

LEBAR

Prix nets en euros · Net prices in euros.

Bières 33cl. Apéritifs 8cl. Spiritueux & Liqueurs 4cl. Anisés 3cl. Cocktails 9 à 25cl. Champagnes & Vins 15cl

Nous expérimentons toujours de nouveaux produits pour vous séduire.

Les sirops et infusions sont faits maison.

Nous n'utilisons que les meilleurs fruits frais, herbes et épices
pour l'élaboration des cocktails. Si vous n'arrivez pas à choisir
dans notre carte, demandez-nous !

Nous élaborerons un cocktail sur mesure
ou un des grands classiques juste pour vous !

The bartenders are always experimenting with new and exciting products
to tickle your taste buds. Our cocktails are made using only the freshest
of fruits, herbs and spices.

Syrups and infusions are homemade.

If you can't choose from our menu, just tell us what you like,
and we'll make a cocktail designed for you or a classic one!

LES CLASSIQUES INDÉMODABLES

APEROL SPRITZ, MOJITO, OLD FASHIONED, MARGARITA, DAÏQUIRI, MARTINI

26€

LES INCONTOURNABLES DU BAR LE CAP

OLD TAWNY FASHION

*Bourbon Woodford Reserve Double Oaked, porto rouge,
sirop d'épices maison, 3 Peppers Bitters
Woodford Reserve Double Oaked Bourbon, red port,
homemade spices syrup, 3 Peppers Bitters*

BABILONDON

*Gin Bombay Sapphire, Campari infusé au romarin, jus de pamplemousse rose,
sirop d'agave, soda water, Orange Bitters
Bombay Sapphire Gin, Campari infused with rosemary, grapefruit juice,
agave syrup, soda water, Orange Bitters*

HUGO SPLAH MATE

*Liqueur Italicus à la bergamote, Prosecco, feuilles de menthe, concombre, ginger ale
Bergamot Italicus liquor, Prosecco, mint leaves, cucumber, ginger ale*

BLUE MEXICOAST

*Tequila Codigo Blanco infusée au romarin, nectar de mangue, jalapeno frais,
jus de citron vert, sirop d'agave à la fève de tonka maison
Codigo Blanco Tequila infused with rosemary, mango nectar, fresh jalapeno,
lime juice, homemade agave syrup with tonka bean*

PROVENCE DREAMLAND

*Vodka Grey Goose, Martini Ambrato, sirop à la camomille et thym maison,
jus de citron jaune, Champagne Deutz Brut Classic
Grey Goose Vodka, Martini Ambrato, homemade camomille and thyme syrup,
lemon juice, Deutz Brut Classic Champagne*

LES MIXOLOGUES

26€

MEDITERRANEAN BREAKFAST

*Vodka infusée au citron et thym, confiture d'orange amère,
jus de citron jaune, liqueur à la bergamote, jus de grenade, Orange Bitters*
*Vodka infused with lemon and thyme, bitter orange jam, lemon juice,
bergamot liquor, pomegranate juice, Orange Bitters*

MOULIN ROSE

*Tequila Casamigos Silver, Mezcal, liqueur de yuzu, nectar de mangue,
sirop d'agave à la tonka, jus de raisin noir, jus de citron vert*
*Casamigos Silver Tequila, Mezcal, yuzu liquor, mango nectar,
agave syrup with tonka, black grape juice, lime juice*

MAYA'S GOLD CUP

*Tequila Milagro Silver infusée au miel, liqueur de Muyu Vetiver Gris,
sirop Falernum maison, jus de citron vert, Thyme Bitters*
*Milagro Silver Tequila infused with honey, Muyu Vetiver Gris liquor,
homemade Falernum syrup, lime juice, Thyme Bitters*

DREAMING VARADERO

*Rhum Eminente Cubain, liqueur de jalapeño, sirop maison
gingembre et basilic, Angostura Bitters fumé aux herbes de Provence*
*Cuban Eminente Rum, jalapeño liquor, homemade ginger
and basil syrup, Bitters Angostura smoked with Provence herbs*

RON NEW FASHION

*Rhum Diplomatico Réserve, Rhum agricole Clément vieux,
sirop maison au safran, Bitters Falernum maison, épices Tajin*
*Diplomatico Réserve Rum, old Clément agricultural Rum,
homemade saffron syrup, homemade Falernum Bitters, Tajin spices*

