

## LE BAR A COCKTAILS

DU PASSÉ AU PRÉSENT,  
LE TEMPS D'UN INSTANT.

### APÉRITIF À BASE DE VIN

Byrrh Violet F. circa 1950 18 €

Dubonnet circa 1950 18 €

St Raphael Quinquina circa 1930/1940 26 €

Bonal Apéritif circa 1930/1940 24 €

### AMER

Amer Picon circa 1930 26 €

Gentiane D'Auvergne Refouvelet cira 1930/1940 38 €

Goudron Jifran circa 1930/1940 30 €

### ANISE / ABSINTHE

Anisette de Bordeaux Cazanove circa 1920/1930 48 €

Absinthe Pernod Tarragone circa 1971/1972 49 €

### LIQUEUR

Crème de Cacao Chouva Guillot circa 1950 31 €

Kummel Danoff Marie Brizard circa 1950 34 €

Prieuré de Cayac circa 1950 30 €

Izarra Jaune ou Verte Circa 1965 18 €

### EAUX DE VIE

Cognac Camus « Celebration » circa 1960 16 €

Contenance : 40ml

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Prix nets en euros service compris.



*Le terroir français nous offre cette formidable opportunité de pouvoir mettre à l'honneur ses richesses tant dans l'assiette que dans le verre.*

**PETITE CLEM** 12 €

Pineau des Charentes Remy Landier, Maurin, Merlet Eau-de-Vie, Suze Cocktail Bitters  
*Un soupçon de douceur dans ce monde.*

**UNE FOLLE ENVIE** 12 €

Suze, Folle Envie, Tonic Archibald  
*Un brin de fraîcheur en guise d'apéritif.*

**RHUM DANDY** 12 €

Rhum Neisson, Noilly Prat rouge, Absinthe Pernod, jus citron vert frais  
*Shim Cocktail créé par Craig Lane du Bar Agricole à San Francisco.*

**ABSINTHE À LA FRANÇAISE** 12 €

Absinthe Pernod et fontaine d'eau  
*L'art de consommer une absinthe dans la tradition.*

**DOM TOM** 14 €

Rhum Neisson, 30/40, