

zeste

ACIDULÉ PAR NATURE
BAR & TERRASSE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix net en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-
1467 en date du 17 Décembre 2002.*

A PARTAGER

Service de 15.00 à 22.00

On aime parce que c'est frit

FRITES MAISON 6€

HOMEMADE FRENCH FRIES

GAMBAS PANÉES - sauce aigre-douce 11€
READED PRAWNS, SWEET-AND-SOUR SAUCE

HOUMOUS - PAIN PITA, sésame torréfié 8€
HUMMUS - PITA BREAD, toasted sesame seeds

MAROTTE DU LARZAC 10€
Maison Brin d'Amour
Larzac Marotte

PORC NOIR DE BIGORRE - Affiné 24 mois 16€
Maison La Table de Solange
Black Bigorre suckling pig, 24-month cured

STRACCIATELLA D'AMORE - algues-miso 12€
Stracciatella, seaweed-miso

TARAMA MAISON - focaccia 9€
House-made tarama, focaccia

TARTINE DE PAIN D'ÉPICES 12€
Ricotta - saumon gravlax au zeste de citron
Gingerbread toast, ricotta and lemon zested gravlax salmon

PETITE DOUCEUR seul ou a partager 14€
Eclair au chocolat Horizon - 25 cm

Pizze

MAIALE

Coulis de tomate, Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza fumée jambon cru de l'Aveyron, roquette Tomato coulis, Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, smoked scaramoza Aveyron cured ham rocket 23€

VÉGÉTARIENNE

Coulis de tomate, champignons, tomates séchées, oignons caramélisés, pesto? Mozzarella Fior Di Latte, artichauts à la romaine, roquette Tomato coulis, mushrooms, sun-dried tomatoes, caramelized onions, pesto Mozzarella Fior Di Latte, roman-style artichokes, rocket 19€

SAVOYARDE

Crème fraîche, Reblochon, Parmesan, Lomo, pommes de terre, oignons caramélisés Crème fraîche, Reblochon, Parmesan, lomo, potatoes, caramelized onions 22€

summer truffle shaving, Parmesan

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Besserat de Bellefon brut, Grande Tradition
Gaidoz-Forget, Carte d’Or

<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
18€	95€
16€	80€

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs, Grand Cru

25€	120€
-----	------

CHAMPAGNE ROSÉ

Besserat de Bellefon, Rosé brut

22€	120€
-----	------

PROSECCO

Antonico, Gran Cuvée, Spumante

8€	35€
----	-----

BLANCS

Blanc des Demoiselles, Cellier des Demoiselles
Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse—AOP Corbières
Grenache Blanc, Maccabeu, Marsanne, Bourboulenc

	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
2024	6€	28€

Bois de la Bécasse, Domaine Coste-Moynier
Saint Christol—IGP Pays d’Oc
Viognier, Roussanne

<i>Bio</i>	2024	9€	45€
------------	------	----	-----

Horizon Blanc Massane x Azan Olivier
Vin de France
Picpoul, Ugni Blanc, Terret

<i>Bio</i>	2024	6€	28€
------------	------	----	-----

Illico, Domaine des Schistes
Estagel—IGP Côtes Catalanes
Maccabeu

2024	7€	38€
------	----	-----

Les Demoiselles, Domaine de Laballe, moelleux
Capbreton—IGP Côtes de Gascogne
Gros Manseng

2024	8€	39€
------	----	-----

VINS AU VERRE

ROUGES

			<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Horizon Rouge Massane x Azan Olivier Vin de France Syrah, Grenache	Bio	2024	6€	28€
La Petite Sœur, Domaine Benastra Saint-Paul-de-Fenouillet—IGP Côtes Catalanes Carignan, Grenache, Lledoner Pelut, Syrah		2022	10€	50€
Le Boutenac, Cellier des Demoiselles Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse Carignon, Grenache, Syrah		2023	8€	40€
Le Chemin des Garennes Rouge, Château Capion Aniane—AOP Terrasses du Larzac Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault		2019	8€	42€
Tour de Pierres, Héritage du Pic Saint Loup Saint-Mathieu-de-Tréviers—AOP Pic Saint Loup Grenache, Mourvèdre, Syrah	Bio	2023	11€	55€