LES SOURS

26€

LA VIE EN ROSÉ

*Vodka Chopin aromatisée au yuzu, jus de raisin, Vermouth rosé Lillet,
sirop d'agave, sauge fraîche, jus de citron jaune
Chopin Vodka flavored with yuzu, grape juice, pink Vermouth Lillet,
agave syrup, fresh sage, lemon juice*

LE FRENCHY

*Gin Hendrick's, jus de pamplemousse, citron jaune et yuzu,
sirop de fleur de sureau, vin rouge de Bordeaux
Hendrick's Gin, grapefruit juice, lemon juice and yuzu,
elderflower syrup, red wine from Bordeaux*

SPICY ULTIMATE MARGA

*Tequila Codigo Reposado, confiture de jalapeño rouge et poivre,
jus de citron vert, mousse à la coriandre, citron vert
Codigo Reposado Tequila, red jalapeño and pepper jam,
lime juice, coriander mousse, lime*

MAGIC SUNSET JULEP

*Bulleit Bourbon, Kavalan Single Malt Taïwan, liqueur à la bergamote,
sirop maison miel lavande, feuilles de menthe, Bitters orange cannelle maison
Bulleit Bourbon, Kavalan Single Malt Taïwan, bergamot liquor, homemade
honey and lavender syrup, mint leaves, homemade cinnamon and orange Bitters*

SAINT BARTH - ELEMENT - CUP

*Rhum agricole Clément Canne Bleue, Rhum Eminente,
jus de citron vert et yuzu, nectar d'ananas, jus de pamplemousse, sirop Falernum
Clément Canne Bleue agricultural Rum, Eminente Rum,
lime juice and yuzu, pineapple nectar, grapefruit juice, Falernum syrup*

LES COCKTAILS À REVOIR...

26€

NEGRONI

MEXICONI

*Tequila Casamigos Reposado, Apérol,
Carpano Antica Formula, Peach Bitters
Casamigos Reposado Tequila, Apérol,
Carpano Antica Formula, Peach Bitters*

SOUR PASSION NEGRONI

*Gin Hendrick's infusé à la menthe, Campari,
liqueur à la passion, sirop d'agave, jus de citron
Hendrick's Gin infused with mint, Campari,
passion fruit liquor, agave syrup, lemon juice*

BOMBARDIER #3

*Bulleit Bourbon infusé au gingembre,
Campari à la framboise, Vermouth rosé, Orange Bitters
Bulleit Bourbon infused with ginger,
Campari with raspberry, pink Vermouth, Orange Bitters*

NEGRINN

*Gin Bombay Sapphire infusé au café arabica, Campari,
Cointreau noir, liqueur au chocolat, Coffee Bitters
Bombay Sapphire Gin infused with arabica coffee, Campari,
Cointreau noir, cocoa liquor, Coffee bitters*

GIN TONIC LOVERS

Tanqueray • Hendrick's

20€

Tanqueray Ten • Silent Pool • Gunpowder

Citadelle • The Botanist • Monkey 47 • Mare • Prince Explorer

Bombay Sapphire • Aviation • Anaë Bio • Ki No Bi

22€

TONIC FEVER TREE

*Classique, méditerranéen, fleur de sureau
Classic, mediterranean, elderflower*

MOCKTAILS & SOFT DRINKS

ORIENTAL FLOWER

*Thé vert au jasmin, sirop de sureau, jus de citron jaune,
feuilles de menthe, nectar de myrtille et framboise
Green jasmine tea, elderflower syrup, lemon juice, mint leaves,
blueberry and raspberry nectar*
22€

TIKI TROPICS

*Nectar mangue ananas, purée de fruit de la passion,
jus de citron vert, sirop de Falernum
Mango and pineapple nectar, passion fruit purée,
lime juice, Falernum syrup*
22€

GO GREEN

*Jus de concombre et pomme frais, feuilles de basilic,
jus de citron vert, sirop au miel millefleurs
Fresh cucumber and apple juice, basil leaves,
lime juice, honey syrup*
22€

