

Rhum Cocktails

Mojito classique ou aux Fruits

10€

Très apprécié par l'écrivain américain Hemingway le mojito devient un véritable emblème de la culture cubaine et incontournable dans le monde



*Rhum Bacardi brun et blanc
Sucre roux, Citron vert
Feuilles de menthe, Perrier*

Pina Colada

10€

*Créée en 1954 à Porto Rico la pina colada est appréciée pour la douceur de la noix de coco
Mélangée au caractère puissant du bacardi Cuarto vieillit en fût de chêne*

*Rhum Bacardi blanc
Purée de coco
Jus d'ananas*



Caribbean mule

11€

*Une revisite exotique du Moscow mule par notre barman qui a choisit ce rhum noir aux
nombreuses épices qui viennent se mélanger parfaitement à la bière gingembre*



*Rhum épicée KRAKEN BLACK SPICED
jus de citron vert, Ginger beer
sirop de sucre de canne*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Rhum Cocktails

Caïpirinha et ses variations (Fruit/black) 9€

*Cousin du rhum, la cachaça créée par des paysans Brésiliens devient le cocktail
Le plus consommé avec le mojito dans le monde*

*Cachaça Ypioca ou vodka Eristoff Black
Citron vert, Sucre roux*



Corn'n'oil 9€

*Populaire à la Barbade et au Jamaïque les origines du corn'n'oil perdent dans le
temps seul les amoureux de rhum seront encore l'apprécier*



*Rhum Bacardi cuatro
Liqueur de velvet de falernum (maison)
Angostura aromatique bitter*

Urban tropique 11€

*Une création de l'Urban faite 100% maison avec un rhum infusé à la noix de coco
et de son sirop de mangue et gingembre, le tout est mélangé aux fruits des tropiques
à boire sous les palmiers*

*Rhum Bacardi infusé à la noix de coco
Sirop de mangue & gingembre (maison)
Jus de citron vert pressé
Jus de maracuja*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vodka cocktail

Bloody mary

10€

Ce vieux cocktail consommé lors de brunch ou lendemain arrosé au nom très anglophone il a été créé à Paris et est l'un des préférés de Serge Gainsbourg



*Vodka Eristoff, Tabasco
Jus de tomate, citron pressé
Sel de céleri, sauce Worcestershire*

Courtside

11€

La fraise vient se mélanger parfaitement avec la fleur de sureau, fruitée et sucrée il accompagnera subtilement vos après midi ensoleillées

*Vodka Eristoff
Liqueur St Germain
Jus de Pomme et citron vert
Sucre de canne, purée de fraise*



Pan galactique

11€

Sortie de nos vieux recueils cette recette légendaire créée au bar le 42 à Athènes qui est connue pour son côté frais, fruité et équilibré se boit un peu trop facilement un jour d'été



*Vodka Grey Goose
Liqueur de Chambord, triple sec
Jus de Cramberry, purée de fraise basilic frais*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Whisky cocktail

Mint Julep

10€

Ce cocktail a inspiré les cubains qui créa le fameux mojito, car le mint julep a été référencé pour la première fois en 1803 dans le sud des Etats Unis servit traditionnellement dans un gobelet en argent

Whisky William lawson
Citron vert, menthe fraîches
Sucre de canne, Ginger ale



Port light

11€

La puissance du bourbon, l'acidité du jus de maracuja et du citron vert ainsi que la douceur du sirop de grenadine alliés à la tendresse du miel de fleur d'oranger vont rendre ce cocktail incontournable



Bourbon FOUR ROSES
Jus de citron vert, jus de maracuja
Sirop de grenadine et miel de fleur d'oranger

Lynchburg Lemonade

12€

Ce cocktail nous arrive tout droit des Etats Unis tout particulièrement du Tennessee où est distillé le jack Daniel, il est mélangé tout simplement avec de la citronnade

Whisky JACK DANIEL'S
Triple sec jus de citron vert
Sirop de sucre de canne, limonade



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tequila cocktails

Margarita

10€

Arrivant tout droit du Mexique créée par une Américaine en 1948 pendant la Prohibition période où les américains ouvraient des bars au Mexique. La Patronne est une Téquila haut de gamme elle peut se boire classique ou aux fruits



*Téquilla PATRON SIVER
Triple sec
Jus de citron, sel*

El diablo

10€

La chaleur d'une téquila Mexicaine associée à un sirop de piment vont enflammer vos papilles, mais rassurez vous le barman a prévu la bière au gingembre pour adoucir les flammes de l'enfer

*Tequilla El Camino
Sirop de piment
Jus citron vert, Ginger beer*



Gin cocktails

English garden

11€

Cette boisson typique Anglaise se consommera de préférence entre l'heure du thé et de l'happy hour. Douce, fruitée et florale à l'ombre des palmiers sera vous faire passer une bonne fin de journée



*Gin BOMBAY SAPHIRE
Liqueur de St GERMAIN
Jus de Citron vert, sucre de canne
Jus de pomme*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Virgin cocktails

6€

Virgin Mojito

Citron vert
Sucre de canne
Menthe fraîche
Limonade



Virgin colada

Jus d'ananas
Jus d'orange
Purée de coco



Virgin sangria

Jus de raisin
Jus de cranberry
Purée de fraise
purée de framboise
Limonade



Mocktea glace

5€

Thé glacé

ROOIBOS
Miel
Menthe

Parfum au choix

Fraise
Framboise
Fruit rouge
Mangue
Passion
Noix de coco



Par forte chaleur rien de mieux qu'un thé glacé maison légèrement sucré. Et vous de choisir votre parfum préféré. Un régal pour vos papilles.

Mocktails

6€

Ginger beer hibiscus

*Ginger beer 0°
Sirop d'hibiscus
Jus de citron vert purée de passion*



Une bière de gingembre sans alcool allié à la puissance de la passion et la subtilité de l'hibiscus donnent une boisson très équilibrée et fruitée

Urban Mocktail



*Sirop de mangue & gingembre (maison)
Jus de citron vert et de pomme
Purée de fraise, menthe fraîche*

Une création fraîche et fruitée de l'Urban pour se désaltérer tout au long de la journée

Terangua

*Sirop d'hibiscus et vanille
Jus d'ananas, mangue et passion*



Depuis sa création à l'Urban en 2018 où la France gagne sa deuxième étoile, ce cocktail est devenu le best seller des cocktails sans alcool

Soft

Sirop à l'eau.....	25cl	2€
Coca cola, Coca zero, Fanta, Orangina, Pshitt, Diabolo.....	33cl	3€
Schweppes tonic et agrumes, Fuze tea pêche.....	33cl	3€
Jus de fruit Pampryl (orange, ananas, tomate, ACE, abricot, pomme).....	25cl	3€

Bières

	25cl	50cl
Pression Pelforth blonde:.....	3.5€	6.5 €
Pression du moment.....		(voir ardoise)
Panaché, Monaco.....	3.5€	6.5 €
Bières bouteilles: (Desperados, Cubanisto, Leffe brune ou blonde, Hoegaarden blanc, 1664 sans alcool)	33cl	6€

Apéritifs

Ricard, pastis.....	2cl	3€
Martini blanc, Martini rouge, Campari.....	5cl	5€
Muscat, Porto rouge, Suze.....	5cl	5€
Vodka ERISTOFF / GREYGOOSE.....	4cl 6€/	10€
Rhum BACARDI BLANC / BACARDI CUATRO.....	4cl 6€/	7€
Tequila EL CAMINO.....	4cl	7€
Gin BOMBAY SAPPHIRE.....	4cl	7€
Whisky WILLIAM LAWSON.....	4cl	6€
Kir (Cassis, Pêche, Mure, Framboise).....	10cl	6€
Proseco MARTINI.....	10cl	6€
Dry martini, Negroni.....	6cl	8€
Apérol Spritz, Américano, Ti punch.....		8€
Coupe de champagne COLLET.....	10cl	9€
Kir Royal.....	10cl	10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DIGESTIFS

