LE BAR
L'HOTEL
D'EUROPE

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 6€

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

Jus de fruits 7€

Jardin des Papes : fraise ou abricot ou poire ou pomme ou tomate

Jus de fruits frais 8€

Orange, pamplemousse, citron

Kombucha (33cl) peut contenir des traces d'alcool 7€

Citron/Gingembre,
Hibiscus/Rose

Sirops (en supplément) 1€

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

Thé Glacé 10€

Menthe & citron ou Fraise & rhubarbe ou Péche & passion

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*
AOC Côtes du Rhône 2025 Domaine Grand Veneur	29€	7€
AOC Chateauneuf du Pape 2025 Domaine A.Mathieu	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)	80€	16€

Champagne

Pommery Brut	88€	18€
Pommery Brut Rosé	125€	25€
Pommery Brut Blanc de Blancs	145€	

WHISKIES

*****

	4cl
Blend Scotch	
Chivas 12 ans , J.Walker Black	12€
Highland	
Dalwhinnie 15 ans	14€
Islay	
Ardbeg 5 ans	14€
Talisker Port Ruighe	16€
Lagavulin 16 ans	15€
Speyside et Campbeltown	
Knockando 12 ans	15€
Glenfiddich 15 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, Bénédictine, Grenadine, Jus d'Ananas, Jus de Citron vert

Spritz
Aperol, Prosseco et Perrier

Mojito
Rhum , menthe fraiche, sucre, citron vert et Perrier

Moscow Mule
Vodka, Citron vert, Sirop de gingembre Ginger Beer et menthe fraiche

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 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
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 8€
Parfumé à la menthe et au citron

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

Chaï 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**

LE BAR
L'HOTEL
D'EUROPE