

# Le Bar

## Nos Bières Locales et Artisanales

### LA GRIHÈTE - Nyons // Drôme

	25 cl	50 cl	150 cl
Blonde	2,80 €	5,50 €	13,50 €
Blanche	3 €	5,80 €	14,50 €
Ambrée	3 €	5,80 €	14,50 €
I.P.A	3,50 €	6,80 €	17 €

### LA BRASSERIE DU PILAT - Loire

	25 cl	50 cl	150 cl
Bière du mois	3,80 €	5,50 €	13,50 €

## Nos jus de fruits

### Locaux et Artisanaux

### LES FRUITS DE MA PASSION

#### Beaurepaire // Isère

Exploitation créée par Mr Poncet, sur laquelle sont cultivés des fruits et des légumes en agriculture intégrée et avec des techniques biologiques.

*Selon saison et arrivages* 25 cl

Pomme, poire, pomme-cassis, pêche-jaune,  
pomme-framboise, fraise, abricot, cerise... 3 €

## Boissons Chaudes

Café	1,60 €
Café au lait	2 €
Thé Bio (Jardin de Gaïa) / Rooibos / Infusion	3 €

## Nos Vins Blancs

### Chardonnay

12,5 cl	2,80 €
50 cl	10,50 €

Domaine *Le Cellier du Pic*, Languedoc Roussillon.  
Note beurée, vin intense, fuité et équilibré.

### Bordeaux Moelleux

12,5 cl	3 €
Bouteille	17 €

### Viognier

12,5 cl	3,50 €
50 cl	13 €

Domaine *Le Cellier du Pic*, Languedoc Roussillon.  
Fruits de la passion, expressif et aromatique, Vin de Pays d'Oc.

## Vin Rosé

12,5 cl	2,80 €
50 cl	10,50 €

*Pic Saint Loup* : Syrah-Grenache, fruité avec une légère vivacité.

## Nos Vins Rouges Château de Montfrin

### Coteaux du Pont du Gard

12,5 cl	2,80 €
50 cl	10,50 €

Robe colorée, carmin. Croquant juteux et fluide. Aux arômes de fraise des bois et de griotte.

60% syrah, 30% grenache, 10% cabernet sauvignon.

### Côtes du Rhône

12,5 cl	3,50 €
50 cl	13 €

Jolie robe grenat. Nez suave de pêche de vigne et de rose.

En bouche, arômes de citron et groseille, élégant.

80% grenache, 10% syrah, 10% carignan.



## Alcools

Martini / Porto / Suze	4 cl	2,80 €
Ricard / Pastis 51	2 cl	2,80 €
Baileys / Kahlùà	2 cl	3 €
Cointreau	2 cl	3 €
Get 27 / Get 31	2 cl	3 €
Vodka Poliakov + 1€ soft	2 cl	3 €
Tequila + 1€ soft	2 cl	3 €

## Soft

Sirop à l'eau	25 cl	2 €
Limonade / Diabolo	25 cl	3,50 €
Coca Cola / Coca Zero	25 cl	3 €
Orangina / Schweppes	25 cl	3 €
Jus de fruit local selon arrivage	25 cl	3 €
Redbull	25 cl	5 €
Perrier	20 cl	2,50 €
Eau plate / Eau gazeuse	50 cl	3 €

## Digestifs

Poire / Calvados	2 cl	3 €
Absinthe	2 cl	3 €
Cognac / Armagnac	2 cl	3,50 €
Chartreuse	2 cl	3,50 €

## Shooters

Vodka Caramel  
 Jägermeister  
 Babyguiness  
 Monkey Brain  
 Brave Bull  
 Kiss Cool  
 Tek Paf'

Kalhua, Baileys  
 Vodka, Grenadine, Baileys  
 Jack Daniel's, Cointreau, Kalhùà  
 Get 31, Vodka, Curaçao  
 Tequila, Schweppes, Citron, Sel

~~2 cl / 3 €~~  
~~10 shots / 28 €~~

## Cocktails / Le verre 6,50 €

Tequila Sunrise	Tequila, Orange, Grenadine
Ti Punch	Rhum, citron vert, sucre de canne
Blue Lagoon	Curaçao, Vodka, Citron
Destroy	Bière, Gin, Sirop de citron
White Russian	Vodka, Kalhua, Lait
Margarita	Tequila, Cointreau, Citron
Joker	Vodka, Fraise, Soho, Citron
Jägerbomb	Jägermeister et Redbull / <b>5,50 €</b>
Mojitoï	Rhum, Menthe, Sucre, Perrier, Citron / <b>7 €</b>

## Rhums

<b>Punch Planteur Maison</b>	12,5 cl	50cl	Bouteille
	3,50 €	13 €	25 €

HSE, Havana	+1 € soft	2 cl	3 €
Rhum ambré	+1 € soft	2 cl	3,50 €
Rhum Arrangé Maison		2 cl	3 €

## Tous les soirs // À partir de 17h

### Assiettes - 9,50€

**4 Fromages** : Bleu, Comté, Tomme, Pic du Vernay  
**Mixte** : Houmous, saucisson, Pic du Vernay,  
 Flan de Légumes

### Saucisson 7 €

### Tartines du soir

Chèvre ou Bleu d'Auvergne ou Raclette 6,50 €  
 Raclette & Jambon cru 8,50 €

### Houmous / Tapenade *Fait maison* 6 €

