



Carte du Bar

«Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire,
je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin »
' Napoléon Bonaparte '

Bienvenue, au bar de l'Europe »
L'équipe est heureuse
de vous accueillir et vous souhaite de
passer un agréable moment ;

Laissez vous séduire par la carte de notre
Chef de Cuisine pour savourer un
délicieux instant salé ou sucré.

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux Minérales

Evian (33cl)	4.50€
Perrier (33 cl)	4.50€
Evian (100cl)	9€
Chateldon (75cl)	9€
Badoit (1l)	9€

Sodas

Coca-cola, zéro, Ice Tea	6€
Schweppes Tonic, Ginger Ale et Beer	
Bitter San Pellegrino	
Limonade bio	7€

Jus de fruits

Jardin des Papes : fraise ou abricot ou poire ou pomme ou tomate	7€
--	----

Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse, citron	8€
------------------------------	----

Kombucha (33cl) peut contenir des traces d'alcool

Citron/Gingembre,	7€
Hibiscus/Rose	

Sirops (en supplément)

Grenadine, Fraise, Orgeat, Pêche, Menthe,	1€
Pac, Gambetta, Cassis, Fleur de sureau	

Thé Glacé

Menthe & citron ou Fraise & rhubarbe ou Pêche & passion	10€
---	-----

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 (4cl)	6€
Martini, Campari, Suze (8cl)	8€
Kir vin Blanc (12cl)	8€
Kir royal (12cl)	18€
Pastis Marra (artisanal) (4cl)	6€
Muscat Beaumes de Venise (8cl)	9€
Lillet Blanc (8cl)	7€

Bières 25cl

Blonde artisanale du Mt Ventoux bio	8€
Blanche artisanale du Mt Ventoux bio	8€
Ambrée artisanale du Mt Ventoux bio	8€
Pression Leffe	6€
Pinte Leffe	10€
1664 sans alcool	5€

Vins blancs

	75cl	12cl
Domaine Xavier Vignon (AOC Côtes du Rhône)	35€	8€
Domaine A.Mathieu 2025 (AOC Chateauneuf du pape)	77€	15€

Vin rosé

Côtes de Provence "St Max" 2025	39€	9€
---------------------------------	-----	----

Vin rouge

Domaine La Loyane Bio (AOC Côtes du Rhône)	35€	8€
Domaine Les Cailloux (AOC Châteauneuf du Pape)	77€	15€

Champagne

Pommery Brut	88€	18€
Ruinart Blanc de Blancs	180€	
Pommery Brut Rosé	125€	
Pommery Brut Blanc de Blancs	145€	

WHISKIES

Blend Scotch

Chivas 12 ans , J.Walker Black	4cl	12€
--------------------------------	-----	-----

Highland

Dalwhinnie 15 ans		14€
-------------------	--	-----

Islay

Ardbeg 5 ans		14€
Talisker Port Ruighe		16€
Lagavulin 16 ans		15€

Speyside et Campbeltown

Knockando 18 ans		23€
Glenfiddich 12 ans		15€

Bourbons

Jack Daniel's		11€
Woodford Réserve		15€

Malt Francais

Hepp Tharcis		16€
Benleioc		15€
Twelve		17€
Esprit (Entraigues sur la Sorgue)		17€

Malt Japonais

Nikka from the Barrel		16€
-----------------------	--	-----

LONG DRINKS 14cl

16€

Américano

Campari, Martini rouge, Perrier

Pina Colada

Rhum, Jus d'ananas, crème de coco

Gin Fizz

Gin, Jus de Citron jaune, Sucre, Perrier

Sex on the Beach

Vodka, Crème de Pêche, Jus de Cranberry, Jus d'Ananas,
Sirop de Grenadine

Singapore Sling

Gin, Liqueur de Cerise, Cointreau, Bénédicte,
Grenadine, Jus d'Ananas, Jus de Citron vert

Spritz

Aperol, Prosecco et Perrier

Mojito

Rhum , menthe fraîche, sucre, citron vert et Perrier

Moscow Mule

Vodka, Citron vert, Sirop de gingembre Ginger Beer
et menthe fraîche

SHORT DRINKS 9cl

16€

Caïpirinha

Cachaça, Sucre, Citron vert

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Jus de Citron vert, Jus de Cranberry

Daïquiri

Rhum , Sucre, Jus de Citron

Dry Martini Cocktail

Gin ou Vodka ,
Dry Martini

Manhattan

Whiskey, Martini rouge, Angostura

Margarita

Tequila, Cointreau, citron vert

LES CREATIONS DU BARMAN

LONG DRINKS 14cl

16€

Best - Seller

Rhum Havana, Crème de Pêche, Jus d'Ananas, Menthe Fraiche,
Citron vert

L'Amandier

Vodka, Amaretto, Jus de Fruit de la Passion, Jus de Citron vert,
Sirop de Sucre de Canne

