

## MESDAMES, MESSIEURS,

L'équipe du bar se réjouit de vous accueillir pour un agréable moment dans notre espace à la fois décontracté et raffiné.

Nous vous accompagnons dans une découverte gustative autour des vins du Domaine des Andéols, de nos jus maison, de nos cocktails originaux, de nos boissons revitalisantes ou de notre sélection de spiritueux.

### Plongez dans un voyage à travers vos sens...

Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie.

L'équipe du bar.

Bienvenue dans un univers où chaque cocktail est une ode à la couleur, une explosion de saveurs et une invitation au voyage sensoriel. Inspirés par la richesse des teintes monochromes, nos cocktails vous plongent dans des mondes où chaque nuance révèle un goût unique. Découvrez notre palette de cocktails et laissez la magie des teintes opérer...

### **EBENE NOCTURNE**

Rhum épicié, Falernum maison, Citron vert, Sirop de Popcorn, Angostura, Charbon Actif de noix de coco / *Spiced rum, House falernum, Lime, Popcorn syrup, Angostura, Coconut charcoal*

Épicié, Acidulé, Parfumé / *Spicy, Sour, Fragrant*

### **BLEU AZUR**

Vodka infusée Blue Pea Flower, Crème de Lavande, Ratafiade Champagne, Citron Vert, Bitter Agrumes maison / *Blue Pea Flower infused vodka, Crème de Lavande, Ratafia Lime, House Citrus Bitter*

Fleuri, Acidulé, Agrumes / *Floral, Acidic, Citrus*

### **COTON DOUX/ SOFT COTTON**

Cognac, liqueur cacao blanc, sucre, citron jaune, Mascarpone, Blanc d'œuf, fève de tonka / *Cognac, white cocoa liqueur, sugar, lemon, Mascarpone, egg white, tonka bean*

Chaleureux, Onctueux, Texturé / *Warm, Creamy, Textured*

### **RAYON D'OR**

Mezcal, Grand Marnier, Jus de Poivrons Jaune et Melon, Jus de Citron, Sirop de Sauge, Bitter épicié maison / *Mezcal, Grand Marnier, Yellow Pepper and Melon Juice, Lemon Juice, Sage Syrup, House Spiced Bitter*

Rafraichissant, Piquant, Exotique / *Refreshing, Spicy, Exotic*

### **EMERAUDE ENCHANTEE / ENCHANTED EMERALD**

Gin infusé citron confit, Lillet blanc, Basilic, Jus de pomme Granny Smith, Sirop de Romarin, Spray d'Absinthe / *Lemon infused gin, Lillet blanc, Basil, Granny Smith apple juice, Rosemary syrup, Absinthe spray*

Fruité, Herbacé, Acidulé / *Fruity, Herbaceous, Acidic*

### **SANG DRAGON / DRAGON BLOOD**

Gin infusé vanille, Campari infusé café, Vermouth rouge, Bitter Thym Fumée / *Vanilla-infused gin, Coffee-infused Campari, Red vermouth, Bitter Thyme Fumée*

Doux amer, Boisé, Sec / *Bittersweet, Woody, Dry*

## NOS CLASSIQUES

18 €

Au-delà de nos créations, tous les cocktails classiques que vous adorez, sont réalisables par nos barmans/aids. N'hésitez pas à nous demander ! / *Beyond our creations, all the classic cocktails you love can be made by our bartenders. Feel free to ask us!*

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS OUR ALCOHOL-FREE COCKTAILS

15 €

### GOLDEN CLUB

Nectar d'abricot relevé et épicé avec un Falernum / *Spicy apricot nectar with Falernum*

### APPLESWING

Pomme, ginger ale, menthe, citron, gingembre / *Apple, ginger ale, mint, lemon, ginger*

### MELOW MOOD

Jus d'orange, sirop d'orgeat, marmalade d'orange amer, citron vert / *Orange juice, orgeat syrup, bitter orange marmalade, lime juice*

### SERENADE

Jus ananas, jus de passion, sirop de fleur du sureau, citron jaune / *Pineapple juice, passion fruit juice, elderflower syrup, yellow lemon*

## NOS BIÈRES ARTISANALES / OUR CRAFT BEERS

### Brasserie du Luberon, Pertuis, France 33cl

12 €

Blanche, Blonde, Ambré, IPA, Blonde Sans alcool  
*White, Blonde, Amber, IPA, Alcohol-free Blonde*