ROSÉS

			<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Cuvée Prestige Gris, Domaine Montcalm Montcalm—AOP Sable de Camargue Grenache, Merlot, Syrah	Bio	2024	6€	28€
Horizon Rosé Massane x Azan Olivier Vin de France Cinsault, Syrah	Bio	2024	6€	28€
L'Éclat,Château Montaud AOP Côtes de Provence Grenache,Cinsault, Roll		2024	10€	48€

COCKTAILS- Classique

16€

MOJITO

*Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, citron vert
menthe fraîche, Angostura bitter, soda water*

MARTINI DRY

*Bombay Sapphire, Dolin dry vermouth Servi sec ou sur
glace*

OLD FASHIONED

*Buffalo Trace bourbon, sucre de canne bitter
aromatique, zeste d'orange*

MARGARITA

*Patron silver tequila, Merlet 3 citrus liqueur jus de citron
vert*

NEGRONI

Citadelle gin, Campari bitter, Dolin sweet vermouth

BLOODY MARY

Grey Goose vodka, jus de citron jus de tomate, spicy mix

DAIQUIRI

Plantation 3 rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne*

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur Saint Germain Prosecco, soda water

WHISKEY SOUR

*Buffalo Trace bourbon, jus de citron sucre de canne,
aquafaba, zeste d'orange*

MAI TAI

Plantation 3 rhum, Plantation Dark rum, Merlet 3 citrus
liqueur sirop d'orgeat, sucre de canne, jus de citron vert,
menthe fraîche*

COCKTAILS- Signatures

16€

BELLE EPOQUE

*Citadelle gin, Tempus Fugit liqueur de violette
jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de thym « maison »*

BISCUIT

*Plantation Original Dark rum, Plantation Oufd 69 rum
Bielle chocolat, Frangelico liqueur*

PENICILINE

*Cutty Sark Whisky, Ardbeg whisky concentré de
gingembre, miel, jus de citron*

OCTOBER

*Buffalo Trace bourbon, Sab's abricot liqueur Luxardo
maraschino liqueur, miel, citron jaune, confiture abricot*

MANDARINE

*Citadelle gin, Cabanel crème de mandarine Grand
Marnier liqueur, cordial elderflower, jus de citron*

OOPSY DAISY

*Ketel One vodka, Chambord liqueur, confiture framboise
jus de cranberry, jus de citron, feuilles de menthe fraîches*

MEZCALITA

*Herencia Mezcal, Ocho blanco tequila, sirop d'orgeat jus de
citron vert, aromatic bitter*

DARK

*Plantation Original Dark rum, Kahlua liqueur de café
Amaretto Disaronno liqueur, café, jus de pomme*

ATLANTIC

*Machu pisco, Saint Germain liqueur jus de citron vert, jus
de pamplemousse*

FLAMINGO

*Plantation 3 Stars rum, Germana cachaça sirop de
framboise, jus de citron, Hysope tonic*

BELLA DONNA

*Plantation Original Dark, Amaretto Disaronno liqueur
sirop de pêche, jus de citron, jus d'ananas*

COCKTAILS- Mocktails

10€

HERBAL

0% alcool

*Djinn Passion 0%, Thé à la menthe jus de pomme, sirop de
thym, jus de citron*

BITTER

0% alcool

*Roots Rosso 0%, Jus de pamplemousse sirop de vanille-
piment, Hysope tonic*

SWEET

*Concentré de yuzu, jus de cranberry sirop de framboise,
soda water*

SOUR

*Elderflower cordial, jus de citron jus d'orange, menthe
fraiche*

FLOREALE MULE

0% alcool

*Martini Floreale 0%, citron vert gingembre, sucre de canne,
ginger beer*

APÉRITIFS

BIÈRE PRESSION

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
<i>Brasserie VNDL, Vendargues</i>	5€	9€
<i>La Com, Blonde</i>		
<i>La Pref, IPA</i>		

BIÈRE BOUTEILLE

<u><i>Brasserie du Petit Caboulot</i></u>	<i>bio</i>	11€
<u><i>Saint Christol</i></u>		
<i>Blanche Henriette, fleur de sureau,</i>		
<i>écorces d'oranges amères</i>		
<i>Citron Basilik, blanche acidulée</i>		
<i>N, New England IPA</i>		
<i>Saint Jacques Smoked, brune fumée</i>		

