

# zeste

ACIDULÉ PAR NATURE  
BAR & TERRASSE

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.  
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included.  
Credit card and cash are accepted.

# À PARTAGER

Service de 15.00 à 22.00

FRITES MAISON <i>Homemade french fries</i>	6€
GAMBAS PANÉES, <i>sauce aigre-douce</i> <i>Readed prawns, sweet-and-sour sauce</i>	11€
HOUMOUS - PAIN PITA, <i>sésame torréfié</i> <i>Hummus - pita bread, toasted sesame seeds</i>	8€
MAROTTE DU LARZAC, <i>Maison Brin d'Amour</i> <i>Larzac Cheese</i>	10€
PORC NOIR DE BIGORRE AFFINE 24 MOIS, <i>Maison La Table de Solange</i> <i>Black Bigorre pig, 24-month cured</i>	16€
STRACCIATELLA D'AMORE, <i>condiment algues et miso</i> <i>Stracciatella from Amore, seaweed and miso condiment</i>	12€
TARAMA MAISON, <i>focaccia</i> <i>House-made tarama, focaccia</i>	9€
TARTINE DE PAIN D'ÉPICES, <i>ricotta et saumon gravlax au zeste de citron</i> <i>Gingerbread toast, ricotta and lemon-zested gravlax salmon</i>	12€
HORIZON <i>seul ou a partager</i> Eclair chocolat - 25cm	14€
PIZZE	
MAIALE Coulis de tomate, Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza fumée Jambon cru de l'Aveyron, roquette <i>Tomato coulis, Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, smoked scaramoza</i> <i>Aveyron cured ham rocket</i>	19€
VEGETARIENNE Coulis de tomate, champignons, tomates séchées, oignons caramélisés pesto Mozzarella Fior Di Latte, artichauts à la romaine, roquette <i>Tomato coulis, mushrooms, sun-dried tomatoes, caramelized onions, pesto</i> <i>Mozzarella Fior Di Latte, roman-style artichokes, rocket</i>	19€
BURRATA base coulis de tomates, burrata crémeuse au pistou Fior Di Latte, parmesan et roquette <i>Tomato coulis base, creamy burrata with pistou,, Fior di Latte, Parmesan</i> <i>and arugula.</i>	19€

## COCKTAILS - Signatures

16€

BANANA LOCO	Planteray rum 69 oftđ, nectar d'ananas, jus de pomme caramel maison, purée d'ananas
BERRY SUNSET	Ocho Blanco tequila, Campari bitter, crème de mûre Merlet
BETWEEN MY SHEETS	Mezcal Del Maguey Vida Suze, jus de citron jaune Hysope ginger beer
NAKED & FAMOUS	Mezcal Del Maguey Vida Aperol, Chartreuse jaune jus de citron vert
RUM CAS	Planteray rum Original Dark, crème de cassis Merlet, jus d'ananas, jus de citron vert, Scrappy bitter Orleans
PEACHY	Buffalo Trace bourbon, crème de pêche Merlet, jus de citron jaune, thé fruit rouge, soda water
PIÑA COLADA	Planteray coco rum, jus d'ananas, crème de coconut , ananas frais, Malibu coconut liqueur, sorbet noix de coco

## MOCKTAILS

10€

CHERRY FOR ME	Sirop de cerise, nectar d'ananas,, jus de pamplemousse jus de citron jaune, soda water
FLOREALE MULE	Martini Floreale 0%, jus de citron vert, Gingembre sucre de canne, ginger beer
GREEN BERRY	Jus de fraise, fraise fraîche, basilic frais, limonade
VIBRANTE	Martini Vibrante, sirop de pêche, tonic water
THE MA PASSION	Purée de fruit de la passion, menthe fraîche, thé fruit rouge sirop de sucre de canne

## COCKTAILS - *Classiques*

16€

MOJITO	Bacardi Carta Blanca, sucre de canne, citron vert menthe fraîche, Angostura bitter, soda water
MARTINI DRY <i>COULD BE DIRTY</i>	Bombay Sapphire, Dolin dry vermouth
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

# APÉRITIFS

BIERE PRESSION <u>Brasserie VNDL, Vendargues</u>	25cl	50cl
La Com, Blonde La Pref, IPA	5€	9€
BIERE BOUTEILLE <u>Brasserie du Petit Caboulot, Saint Christol</u>	BIO	11€
68'Hard, ambrée au poivre de Sichuan Blanche Henriette, fleur de sureau, écorces d'oranges amères Citron Basilik, blanche acidulée N, New England IPA Saint Jacques Smoked, brune fumée		
BIERE SANS ALCOOL <u>Brasserie des Garrigues, Sommières</u>	BIO	33cl
Degrés Z	7€	
CIDRE	33cl	75cl
Cuvée Juliette, Alain Milliat, cidre brut	8€	20€
ANISE		2cl
Pastis des Homs, Plateau du Larzac Le P'tit Bleu		6€ 6€
BITTER		4cl
Apérol, Barbieri Campari Fernet-Branca		12€ 12€ 12€
PORTO		8cl
Quinta Do Noval, Tawny Reserve Quinta Do Noval, Tawny White		17€ 13€
VERMOUTH		4cl
Bonal Byrrh, Grand Quinquina Dolin Blanc, Rouge ou Dry Martini Floréale, 0% alcool		12€ 12€ 12€ 12€
VIN CUIT		8cl
Lillet Blanc Lillet Rouge		12€ 12€

