



CARTE
DU BAR

-

BAR
MENU





SIGNATURE COCKTAILS

26€

41.22°N (13CL)

GIN «MARE»
LIQUEUR DE LAVANDE MANGUIN
SIROP DE THYM MAISON
SHRUB ABRICOT/LAVANDE
SOLUTION SALINE
JUS DE CITRON VERT
BLANC D'OEUF

MI-FIGUE MI-RAISIN (14CL)

PISCO «BARSOL»
CHAMBORD
OLÉO SACCHARUM FIGUE/4 ÉPICES
LAIT AMANDE MAISON
BASILIC
JUS DE CITRON VERT

CHESTNUT BOULEVARD (12CL)

PORTO QUINTA DO NOVAL 20 ANS
LIQUEUR DE CHÂTAIGNE
COINTREAU
JUS DE CITRON VERT
SIROP DE SUCRE

PEPE'S SALOON (10CL) TIO PEPE

RYE WHISKY FATWASH BEURRE DE CACAHUÈTES
LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE MAISON
PEYCHAUD'S BITTER
BITTER CHOCOLAT

CIELITO LINDO (9CL)

CASAMIGOS REPOSADO
MEZCAL DEL MAGUEY «CHICHICAPA»
CORDIAL AGAVE/CITRON VERT
BITTER CHIPOTLE/LAPSANG
MILK PUNCH CRÈME DE CACAO

CORSICAN SPRITZ (18CL)

ITALICUS
LIQUEUR DE CLÉMENTINE MANGUIN
PROSECCO DIVA
CITRON VERT

FRAGRANCE WELLNESS (18CL)

GIN AGORA X COQUILLADE
OLÉO SACCHARUM JASMIN
CLUB MATÉ
CITRON JAUNE
BITTER ROSE-GENIÈVRE



CE SYMBOLE SIGNALE L'INTENSITÉ RELEVÉE DE CERTAINS COCKTAILS. THIS SYMBOL DENOTES THE DEGREE OF SPICINESS.



SIGNATURE COCKTAILS

26€

DÉCOUVREZ NOTRE COCKTAIL
VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

TASTE OUR OAK BARRELAGED COCKTAIL

WHITE NEGRONI (12CL)

GIN BOMBAY SAPPHIRE

GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX

MARTINI EXTRA DRY INFUSÉ À LA CITRONELLE

FUMÉ À LA CITRONELLE

SANS ALCOOL

18€

CRIMSON GINGER (14CL)

NECTAR DE FRAISE

SIROP DE BASILIC MAISON

JUS DE CITRON VERT

GINGER BEER

DIS'A'PEAR (14CL)

GIN SANS ALCOOL SEEDLIP GROVE 45

JUS DE POIRES BENEDETTI

SIROP MAISON POMME, CANNELLE, VANILLE



SIGNATURE COCKTAILS «PRESTIGE»

MARGARITA PLATA (12CL)

CLASE AZUL «PLATA»
GRAND MARNIER «CORDON ROUGE»
CORDIAL AGAVE/CITRON VERT
SOLUTION SALINE
50€

GIMLET (10CL)

GIN SEVENTY ONE OU/OR VODKA BELUGA
CORDIAL PAMPLEMOUSSE
BITTER LAVANDE
50€

MEZCAL ESPRESSO MARTINI (12CL)

CLASE AZUL «SAN LUIS POTOSI»
FLOR DE CANA «SPRESSO»
LIQUEUR MOZART «DARK CHOCOLATE»
CAFÉ ESPRESSO
100€

ROB ROY (10CL)

OCTOMORE 133 OU/OR MACALLAN 15 ANS
NOILLY PRAT
SIROP ÉPICÉ «COQUILLADE RUBIS»
PEYCHAUD'S BITTER
50€

OLD FASHIONNED (8CL)

ZACAPA XO
BITTER ORANGE AMÈRE
BITTER CHOCOLAT
FÈVE DE TONKA RAPÉE
SUCRE BLANC
50€

SIDECAR (10CL)