JUS DE FRUITS

Sélection de Jus de fruits “Alain Milliat” • Juices “Alain Milliat”
15€

Jus de fruits pressés • Fresh juices
15€

SODAS & LIMONADES • SOFT DRINKS & MIXERS

11 €

EAUX

Vittel, Perrier, San Pellegrino
50 cl 9€ • 1L 12€

L'APÉRITIF

La sélection de nos Champagnes
servis au verre • Champagne by the glass

Deutz “Brut Classic” 26€
Louis Roederer « Vintage Rosé » 30€

La sélection de nos vins servis au verre • Wine by the glass

BLANC • WHITE

Sancerre “Grande Réserve” Henri Bourgeois 19€
Crozes Hermitage “Les Marelles” Gilles Robin 21€
Saint Aubin 1er Cru “Les Champlots” Domaine Roux 29€

ROUGE • RED

Crozes Hermitage “Albéric” Gilles Robin 20€
Saint-Emilion Grand Cru Château Grand Corbin Manuel 25€
Gevrey Chambertin Domaine Thierry Mortet 29€

ROSÉ

Côtes de Provence Château Minuty “Rosé Or” 19€

La sélection de nos bières • Beers

Heineken, Kronenbourg 1664, Corona, Blue Coast IPA,
Blue Coast blanche, Leffe brune, Heineken zéro
12€

SPIRITUEUX

La sélection de nos spiritueux • Spirit's

VODKA

Ketel One

21€

Belvedere • Grey Goose • Chopin

25€

TEQUILA

Milagro Silver • Casamigos Silver

23€

Patron Silver • Casamigos Reposado • Codigo Blanco • Codigo Rosa

25€

Casa Dragones Silver • Don Julio Reposado • Codigo Reposado

29€

Clase Azul Silver • Milagro Anejo • Casamigos Anejo

39€

Don Julio 1942 • Clase Azul Reposado • Casa Dragones Joven

65€

RHUM SOLERA

Sailor Jerry Spiced Rum • Havana Anejo Especial • Havana 3 • Havana 7

21€

Gosling's Black Seal • Diplomatico Mantuano • Eminente

23€

Kraken Black • Mount Gay XO • Diplomatico Reserva Especial

25€

Zacapa 23 • Diplomatico Vintage

35€

Zacapa XO

45€

RHUM AGRICOLE

HSE Vieux • HSE Black Sheriff • HSE Finito fût de Porto • Clément VSOP

25€

Clément Canne Bleue

29 €

SCOTCH WHISKIES

WHISKIES DU MONDE

BLENDÉD

Johnnie Walker Red Label • Johnnie Walker Black Label
Chivas Regal 12 ans • Monkey Shoulder
22€
Johnnie Walker Blue Label
55€

SINGLE MALT

Speyside

Aberlour 10 ans • Cardhu • Glenfiddich 12 ans
The Balvenie 12 ans • Knockando 12 ans
22€
Glenfiddich 18 ans
45€
Glenmorangie Signet
55€

Islay & Islands

Laphroaig 10 ans • Ardbeg 10 ans • Talisker “Distillers Edition” • Oban 14 ans
22€
Lagavulin 16 ans
26€

WHISKIES DU MONDE

Irish Whiskey

Bushmills • Jameson
22€

Japanese and Taiwan Whiskey

Nikka from the Barrel
22€
Nikka Coffey Malt • Kavalan Solist (Taiwan)
29€
Kavalan Single Malt (Taiwan)
35€

American Whiskey

Bulleit • Bulleit Rye • Jack Daniel's
Maker's Mark • Buffalo Trace • Knob Creek
22€
Blanton's • Woodford Reserve • Woodford Double Oaked
Maker's Mark 46 Hudson
29€

DIGESTIFS

La sélection de nos digestifs • After dinner

COGNAC

Hennessy Fine • Rémy Martin VSOP

22€

Hennessy XO • Rémy Martin XO

35€

Hennessy “Paradis”

95€

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d’âge

19€

Château de Laubade 1989

35€

Château de Laubade 1962

65€

CALVADOS

Adrien Camut 6 ans

22€

Adrien Camut 18 ans

29€

Adrien Camut “Réserve”

45€

Adrien Camut “Rareté”

75€

LES EAUX DE VIE, LIQUEURS ET AMAROS

Eau-de-vie de framboise, fraise, prune et poire Williams

Grappa • Amaro

19€