# SPIRITUEUX

GIN	4cl	VODKA	4cl
Aviation	15€	Absolut	12€
Beefeater	12€	Chopin Potato	16€
Bombay Sapphire	12€	Fair Quinoa	12€
Citadelle	12€	Grey Goose	13€
Copperhead	33€	Ketel One	12€
Gin de Montpellier	12€	Mamont	14€
Gunpowder Drumshando	13€	Potocki	14€
Hendricks	12€	Vodka de Montpellier	12€
Le Gin Drouin	15€	Zubrowska	12€
Monkey 47	15€		
Sab's, Gin de Bourgogne	16€		
The Botanist	16€		
LIQUEUR DE FRUIT		TEQUILA	
Amarula	12€		77€
Cabanel, Crème de Mandarine	12€	Don Julio, 1942	14€
Chambord	12€	Ocho, Reposado	12€
Grand Marnier	12€	Ocho, Blanco	23€
Luxardo Marschino	12€	Patron, Anejo	20€
Limoncello, Mamma Mia	12€	Patron, Reposado	14€
Merlet 3 Citrus	12€	Patron, Silver	26€
Merlet, Crème de Cassis	12€	Grand Mayan, triple distilled Silver	38€
Merlet, Crème de Mûre	12€	Grand Mayan, Reposado	57€
Merlet, Crème de Pêche	12€	Grand Mayan, Extra	76€
Merlet, Crème de Poire	12€	Grand Mayan, Ultra	
Nigori Yusushu	12€		
Pimm's, 1 Cup	12€		
Southern Comfort	12€		
Sab's, Abricot	13€		
LIQUEUR DE FRUIT SEC		MEZCAL	12€
Bailey's	12€	Herencia	
Bielle, Liqueur de Chocolat	12€		
Disaronno Amaretto	12€		
Frangelico	12€		
Kahlua	12€		
LIQUEUR VEGETALE ET EPICEE			
Bonal	12€		
Cabanel, Crème de Menthe	12€		
Chartreuse Jaune	12€		
Chartreuse Verte	12€		
Cynar	12€		
DOM Bénédicte	12€		
Fireball	12€		
Galiano	12€		
Saint Germain	12€		
Salers	12€		
Suze	12€		
Tempus Fugit, Liqueur de Violette	12€		

## 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, 23 ans	16€
JAMAÏQUE	Appleton, 12 ans	14€
	Rum Nation, 5 ans Jamaica	16€
NICARAGUA	Mombacho, 12 ans Reserva	16€
PANAMA	Rum Nation, 21 ans Decanter	36€
	Rum Nation, 10 ans	15€
VENEZUELA	Diplomatico	12€
	Santa Teresa, 1796	17€
BRESIL	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 the 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	Ardbeg, Uigeadail	28€
	Bowmore, 12 ans	17€
	Coal Ila, 13 Smoky Discovery	20€
ISLE OF JURA	Jura, 10 ans	14€
SPEYSIDE	Tamdhu 2014, 8 ans, Midnight Serie	30€
ISLE OF SKY	Talisker, 10ans	16€
SUÈDE	Mackmyra, Brusks	17€
FRANCE	Armorik	13€

# SPIRITUEUX - *Eaux de vie*

COGNAC	4cl
Pierre Ferrand, 1840	15€
Pierre Ferrand, Réserve	24€
Rémi Landier, Spécial Pale	16€
Hennessy, XO	61€
ARMAGNAC	
Château de Bordeneuve, VSOP	14€
Darroze, 20ans	24€
L'encantada, 2016, Barbade Rhum Finish	17€
CALVADOS	
Christian Drouin, 15 ans	26€
Christian Drouin, Pomme Prisonnière	31€
Comte Louis de Lauriston, Réserve Domfrontais	14€
Louis de Lauriston, 2004	32€
EAUX DE VIE	
Sab's, Poire William	17€
Sab's, Special Cask, Marc Finish Peated	19€
PISCO	
Macchu	12€

# SOFTS

## EAU

Evian - Badoit	Litre	6€
Castalie, eau micro filtrée plate ou gazeuse		2€
Perrier	33cl	5€

## SODA

Coca Cola - Coca Cola Zéro	33cl	5€
Ice tea Lipton Pêche	25cl	
Orangina	25cl	
Limonade	25cl	
Hysope Tonic - Ginger Beer	20cl	

## SIROP

Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise	2cl	2€
Menthe, Grenadine, Orgeat, Pêche, Vanille		

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Abricot Bergeron	33cl	6€
Fraise Sengana		
Pêche Jaune		
Pomme Reinette		
Raisin Rouge Merlot		
Tomate Noire de Crimée		

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT BIO

Mangue Passion	20cl	6€
Orange Mandarine		
Pomme Abricot		

# CAFÉTERIE

## NESPRESSO

Espresso	3€
Double espresso	5€
Allongé	4€
Latte	6€
Mocaccino	6€
Noisette	4€
Cappuccino	6€
Café frappé	5€

## DAMMANN FRÈRES

THÉ	6€
Darjeeling	
Ceylan	
Smokey Lapsang	
Thé vert à la Menthe	
L'Oriental	
INFUSION	
Camomille	6€
Rooibos	
Tilleul	
Verveine	