HENNESSY «PARADIS»
GRAND MARNIER «RÉVÉLATION»
CITRON JAUNE
SOLUTION SALINE
100€



CLASSIC COCKTAILS

APERITIF COCKTAIL

APEROL SPRITZ (16CL) 20€

ST. GERMAIN SPRITZ (16CL) 22€

RUM COCKTAIL

22€

DARK AND STORMY (14CL)

MOJITO (14CL)

CAIPIRINHA (8CL)

CHAMPAGNE COCKTAIL

24€

FRENCH 75 (14CL)

CHAMPAGNE COCKTAIL (14CL)

HUGO (16CL)

BELLINI/ROSSINI (14CL)

WHISKY COCKTAIL

22€

OLD FASHIONED (9CL)

WHISKY SOUR (9CL)

MANHATTAN (9CL)

GIN COCKTAIL

22€

BASIL SMASH (10CL)

NEGRONI (12CL)

DRY MARTINI/DIRTY MARTINI (9CL)

VODKA COCKTAIL

22€

COSMOPOLITAN (9CL)

MOSCOW MULE (14CL)

PORN STAR MARTINI (9CL)

AFTER DINNER COCKTAILS

22€

EXPRESSO MARTINI (12CL)

VODKA

LIQUEUR DE CAFÉ

CAFÉ

BLACK OU WHITE*

RUSSIAN (8CL)

VODKA

LIQUEUR DE CAFÉ

CRÈME FRAÎCHE*



NOS CHAMPAGNES SIGNATURE

À LA COUPE 12CL

HENRI GIRAUD, ESPRIT NATURE, BRUT
22€

HENRI GIRAUD, DAME JANE, BRUT ROSÉ
26€

BOUTEILLES 75CL

HENRI GIRAUD, ESPRIT NATURE, BRUT
110€

HENRI GIRAUD, DAME JANE, BRUT ROSÉ
160€

HENRI GIRAUD X COQUILLADE
MV18
385€

AUTRES BULLES 12CL & 75CL

FRANK JOHN, RIESLING 36
16€ - 80€



Coquillade

NOTRE DOMAINE SE SITUE DANS LA VALLÉE DU RHÔNE. LA PLUS GRANDE PARTIE DE NOTRE VIGNOBLE SE TROUVE DANS L'AOP VENTOUX, AU COEUR DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON, RÉSERVE DE BIOSPHÈRE DE L'UNESCO DEPUIS 1990, AUTOUR DE NOTRE HÔTEL COQUILLADE.

OUR ESTATE IS LOCATED IN THE RHÔNE VALLEY. THE MAJORITY OF OUR VINEYARD LIES WITHIN THE AOP VENTOUX, AT THE HEART OF THE LUBERON REGIONAL NATURAL PARK, A UNESCO BIOSPHERE RESERVE SINCE 1990, SURROUNDING OUR HOTEL, COQUILLADE.

BLANCS

12CL / 75CL

DOMAINE DE LA COQUILLADE, ELYO 2024	10€ / 45€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, ELYO 2024 (VIN ORANGE)	10€ / 45€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, CUVÉE COQUILLADE 2024	14€ / 70€

ROSÉS

12CL / 75CL

AURETO, «CUVÉE COQUILLADE» 2021	11€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, ELYO 2024	10€ / 45€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, COQUILLADE 2024	14€ / 70€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, PÉTILLANT ROSÉ SANS ALCOOL NM	10€ / 45€

ROUGES

12CL / 75CL

DOMAINE DE LA COQUILLADE, ELYO 2023	10€ / 45€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, CUVÉE COQUILLADE 2023	14€ / 70€
DOMAINE DE LA COQUILLADE, RUBIS (VIN DOUX) 2023	10€ / 50€

Tous nos vins sont certifiés par le label
"AGRICULTURE BIOLOGIQUE" et sont élaborés avec passion par une vigneronne.
ALL OUR WINES ARE CERTIFIED ORGANIC AND ARE CRAFTED WITH PASSION BY A FEMALE WINEMAKER.