Le Valentin

Liqueur de Coing, Jus de Cranberries, Champagne

Cocktail Maison

Champagne, Cointreau, Curaçao, Citron vert, Jus d'Orange,

SHORT DRINKS 9cl

16€

Pomka

Vodka, Jus de Pomme, Citron Vert, Liqueur de Coing

COCKTAILS SANS ALCOOL 14cl

12€

Festival

Kiwi, Orange, Menthe Fraiche, Citron Vert,
Sirop de Sucre de Canne, Ginger Ale

Le Provençal

Jus de Cranberry, Purée des fruits rouges
Infusion de Romarin, Jus de Citron Vert
et Sirop de Sucre de Canne

Soft Spritz

Menthe Fraîche, Jus de Fruit de la Passion,
Sirop de Spritz, Tonic

Red Detox

Jus de Cranberry, Perrier, citron vert,
sirop de sucre de canne

Green cocktail

Jus de pomme, Perrier, citron vert, sirop de sucre de canne
concombre et feuilles de menthe

Ceder's tonic

Genévrier, Coriandre, Rooibos, Tonic, OU Genévrier ,Clou de Girofle,
Roiboos, Tonic

Virgin Colada

Jus d'Ananas, Crème de Coco

DIGESTIFS

4cl

Armagnac

Château de Laubade 1996	23€
Château de Laubade 1976	33€

Cognac

Hine Triomphe (Grande Champagne)	75€
Rémy Martin XO	28€
Le Cognac de Jean	26€
Rémy Martin VSOP	15€

Calvados

Groult Doyen d'Âge	26€
--------------------	-----

Eaux de Vie et Marcs

Poire Williams,	16€
Abricot	16€
Quetsche	16€
Grappa	15€
Vieille Prune	16€
Fine du Château La Nerthe Châteauneuf du Pape	19€
Vieux Marc Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe	18€

Liqueurs

Amaretto, Bailey's, Cointreau	
Get 27, Grand Marnier, Kahlua	
Mandarine Impériale, Marie Brizard, Limoncello	
Manzanita	
Origan du Comtat (Avignon)	13€
Verveine Auguste, Coings	15€
De Frigolet	11€

RHUM

4cl

Don Papa, Diplomatico	13€
La Hechicera	15€
Tres Hombres	15€
De Steban — punch	16€
Zacapa 23 ans (Guatemala)	19€

GIN

Bombay Sapphire (UK)	15€
Gin Monkey 47 (Allemagne)	15€
The Botanist dry (Islay)	15€

VODKA

Grey Goose	15€
Tito's	18€

TEQUILA

Patron	16€
--------	-----

PORTO

	8cl
Taylor's 10 ans	14€
Taylor's 20 ans	18€

BOISSONS CHAUDES

Café	3.50€
Macchiato	4.50€
Décaféiné	3.50€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	6.50€

Irish Coffee	14€
--------------	-----

Infusion (inf 4-5 min) 6.50€

Rooibos noix de coco
Rooibos vanille
Rooibos des Lords (notes de bergamote)
Verveine ou Menthe ou Camomille
Tilleul –Menthe– baies de rose
Louvre (baies de sureau, myrtille, menthe poivrée)
Le Bruit des Vagues (baie de schisandra, Menthe poivrée et bergamote)

Thé Blanc

Bai Mudan (Chine)	8€
Ce thé offre la finesse de saveurs florales et fruitées	

Thés verts

Toundra	8€
Thé vert parfumé aux agrumes	
Sencha (Japon)	8€
Nature et herbacé	
Impératrice Jasmine	8€
Parfumé au jasmin, arômes fruités en rondeur	
Yunnan	8€
Thé rond, sucré aux notes florales	

Thés Noirs

English Breakfast	6.50€
Thé noir issu de plusieurs Blend, Ceylan et d'Inde	
Smokey Lapsang	7€
Fumé avec des notes légèrement musquées aux accents de bois vert	
Darjeeling	8€
La fleur d'oranger embaume le palais sur un fond corsé	
Darjeeling Bergamote	8€
Bergamote , fleurs et fruits	
Lord Anglais	8€
Alliance de Ceylan et Darjeeling corsée, rond en bouche et subtilement chocolaté	
Maharadjah	8€
Thé indien épicé	
Chai Impérial	8€
Cardamone et baies roses	

LA PAUSE GOURMANDE

par Pascal Auger *

Exemples...

Demandez le menu du jour

Assiette de fromages affinés 15€

Saumon gravlax, crème citron 22€

Et suggestions du jour...Consultez l'Ardoise

Les pâtisseries et gourmandises 9€

** Les plats peuvent contenir des produits allergènes, merci d'indiquer vos allergies ou intolérances à notre équipe. Une solution vous sera proposée**

