

COCKTAIL DU MOIS

Sangria Fizz



JUIN

Gin
Sirop de sangria maison
Eau pétillante
Jus de citron

Fruité & pétillant 12€

LE BAR À MOCKTAILS

TRANSAT



Jus de pastèque maison
Sirop de rose
Sirop d'hibiscus maison
Jus de citron
Ginger beer

Floral & fruité 8€ - 21CL

SOUVENIR



Lait de coco
Sirop de citron vert maison
Sirop de gingembre maison
Feuilles de menthe

Exotique & frais 8€ - 19CL

CARTE POSTALE



Jus d'abricot
Jus de cranberry
Jus de citron
Sirop de myrtille
Menthe fraîche

Frais & parfumé 8€ - 14CL

ESCAPADE



Jus de passion
Jus de mangue
Sirop de gingembre maison
Sirop de citron vert maison
Romarin brûlé
Ginger beer

Exotique & épicé 8€ - 15CL

LE BAR À COCKTAILS

By l'Atelier du Rock

COCKTAILS CLASSIQUES ET SUR-MESURE À LA DEMANDE

BALADE



Rhum infusé pomme maison
Jus de pomme
Jus de citron
Ginger beer

Fruité & pétillant 13€ - 18CL

COUCHÉ DE
SOLEIL



Lillet rosé
Liqueur de citron maison
Jus de pamplemousse
Jus de citron
Tonic

Zesté & rafraichissant 13€ - 18CL

FARNIENTE



Gin
Liqueur de concombre maison
Jus de citron
Sirop de gingembre maison
Feuilles de menthe

Frais & végétal 13€ - 8CL

CROISIÈRE



Liqueur de litchi maison
Jus d'ananas
Italicus
Concentré de gingembre

Frais & parfumé 14€ - 14CL

ROAD TRIP



Rhum blanc
Jus d'ananas
Jus de citron
Sirop de romarin maison
Ginger beer

Tropical & aromatique 12€ - 18CL

SIESTE



Liqueur de melon maison
Jus de citron
Sirop d'hibiscus maison
Thé à la menthe maison

Fruité & floral 12€ - 15CL

NUIT D'ÉTÉ



Tequila
Purée de myrtille
Sirop de pêche
Jus de citron

Fruité & gourmand 14€ - 14CL

PARENTHÈSE



Gin
Amaretto
Sirop de cerise
Jus de citron
Blanc d'œuf*
Basilic frais

Gourmand & raffiné 13€ - 11CL

BAMSAL



Born A Marseille Shaked A Lyon
Ricard
Vodka infusé au thym
Jus de passion
Solution iodée

Solaire & iodé 12€ - 14CL



BORD DE MER



Liqueur de St Germain
Jus de melon maison
Sirop de sucre maison
Jus de citron
Badoit

Floral & pétillant 14€ - 17CL

*Le blanc d'œuf est ajouté pour créer une mousse onctueuse et une texture aérienne, sans impacter le goût du cocktail.

PRIX TOUTES TAXES COMPRIS, SERVICE INCLUS. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	12,5CL	75CL
<i>Vallée du Rhône</i>		
Crozes-Hermitage Guer Van - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2024 	10€	49€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		52€
Condrieu - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		69€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		79€
Saint-Péray Ongrie - <i>Alain Voge</i> AOC 2022 		65€
Châteauneuf-du-Pape - <i>Domaine des Bois de Boursan</i> AOC 2022 		59€
<i>Loire</i>		
Pouilly-Fumé Elisa - <i>Domaine Pabiot</i> AOC 2024		55€
<i>Sud-Ouest</i>		
Côtes de Gascogne Les Premières Grives - <i>Domaine de Tariquet</i> IGP 2025	9€	42€
<i>Bourgogne</i>		
Pouilly-Fuissé Héritage - <i>Domaine Thibert & Fils</i> AOC 2020		59€
VINS ROUGES	12,5CL	75CL
<i>Vallée du Rhône</i>		
Crozes-Hermitage Meysonniers - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2024 	9€	46€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		55€
Vacqueyras - <i>Domaine de Verquière</i> AOC 2024 		39€
Châteauneuf-du-pape Pie VI - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2022 		69€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		84€
Côte-Rôtie - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		79€
Hermitage - <i>Monier de la Sizeranne - M. Chapoutier</i> AOP 2020 		89€
<i>Beaujolais</i>		
Côte-de-Brouilly - <i>Domaine les Cardinaux</i> AOC 2023		42€
<i>Bourgogne</i>		
Mercrey Vieilles Vignes - <i>Domaine Theulot Juillot</i> AOC 2023		69€
<i>Languedoc</i>		
Terrasses du Larzac Des Si et des Mi - <i>Mas Combarèla</i> AOC 2023 	10€	49€

 Vin issu de l'agriculture biologique

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DOMAINE DE PANÉRY & CHAMPAGNES



DOMAINE DE
PANÉRY

Le Domaine de Panéry, situé dans le Gard et s'étendant sur 500 hectares, produit du vin rouge, blanc et rosé ainsi que sa propre huile d'olive. Un domaine éco-responsable, avec une agriculture biologique.


VINS BLANCS

	12,5CL	75CL
La Glacière - <i>Coteaux du Pont du Gard</i> IGP 2024 	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2025 		34€
La Madone - <i>Duché d'Uzès</i> AOP 2023 	8€	39€
Gaïa - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2023 		68€

VINS ROUGES

	12,5CL	75CL
La Glacière - <i>Pays des Cévennes</i> IGP 2023 	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2023		34€
La Madone - <i>Duché d'Uzès</i> AOP 2023 	8€	39€
Gaïa - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2021		68€

VIN ROSÉ

	12,5CL	75CL
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2025 	7€	38€

CHAMPAGNES & VIN EFFERVESCENT

	12,5CL	75CL	150CL
Pommery - <i>Brut Royal</i>	14€	79€	195€
Pommery - <i>Rosé Apanage</i>		99€	
Pommery - <i>Cuvée Louise 2005</i>		220€	
Prosecco Riccadonna - <i>Extra Dry DOC</i>	8€	40€	

 Vin issu de l'agriculture biologique

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES SOFTS

JUS DE FRUITS ^{20cl}

PRESSÉS

Orange *ou* citron

7€

ALAIN MILLAT

5,50€

Les jus : Orange, Pomme cox's, Tomate rouge, Ananas

Les nectars : Abricot bergeron, Mangue, Pêche blanche

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero ^{33cl}

5€

Fuze Tea, Orangina, Sprite ^{25cl}

5€

Limonade Phénix ^{25cl}

4,50€

Supplément sirop +0,50€

Red Bull ^{25cl}

5€

Sirop Monin à l'eau ^{25cl}

2,80€

Fever Tree ^{30cl}

5€

Tonic Water ou Ginger Ale ou Ginger Beer

EAUX

Evian ^{50cl ou 1L}

4,50€ / 6€

Châteldon ^{75cl}

7€

Badoit verte ^{50cl ou 1L}

4,50€ / 6€

Badoit rouge ^{33cl}

3,50€

BOISSONS CHAUDES

Supplément chantilly maison +2€

Expresso / Café allongé / Décaféiné

2,90€

Café noisette

3€

Double expresso

5,10€

Cappuccino

5,50€

Café latte

3,90€

Iced café latte

4,90€

Café frappé

3,90€

Chocolat chaud

4,50€

Thé Jeanne-Antoinette

4,50€

Découvrez notre sélection de thés et infusions