BIÈRES

33CL

AGORA ARTISANS BRASSEURS CARPENTRAS

BLONDE 
GOLDEN ALE
12€

BLANCHE 
WITBIER AU PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT
12€

IPA 
INDIAN PALE ALE
12€

AMBRÉE 
ALE ANGLAISE
12€

NOIRE 
STOUT
12€



APÉRITIFS

PASTIS (4CL)	8€
RICARD (4CL)	8€
HENRI BARDOUIN (4CL)	8€
PASTIS MANGUIN (4CL)	9€
MARTINI ROUGE/BLANC (6CL)	8€
SUZE (5CL)	8€
RINQUINQUIN (5CL)	9€
CAMPARI (5CL)	8€
KIR (12CL)	12€
POMMEAU CHRISTIAN DROUIN (7CL)	12€
KIR ROYAL (12CL)	22€
LILLET BLANC (7CL)	9€
LILLET ROSÉ (7CL)	9€
CAMARGUAISE (4CL)	10€
POIRÉ ERIC BORDELET (33CL)	15€
AOP MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, JUVENAL 2023	15€

VODKA 4CL

BELVEDERE (POLOGNE)	25€
BELUGA (RUSSIE)	35€
CARVIA (FRANCE)	20€
GREY GOOSE (FRANCE)	21€
LE PHILTRE (FRANCE)	25€



GIN COQUILLADE

4CL

CHERS CLIENTS,

DÉCOUVREZ LE GIN COQUILLADE BY AGORA.

ÉLABORÉ À CARPENTRAS, AU PIED DU MONT-VENTOUX ET DISTILLÉ DE FAÇON ARTISANALE À VAUVERT, IL ALLIE LA PURETÉ D'UNE EAU DES PYRÉNÉES, LA PUISSANCE DU HUBLON DE LA DRÔME, ET LES ARÔMES DE 7 PLANTES AROMATIQUES BIO, EMBLÉMATIQUES DE LA PROVENCE, DONT LES AGRUMES ET LE CÈDRE.

-

DEAR GUESTS,

GET A TASTE OF OUR COQUILLADE BY AGORA GIN.

CRAFTED IN CARPENTRAS AT THE FOOT OF MONT-VENTOUX THEN DISTILLED IN VAUVERT, OUR GIN BLENDS THE PURITY OF PYRENEAN SPRING WATER THE POWER OF HOP FROM THE DRÔME FIELDS, AND THE FLAVORS OF 7 ORGANIC BOTANICALS FROM CITRUS AND BITTER ORANGE TO CEDAR.

18€

LE CONSEIL DE NOTRE CHEF BARMAN :

POUR UN SOUVENIR UNIQUE DE COQUILLADE PROVENCE, OFFREZ LE GIN COQUILLADE BY AGORA, DISPONIBLE MAINTENANT EN FORMAT BOUTEILLE DE 70CL.

-

OUR HEAD BARMAN'S TIP:

A COQUILLADE BY AGORA GIN BOTTLE AVAILABLE NOW IN 70CL MAKES FOR A VERY SPECIAL GIFT FROM PROVENCE !



GIN AND TONIC

4CL

HENDRICK'S (ECOSSE)	16€
MARE GIN (ESPAGNE)	21€
GIN MARE «CAPRI» (ESPAGNE)	28€
MONKEY 47 (ALLEMAGNE)	22€
SILENT POOL (ANGLETERRE)	22€
GIN SEVENTY ONE (ANGLETERRE)	40€
KI NO BI (JAPON)	22€
XII DRY (FRANCE)	15€
OLI'GIN MANGUIN (FRANCE)	18€
G'VINE NOUAISSON FÛT DE COGNAC (FRANCE)	20€
DROUIN CARMINA (FRANCE)	20€
DROUIN SINGLE CASK (FRANCE)	24€
GIN PETIT GRAIN (FRANCE)	27€
GIN 44N (FRANCE)	30€

GIN SANS ALCOOL

4CL

SEEDLIP GROVE 45 (ANGLETERRE)	18€
---------------------------------	-----



WHISKY

4CL

FRANCE

DOMAINE DES HAUTES GLACES MOISSONS	24€
MICHEL COUVREUR «CAP A PIE»	21€
MICHEL COUVREUR «THE UNEXPECTED»	24€
MICHEL COUVREUR «OVERAGED»	26€
MICHEL COUVREUR «BLOSSOMING AULD SHERIED»	32€
ALFRED GIRAUD HORIZON	30€
BM SIGNATURE, FÛT DE MACVIN	24€
BM SIGNATURE, VIN JAUNE 9 ANS SINGLE MALT	28€
BM SIGNATURE, VIN JAUNE 10 ANS	32€
BM VIN JAUNE SIGNATURE 2003 SINGLE CASK	38€

JAPON

ICHIRO'S MALT GRAIN	26€
ICHIRO'S DOUBLE DISTILLATION	32€
HAKUSHU DISTILLER'S RÉSERVE	28€
HIBIKI HARMONY	30€
YAMAZAKI 12 ANS	36€
HAKUSHU 12 ANS 100 ANNIVERSARY	40€

USA

BULLEIT BOURBON	14€
BULLEIT RYE	15€
MAKER'S MARK	16€



WHISKY 4CL

ECOSSE

GLENMORANGIE NECTAR D'OR	25€
TALISKER 10 YEARS	22€
OBAN 14 YEARS	24€
ARDBERG AN Oa	24€
LAGAVULIN 16 ANS	26€
OCTOMORE 13 .3	40€
MACALLAN 15 ANS	40€
MACALLAN ESTATE	55€
MACALLAN 18 ANS	60€
DALMORE CIGAR MALT	26€

IRLANDE

JAMESON	13€
RED BREAST 12 YEARS	18€
WATEFORD BIO-DYNAMIC LUNA 1.1	20€
WATERFORD ARGOT	18€



WHISKY 4CL

THE YAMAZAKI TSUKURIWAKÉ ÉDITION MAISON SUNTORY

COLLECTION DE 4 SINGLE MALT JAPONAIS
EXCLUSIVITÉ VAUCLUSE POUR COQUILLADE PROVENCE

YAMAZAKI PUNCHEON

VEILLI EN FÛT PUNCHEON
BOUCHE TRÈS DOUCE SUR LE CAMEL AU BEURRE
90€

YAMAZAKI PEATED MALT

ORGE MALTÉ TOURBÉ, LE JOYAUX DE LA GAMME
BOUCHE TOURBÉ, NOTES DE TERRE, ANANAS & AGRUMES
90€

YAMAZAKI SPANISH OAK

VEILLI EN FÛT PROVENANT DU NORD DE L'ESPAGNE
BOUCHE RICHE, COMPLEXE, ACIDITÉ SUBTILE
90€

YAMAZAKI MIZUNARA

FÛT EN BOIS DE MIZUNARA (BOIS JAPONAIS)
BOUCHE RONDE, SUR DES NOTES SUCRÉES ET ÉPICÉES
120€



RHUM 4CL

EL DORADO 25 (GUYANE BRITANNIQUE)	70€
ZACAPA 23 YEARS (GUATEMALA)	26€
ZACAPA XO (GUATEMALA)	34€
RENEGADE PRE-CASK (GRENADE)	18€
CLEMENT XO (MARTINIQUE)	22€
BALLY (MARTINIQUE)	28€
LONGUETEAU (GUADELOUPE)	22€
FLOR DE CAÑA 12 ANS (NICARAGUA)	20€
FLOR DE CAÑA 18 ANS (NICARAGUA)	24€
FLOR DE CAÑA «130ÈME ANNIVERSAIRE» (NICARAGUA)	28€
HAVANA CLUB MAXIMO (CUBA)	120€