BIÈRE SANS ALCOOL

	<u>33cl</u>	
<u><i>Brasserie des Guarrigues, Sommières</i></u>	7€	
<i>Degrés Z - bio</i>		

CIDRE

	<u>33cl</u>	<u>75cl</u>
<i>Cuvée Juliette, Alain Milliat, cidre brut</i>	8€	20€

ANISÉ

	<u>2cl</u>
<i>Pastis des Homs, Plateau du Larzac</i>	6€
<i>Le P'tit Bleu</i>	6€

BITTER

	<u>4cl</u>
<i>Apérol Barbieri</i>	12€
<i>Campari</i>	12€
<i>Fernet Branca</i>	12€

PORTO

	<u>8cl</u>
<i>Quinta Do Noval, Tawny Reserve</i>	17€
<i>Quinta Do Noval, Tawny White</i>	13€

VERMOUTH

	<u>4cl</u>
<i>Bonal</i>	12€
<i>Byrrh Grand Quinoa</i>	12€
<i>Dolin Blanc, rouge ou dry</i>	12€
<i>Martini Floréale, Vibrante 0% alcool</i>	12€

VIN CUIT

	<u>8cl</u>
<i>Lillet Blanc</i>	12€
<i>Lillet Rouge</i>	12€

SPIRITUEUX

GIN

4cl

Aviation	15€
Beefeater	12€
Bombay Sapphire	12€
Citadelle	12€
Copperhead	33€
Gin de Montpellier	12€
Gunpowder Drumshando	13€
Hendricks	12€
Le Gin Drouin	15€
Monkey 47	15€
Sab's Gin de Bourgogne	16€
The Botanist	16€

LIQUEUR DE FRUIT

Amarula	12€
Cabanel Crème de Mandarine	12€
Chambord	12€
Grand Marnier	12€
Luxardo Marschino	12€
Limoncello Mamma Mia	12€
Merlet 3 Citrus	12€
Merlet Crème de Cassis	12€
Merlet Crème de Mûre	12€
Merlet Crème de Pêche	12€
Merlet Crème de Poire	12€
Nigori Yusushu	12€
Pimm's 1 Cup	12€
Southern Comfort	12€
Sab's Abricot	13€

LIQUEUR DE FRUIT SEC

Bailey's Bielle	12€
Liqueur de Chocolat	12€
Disaronno Amaretto	12€
Frangelico	12€
Kahlua	12€

VODKA

4cl

Absolut	12€
Chopin Potato	16€
Fair Quinoa	12€
Grey Goose	13€
Ketel One	12€
Mamont	14€
Potocki	14€
Vodka de Montpellier	12€
Zubrowska	12€

TÉQUILA

Don Julio 1942	77€
Ocho Reposado	14€
Ocho Blanco	12€
Patron Anejo	23€
Patron Reposado	20€
Patron Silver	14€
Grand Mayan triple distilled Silver	26€
Grand Mayan Reposado	38€
Grand Mayan Extra	57€
Grand Mayan Ultra	76€

MEZCAL

Herencia	12€
----------	-----

LIQUEUR VÉGÉTALE ET ÉPICÉE

Bonal	12€
Cabanel Crème de Menthe	12€
Chartreuse Jaune	12€
Chartreuse Verte	12€
Cynar	12€
DOM Bénédictine	12€
Fireball	12€
Galiano	12€
Saint German	12€
Salers	12€
Suze	12€
Tempus Fugit Liqueur de Violette	