## NOS BIÈRES MAISON / OUR HOMEMADE BEERS

### DESPÉ MAISON

Téquila, jus de citron, sucre, Bière Blonde artisanale / *Tequila, lemon juice, sugar, Blonde craft beer* 15 €

### CUBA MAISON

Rhum, jus de citron, sucre, Bière Blonde artisanale / *Rum, lemon juice, sugar, Blonde craft beer* 15 €

### SKOLL MAISON

Vodka, jus de citron, sucre, Bière Blonde artisanale / *Vodka, lemon juice, sugar, Blonde craft beer* 15 €

**BELLA CIAO**

Liqueur de Bergamote Italicus, citron jaune, Prosecco  
*Bergamot Italicus liqueur, yellow lemon, Prosecco*

**FELICI**

Nectar d'abricot, champagne brut, mousse de sarriette et romarin  
*Apricot nectar, brut champagne, savory and rosemary foam*

**AY CANDELA**

Rhum épicé, menthe, citron vert, champagne brut Spiritueux 4cl  
*Spiced rum, mint, lime, champagne brut Spiritueux 4cl*

**ANISÉ 2CL**

Ricard : Marseille, France	6 €
Pastis : Manguin, Avignon, France	8 €
Pastis : Henri Bardouin, Forcalquier, France	8 €

**MANGUIN 4CL**

Eau de vie : Poire Williams, Vielle Prune, Mirabelle, Avignon, France	14 €
Caraxès : Poire et Rhum, Avignon, France	8 €

**RHUM**

Havana club : Especial, La Havane, Cuba	7 €
Hampden : Jamaïque	10 €
Santa Teresa : Venezuela	14 €
Zacapa : Guatemala	15 €
Planteray : Cut&Dry coco, La Barbade, Caraïbes	22 €

## VODKA

Absolut : Suède	10 €
Grey Goose : Cognac, France	17 €

## GIN

Bombay Saphir : Royaume-Unis / <i>UK</i>	12 €
Hendrick's : Ecosse / <i>Scotland</i>	17 €
Oli'gin : Avignon, France	20 €
Fine Gin : Champagne, France	20 €

## LIQUEUR

Campari : Novara, Italie	8 €
Suze : Thuir, France	8 €
Get 27 : Revel, France	9 €
Get 31 : Revel, France	9 €
Martini Bianco / Rosso : Turin, Italie	10 €
Grand Marnier : Neauphle-le-Château, France	11 €

## WHISKY

Johnnie Walker : Red Label, Royaume-Unis / <i>UK</i>	7 €
Clan Campbell : Ecosse / <i>Scotland</i>	9 €
Four Roses : Bourbon, Géorgie, Etats-Unis / <i>US</i>	12 €
Buffalo Trace : Bourbon, Kentucky, Etats-Unis / <i>US</i>	13 €
Ballentine's : Scotch, Edimbourg, Ecosse / <i>Scotland</i>	14 €
Jack Daniel's : Tennessee, Etats-Unis / <i>Scotland</i>	14 €
Johannie Walker : Black Label, Royaume-Unis / <i>UK</i>	16 €
Monkey shoulder : Kininvie, Ecosse / <i>Scotland</i>	16 €
Nikka from the Barrel : Japon / <i>Japan</i>	18 €
Chivas Regal : 12 ans, Scotch, Aberdeen, Ecosse / <i>12 years, Scotland</i>	19 €
Talisker : Caribost, Ecosse / <i>Scotland</i>	22 €
Yamazakura :Tohoku, Japon / <i>Japan</i>	28 €
Dalmore cingar malt : Alness, Ecosse / <i>Scotland</i>	32 €

## SOFTS

8 €

Coca cola / Coca cola zéro / Orangina / Perrier / Limonade artisanale  
Fever tree : Tonic water / Ginger beer / Ginger ale

## JUS DE FRUIT BIO / ORGANIC FRUIT JUICE

10 €

Maison Benedetti 33cl: Pomme / Poire Williams / Pomme-Framboise / Tomate / Abricot  
*Benedetti House 33cl: Apple / Williams Pear / Apple-Raspberry / Tomato / Apricot*

## EAUX / WATER

Evian 1l

8 €

San Pellegrino 1l

8 €

Chateldon 75cl

12 €



*« La peinture est la face visible de l'iceberg de ma pensée »*  
*Salvador Dali*