CLASE AZUL

4CL

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME EXCLUSIVE
TÉQUILA & MEZCAL «CLASE AZUL»

LA PINTA POMEGRANADA	15€
PLATA	30€
REPOSADO	45€
GOLD ÉDITION	75€
ANEJO	90€
EXTRA ANEJO «ULTRA	260€
MEZCAL DURANGO	60€
MEZCAL SAN LUIS POTOSI	90€
MEZCAL GUERRERO	90€

TÉQUILA

4CL

DON JULIO BLANCO	15€
CASAMIGOS REPOSADO	22€

MEZCAL

4CL

MEZCAL BOZAL	18€
DEL MAGUEY CHICHICAPA	20€



PORTOS
7CL

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME EXCLUSIVE
«QUINTA DO NOVAL»

EXTRA DRY WHITE	15€
10 YEARS TAWNY	20€
20 YEARS TAWNY	30€
40 YEARS TAWNY	35€
COLHEITA 1976	40€
VINTAGE 1994	45€



COGNAC

4CL

HENNESSY VERY SPECIAL	15€
HENNESSY PARADIS	80€
REMY MARTIN LOUIS XIII	250€
CAMUS ILE DE RÉ	25€
DELAMAIN PALE & DRY	30€
BOURGOUIN DOUBLE LIE	18€
FANNY FOUGERAT IRIS POIVRÉ	25€
FANNY FOUGERAT CÈDRE BLANC	30€

CALVADOS

4CL

CHRISTIAN DROUIN TRÈS POMME	18€
CHRISTIAN DROUIN XO	27€
CHRISTIAN DROUIN EXPÉRIMENTAL «RHUM JM ANGELS»	35€
CHRISTIAN DROUIN EXPÉRIMENTAL «FOURSQUARE 19 ANS»	35€



BAS-ARMAGNAC

4CL

LA GAMME DARROZE

BLANCHE D'ARMAGNAC	10€
BIOLOGIC 2008	15€
CHÂTEAU DE GAUBE 1963	35€
CHÂTEAU DE GAUBE 1962	35€



DISTILLERIE MANGUIN 4CL

DISTILLERIE ARTISANALE MANGUIN, ILE DE LA BARTHELASSE

VIEILLE PRUNE	10€
EAU DE VIE DE MIRABELLE	10€
EAU DE VIE CERISE	10€
LIQUEUR DE CITRON BERGAMOTE	13€
LIQUEUR DE CLÉMENTINE	13€
LIQUEUR DE LAVANDE	13€
POIRE WILLIAMS n°45	10€
FARIGOULE	15€
EAU DE VIE DE POIRE «GOLDEN PEAR»	25€

DIGESTIFS 4CL

VERVEINE DU FOREZ	14€
GRAPPA NARDINI BASSANO	17€
LIMONCELLO	10€
CRÈME RELIGIEUSE MANDARINE	10€
VIEUX MARC DE GIGONDAS HORS D'ÂGE	18€
JACOULOT, MENTHE POIVRÉE	12€
JACOULOT, ABRICOT	12€
JACOULOT, MANDARINE	12€



CHARTREUSES

4CL

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME «LA MAISON CHARTREUSE»

GENTIANE	10€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	15€
CHARTREUSE JAUNE	15€
CHARTREUSE VERTE	15€
CHARTREUSE TARAGONE JAUNE «LA FABIOLA» 1966-1973	130€
CHARTREUSE VERTE PÉRIODE 1951-1956	350€

GRAND MARNIER

4CL

GRAND MARNIER CORDON ROUGE	10€
GRAND MARNIER RÉVÉLATION	40€



JUS DE FRUITS & SODAS

MAISON BENEDETTI

MAISON BENEDETTI EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE CRÉÉE EN 1948 EN PLEIN CŒUR DE LA PROVENCE, DANS LE PETIT VILLAGE DE CABANNES.

LEUR VOLONTÉ EST D'ÉLABORER DES JUS DE FRUITS, NECTARS, LIMONADE ET THÉ GLACÉ AUX GOÛTS EXCEPTIONNELS ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT EN METTANT EN AVANT LES FRUITS PROVENÇAUX ET FRANÇAIS.

ILS PROPOSENT UNE GAMME 100% BIO ÉLABORÉE AVEC LEURS PLUS BELLES EXPLOITATIONS AGRICOLES ET LOCALES.



33CL

ABRICOT	10€
ORANGE	10€
PÊCHE	10€
POIRE WILLIAMS	10€
POMME	10€
POMME-FRAMBOISE	10€
TOMATE	10€
THÉ GLACÉ AU SOUPÇON DE MENTHE	10€
LIMONADE ARTISANALE LÉGÈREMENT CITRONNÉE	10€



SOFTS

COCA-COLA (33CL)	7€
COCA-COLA ZÉRO (33CL)	7€
ORANGINA (25CL)	7€
LIMONADE DES CIGALES (33CL)	7€
FEVER TREE INDIAN TONIC (20CL)	8€
FEVER TREE GINGER BEER (20CL)	8€
FEVER TREE GINGER ALE (20CL)	8€
SIROPS MAISON (3CL)	5€
DIABOLO (3CL)	7€
ORANGE PRESSÉE/CITRON PRESSÉ (5CL)	9€

EAUX

EAU DOUCE (STILL WATER)	5€
EAU PERLÉE (SPARKLING WATER)	5€



CAFÉS & THÉS

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ	6€
DOUBLE EXPRESSO	8€
NOISETTE	7€
CAPPUCCINO	8€
LATTE MACCHIATO	8€
CAFÉ FRAPPÉ	8€
CHOCOLAT CHAUD MONBANA	9€
SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS «JARDINS D'ASIE»	7€
IRISH COFFEE	15€

PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE



SELECTION DE CIGARES
INTERNATIONAL SELECTION OF CIGARS

OLIVA
SERIE G
(NICARAGUA)
35€

OLIVA SÉRIE V MELANIO
FIGURADO
(NICARAGUA)
60€

OLIVA SÉRIE V MELANIO
TORPEDO ÉLU CIGARE 2024
(NICARAGUA)
90€

HORACIO
PASSION 38
(R. DOMINICAINE)
25€

HORACIO
JACQUES CHANCEL ÉDITION LIMITADA
(R. DOMINICAINE)
50€

ALIADOS
CABINET ÉDITION ROBUSTO
(R. DOMINICAINE)
40€

CLE
25 ÈME ANNIVERSAIRE
(COSTA RICA)
90€

A ETERNITA
INSULENTE
(CORSE)
50€



SÉLECTION DE CIGARES CUBAINS
SELECTION OF CUBAN CIGARS

POR LARRAÑAGA

EXCLUSIVITÉ FRANCE

(CUBA)

75€

QUAI D'ORSAY

EXCLUSIVITÉ FRANCE 2018

(CUBA)

80€

COHIBA

SIGLO I

(CUBA)

80€

COHIBA

SIGLO 2

(CUBA)

80€

COHIBA

ROBUSTO

(CUBA)

200€

ROMEO Y JULIETA

MILLE FLEURS

(CUBA)

25€

PARTAGAS

ORIGENE LINÉA MAESTRA

(CUBA)

150€



METS
-
FOOD





SNACKING

7/7 de 15h à 22h - 7/7 from 15h to 22h

CROQUE-MONSIEUR AU BEAUFORT

BEAUFORT «CROQUE-MONSIEUR»