RHUM

KRAKEN BLACK SPICED (Trinité et Tobago).....	4cl	7€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (Venezuela).....	4cl	8€
DON PAPA (Philippines).....	4cl	9€
PACTO NAVIO (Cuba).....	4cl	9€
URBAN RHUM (Rhum arrangé maison).....	4cl	6€

WHISKY

FOUR ROSES (Whiskey, Tennessee, Etat-Unis).....	4cl	7€
JACK DANIEL'S (Bourbon, Kentucky, Etat-Unis).....	4cl	8€
CHIVAS REGAL 12 (Blended whisky, Ecosse).....	4cl	10€
GLENFIDDISH 12 (Single Malt whisky, Ecosse).....	4cl	10€

AUTRES

GET 27/ GET 31/ BAILEYS/ LIMONCELLO.....	4cl	6€
COINTREAU/ MARC DE PROVENCE/ POIRE WILLIAMS.....	4cl	6€
CALVADOS/ GOGNAC.....	4cl	7€
ARMAGNAC.....	4cl	9€
TEQUILA XO CAFE.....	4cl	10€

BOISSON CHAUDES

Café, Café allongée, Café décaféiné.....	2€
Noisette.....	2.5€
Cappuccino, Grand crème, Café Viennois.....	3.50€
Chocolat chaud.....	3€
Chocolat Viennois.....	3.50€
Double espresso.....	4€
Thé DAMMANN (Fruit rouge, Caramel, Ceylan op, Gunpowder, Earl grey, Menthe touar).....	3€
Infusion DAMMANN (Camomille, Tilleul, Verveine, Bali).....	3€
Irish coffee.....	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Carte des vins

Rosé :	verre (12cl)	50cl	75cl
Domaine Tasquier, AOP (côte de Provence).....	5€.....		21€
« Angelico », Château Paquette AOP bio (côte de Provence).....	6€.....	16€.....	23€
« M », Château Minuty AOP (côte de Provence).....	7€.....	20€.....	29€
« Prestige », Château Minuty AOP (côte de Provence).....			39€

Rouge :			
« Roche Noires », Château Paquette AOP BIO (côte de Provence).....	6€.....	16€.....	23€
« M », Château Minuty AOP (côte de Provence).....		20€.....	29€
« Prestige », Château Minuty AOC (côte de Provence).....			39€
Beaumes-de-Venise, Domaine Venitia AOP (Rhône).....	6€.....		26€
Vacqueyras, Fontimple AOC (Rhône)			34€
St Emilion Grand Cru, Château De Rol 2017 AOP (Bordeaux).....	7€.....		36€
St Estèphe « Cuvée Laujac », Château Martin 2016 AOC (Bordeaux).....			49€
Mercurey, Domaine Drouhin AOC (Bourgogne).....			49€

Blanc :			
« M », Château Minuty AOC (côte de Provence).....		20€.....	29€
Gewurztraminer, Milles Klipfel, AOP (alsace).....			29€
Premières grives, Domaine Tariquet IGP (côtes de cascogne).....	6€.....		29€
Chardonnay, Domaine Drouhin 2018 AOP (bourgogne)	7€.....		32€
Chablis, Domaine Drouhin , 2018 AOP (Bourgogne).....			39€
Pouilly-Fumé, Domaine Dagueneau, AOC (Loire).....			49€

Pétillant :			
Martini, Prosecco.....	(10cl) 6€.....		32€
Collet brut, Champagne	(10cl) 9€.....		49€
Pommery brut, champagne.....			75€

LES EAUX

	50cl	1L
VITTEL.....	4€	6.50€
SAN PELLEGRINO.....	4.5€	6.70€
Eau de PERRIER.....	33cl	3€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération