOP Ventoux	25€
<b>Domaine de la Crillonne</b> « <i>Vieilles vignes</i> » 2016 AOP Ventoux	35€
<b>Clos de T...</b> 2015 AOP Ventoux	30€
	<b>Magnum</b> 59€
<b>Domaine Fondrèche</b> « <i>Il était une fois</i> » 2017 AOP Ventoux	68€
<b>Domaine de la Florane</b> « <i>Je ne souffre plus</i> » 2021 AOP Côtes-du-Rhône Village	30€
<b>Julie Karsten</b> « <i>Enfant gâté</i> » 2021 AOP Côte du Rhône Village	38€
<b>Clos des Mourres</b> « <i>Rosy</i> » 2020 Vin de France	48€
<b>Domaine Prat Sura</b> 2019 AOP Vacqueyras	50€
<b>Domaine Raspail Ay</b> 2020 AOP Gigondas	55€
<b>Domaine des Escaravailles</b> « <i>Vin doux Naturel</i> » 2019 AOP Rasteau (50cl)	44€
<b>Domaine Villeneuve</b> « <i>Vieilles Vignes</i> » 2017 AOP Châteauneuf du pape	80€
<b>Château La Nerthe</b> AOP Châteauneuf-du-Pape 2016	90€
<b>Domaine Hauvette</b> « <i>Cornaline</i> » 2016 AOP Baux de Provence	83€
<b>Domaine Terrebrune</b> 2017 AOP Bandol	60€



# *Les vins rouges d'ailleurs*

75 cl

<b>Danjou Banessy</b> « <i>Roboul</i> » 2020 IGP Côtes Catalanes	38€
<b>Christelle Betton</b> « <i>Espiègle</i> » 2020 AOP Crozes-Hermitage	50€
<b>Christophe Pichon</b> 2020 AOP St-Joseph	55€
<b>Jean-Luc Colombo</b> « <i>Terres brûlées</i> » 2017 AOP Cornas	90€
<b>Domaine Quentin Jeannot</b> « <i>Vieilles Vignes</i> » 2019 AOP Maranges	45€
<b>Fanny Sabre</b> 2020 AOP Monthelie	90€
<b>Jérémy Recchionne</b> 2019 AOP Gevrey Chambertin	120€
<b>Mathieu Delaporte</b> « <i>Silex</i> » 2019 AOP Sancerre	60€
<b>Domaine des Closiers</b> « <i>Les Cosiers</i> » 2020 AOP Saumur Champigny	50€
<b>Maison Collet</b> « <i>Aÿ</i> » 2015 AOP Coteaux Champenois	98€
<b>Nin Ortiz</b> « <i>Planètes</i> » 2018 DOC Priorat (Espagne)	68€
<b>Azul y Garanza</b> « <i>Seis</i> » 2019 DO Navarra (Espagne)	38€
<b>Il Poggione</b> 2013 DOCG Brunello di Montalcino (Italie)	98€
<b>Casina Bric</b> « <i>Bricco delle viole</i> » 2013 DOCG Barolo (Italie)	98€
<b>Tierras de Armenia</b> « <i>Karas</i> » 2017 POA Armavir (Arménie)	48€
<b>Finca Ferrer</b> « <i>Viento sur Malbec</i> » 2019 Valle de Uco, Mendoza (Argentine)	38€