14€

CLASSIQUE CLUB-SANDWICH, SALADE DE JEUNES POUSSÉS

CLASSIC «CLUB-SANDWICH», YOUNG SPROUT SALAD

14€

MINI-BURGER AU BOEUF, CHEDDAR, SAUCE TARTARE

MINI BEEF BURGER, CHEDDAR, SAUCE TARTARE

16€

DÉCLINAISON DE POTIMARRON, SAUTÉ, MARINÉ, EN PURÉE, NOISETTES

VARIATION OF RED KURI SQUASH, SAUTÉED, MARINATED, PURÉE, HAZELNUTS

18€

VELOUTÉ DE MARRONS, CRÈME DE CÈPES ET CHAMPIGNONS SAUTÉS

CHESTNUT VELOUTÉ, PORCINI CREAM, SAUTÉED MUSHROOMS

18€

QUEUES DE CREVETTES SAUTÉES AU TAMARIN, COMPOTÉE D'OIGNONS

SAUTÉED SHRIMP TAILS WITH TAMARIND, ONION COMPOTE

18€

CURRY ROUGE, LAIT DE COCO, FEUILLES DE COMBAVA

LÉGUMES - 18€ / POULET - 20€

RED CURRY WITH COCONUT MILK AND COMBAVA LEAF

VEGETARIAN - 18€ / CHICKEN - 20€

TARTARE DE THON, PISTACHES, GUACAMOLE, GINGEMBRE

TUNA TARTARE, PISTACHIOS, GUACAMOLE, GINGER

18€



SNACKING

7/7 de 15h à 22h - 7/7 from 15h to 22h

FRITES FRAÎCHES MAISON

FRESH FRENCH FRIES

8€

NOS PLANCHES - OUR BOARDS

7/7 de 12h à 22h - 7/7 from 12h to 22h

PLANCHE DE CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PLATTER

24€

PLANCHE DE FROMAGES

CHEESE PLATTER

24€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGES

CHARCUTERIE & CHEESES PLATTER

28€

ENFANTS / KIDS

7/7 de 15h à 22h 7/7 from 15h to 22h

NUGGETS DE POULET MAISON

OU

FILET DE POISSON BLANC

ACCOMPAGNÉ SOIT DE FRITES, PÂTES OU LÉGUMES

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS

OR

THE FINEST WHITE FISH OF THE DAY

SERVED WITH YOUR CHOICE OF FRIES, PASTA, OR SEASONAL VEGETABLES.

16€

CE SYMBOLE SIGNALE L'INTENSITÉ RELEVÉE DE CERTAINS PLATS. 
THIS SYMBOL DENOTES THE DEGREE OF SPICINESS IN SELECTED DISHES.



DESSERTS

7/7 de 15h à 22h
7/7 from 15h to 22h

DÉCOUVREZ LES “TRILOGIES DE DESSERTS”
IMAGINÉES PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER AURÉLIEN TROUSSE

DISCOVER THE “DESSERT TRILOGIES” CRAFTED BY OUR PASTRY CHEF AURÉLIEN TROUSSE

LES FRUITÉS :

TARTELETTE AUX FRUITS EXOTIQUES
SUCETTE AUX AGRUMES, SORBET POMME VERTE MENTHOLÉE

THE FRUITY TREATS :

EXOTIC FRUIT TARTLET, CITRUS LOLLIPOP, REFRESHING GREEN APPLE & MINT SORBET

12€

LES CHOCOLATÉS :

TARTELETTE CHOCOLAT AU LAIT ET CACAHUÈTES
SUCETTE CHOCOLAT NOIR ET RÉGLISSE, SORBET CHOCOLAT

THE CHOCOLATE DELIGHTS :

MILK CHOCOLATE & PEANUT TARTLET, DARK CHOCOLATE & LICORICE LOLLIPOP, CHOCOLATE

SORBET

12€

LES GOURMANDS :

TARTELETTE POMME FAÇON TATIN
SUCETTE PRALINÉ NOIX DE PÉCAN, GLACE CRÈME BRÛLÉE

THE GOURMAND PLEASURES :