SPIRITUEUX- Rhum

4cl

MARTINIQUE

Bailly 2002

29€

Clément, Cuvée Homère Clément

40€

CARAÏBES

Bacardi Carta Blanca

12€

Bacardi Oro

14€

Fair 11 Rum Belize Small Batch

20€

Matusalem Gran Reserva 23 ans

26€

Planteray 3 Stars

12€

Planteray Original Dark

12€

Planteray 69 Oftd

13€

Planteray Barbades 5 ans

12€

Planteray Sealander

17€

Pyrat XO

16€

Sailor Jerry

12€

COLOMBIE

Dictador 12 ans

18€

GUATEMALA

Barlo Vento Origine Edition

21€

Barlo Vento Collection Signature XO

34€

Barlo Vento Collection Signature 5 ans

31€

Rum Nation Guatemala XO 20 ans decanter

21€

Zacapa 23ans

16€

JAMAÏQUE

Appleton 12ans

14€

Rum Nation 5 ans Jamaica

16€

NICARAGUA

Mombacho

43€

PANAMA

Rum Nation 21 ans Decanter

36€

Rum Nation 10ans

15€

VÉNÉZUELA

Diplomatico

12€

Santa Teresa 1796

17€

BRÉSIL

Germana Cachaça

12€

SPIRITUEUX- Whisky

4cl

BLEND

Cutty Sark

12€

Cutty Sark Prohibition

14€

J. Walker Black Label

12€

IRISH WHISKEY

Bushmills Black Rush

12€

Green Spot Single Pot Still

16€

Redbreast 15 ans Single Pot Still

32€

BOURBON

Blanton's Original

31€

Buffalo Trace

12€

Bulliet

12€

Eagle Rare Single Barrel 10 ans

17€

Larceny 92 proof

19€

Maker Mark's

13€

Mellow Corn, 100% corn

15€

Rittenhouse 100 Proof

18€

Sazerac Rye

19€

W. Weller the Original

17€

Woodford Reserve

16€

TENNESSEE

Jack Daniel's

12€

JAPAN

Hibiki Harmony

41€

Hinotori GOLDORAK 5 ans, Peated

22€

Nikka from Barrel

18€

Yamakazi 12 ans

52€

HIGHLAND

Dalmore Cigar Malt Hors d'âge

46€

Glenmorangie 12 ans

23€

Macallan Sherry Oak 12 ans

36€

ISLAY

Ardberg Uigeadail

28€

Bowmore 12 ans

17€

Coa Ila 13 Smoky Discovery

20€

ISLE OF JURA

Jura 10ans

14€

SPEYSIDE

Tamdhu 2014 8 ans Midnight Serie

30€

16€

ISLE OF SKY

Talisker 10ans

17€

SUÈDE

Mackmyra Brusks

13€

FRANCE

Armorik

SPIRITUEUX- *Eaux de vie*

4cl

COGNAC

15€

24€

Pierre Ferrand, 1840

16€

Pierre Ferrand, Réserve

61€

Rémi Landier, Spécial Pale

Hennessy, XO

ARMAGNAC

14€

Château de Bordeneuve, VSOP

24€

Darroze, 20ans

17€

L'encantada 2016, Barbade Rhum Finish

CALVADOS

26€

Christian Drouin, 15 ans

14€

Comte Louis de Lauriston, Réserve Domfrontais

31€

Christian Drouin, Pomme Prisonnière

32€

Louis de Lauriston, 2004

EAUX DE VIE

17€

Sab's, Poire William

19€

Sab's, Special Cask, Marc Finish Peated

PISCO

Macchu

12€

SOFT

Evian, Badoit	1 L	6 €
Castalie, eau micro filtrée - 1 litre	1 L	2 €
Plate ou gazeuse		
Perrier	33 cl	5 €
JUS ALAIN MILLIAT - 33cl		6 €
Abricot Bergeron, Pomme Reinette, Pêche Jaune, Fraise Sengana, Tomate Noire de Crimée, Raisin Rouge Merlot		
JUS ALAIN MILLIAT BIO	20 cl	6 €
Orange Mandarine, Pomme Abricot, Mangue Passion		
SODA		
Orangina, Limonade Phénix	25 cl	5 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Icetea Lipton Pêche	33cl	5 €
Hysope bio Tonic, Ginger Beer	20 cl	5€
SIROP MONIN	2cl	2€
Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Sucre de Canne		

CAFETERIE

NESPRESSO 3 €

Congo Organique
Peru Organique
Brazil Organique
Cafe Joyeux

Double espresso	5 €
Allongé	4 €
Latté	6 €
Mocca	6 €
Noisette	4 €
Cappuccino	6 €
Café Frappé	5 €

THE DAMMANN FRERES

English Breakfast, Darjeeling, 6 €
Ceylan, Earl Grey, Thé Vert à la
Menthe, Smokey Lapsang,
Sensha Fukuyu, Jasmin, 4
Fruits Rouges Rooibos Citrus

INFUSIONS

Camomille,
Tilleul-Lime Blossom, Tisane
du Berger 6 €