TARTE TATIN—STYLE APPLE TARTLET, PECAN PRALINE LOLLIPOP, CRÈME BRÛLÉE ICE CREAM

12€

BÂTONNETS GLAÇÉS

FROZEN BARS

12€

VANILLE & FRAMBOISE
VANILLA & RASPBERRY

CHOCOLAT NOIR & CAFÉ
DARK CHOCOLATE & COFFEE



7/7 de 15h à 22h
7/7 from 15h to 22h

NOTRE CHEF PÂTISSIER AURÉLIEN TROUSSE,
MET UN POINT D'HONNEUR À SUBLIMER LES RICHESSES DE NOTRE TERROIR.
À PARTIR DU CHOCOLAT D'EXCEPTION FOURNI PAR NOTRE PARTENAIRE LOCAL,
«LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA» À CHÂTEAURENARD,
IL MOULE ET FAÇONNE LUI-MÊME TROIS TABLETTES UNIQUES,
VÉRITABLES INVITATIONS À LA DÉGUSTATION.

OUR PASTRY CHEF, AURÉLIEN TROUSSE,
TAKES PRIDE IN SHOWCASING THE RICHNESS OF OUR TERROIR.
USING EXCEPTIONAL CHOCOLATE SUPPLIED BY OUR LOCAL PARTNER, LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA
IN CHÂTEAURENARD, HE PERSONALLY MOLDS AND CRAFTS THREE UNIQUE CHOCOLATE BARS,
TRUE INVITATIONS TO INDULGENCE.

LES CRÉATIONS À DÉCOUVRIR :
CREATIONS TO DISCOVER:

8€ LA TABLETTE DE 40 GRAMMES / €8 PER 40 GRAMS BAR

GAYAS – 64% (ÉQUATEUR)
ATTAQUE DOUCE ET FRAÎCHE, PEU SUCRÉE, AVEC DES NOTES DE MIEL, DE
FRUITS CUITS ET D'ÉPICES DOUCES. FINALE CACAOTÉE, SUBTILEMENT SUCRÉE.

GAYAS – 64% (ÉCUADOR)
A GENTLE, FRESH OPENING WITH LOW SWEETNESS, REVEALING NOTES OF HONEY, STEWED FRUITS,
AND DELICATE SPICES. A COCOA-DRIVEN FINISH WITH SUBTLE SWEETNESS.

MEKONGA – 70% (VIETNAM)
ATTAQUE FRANCHE ET ACIDULÉE, TRÈS PEU SUCRÉE, MARQUÉE PAR UNE TOR-
RÉFACTION CHAUDE ET UN CACAO INTENSE. FINALE SUR DES NOTES DE FÈVE
FRAÎCHE.

MEKONGA – 70% (VIETNAM)
A BOLD, TANGY ATTACK WITH VERY LITTLE SWEETNESS, MARKED BY WARM ROASTING AND INTENSE COCOA.
FINISHES WITH NOTES OF FRESH COCOA BEANS.

JAMAYA – 73% (JAMAÏQUE)
ATTAQUE DOUCE ET VANILLÉE, DÉVELOPPANT DES NOTES VÉGÉTALES ET BOI-
SÉES. FINALE SUR LA NOIX DE PÉCAN ET LES FRUITS SECS.

JAMAYA – 73% (JAMAICA)
A SMOOTH, VANILLA OPENING EVOLVING INTO VEGETAL AND WOODY NOTES.
A LINGERING FINISH OF PECAN AND DRIED FRUITS.

À SAVOURER EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CAFÉ...
OU SIMPLEMENT POUR LE PLAISIR.

TO BE SAVORED ALONGSIDE YOUR COFFEE... OR SIMPLY FOR PLEASURE.



NOS PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE

PARIS

Dom Pérignon




CHAMPAGNE
DUVAL
LEROY

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Hennessy



MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN



ORIGINES DES VIANDES: FRANCE (BOEUF, PORC, VOLAILLE), ESPAGNE (PORC), UE (BOEUF)

MEAT ORIGINS : FRANCE (BEEF, PORC, POULTRY), SPAIN (PORK), EU (BEEF)

PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRIS, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE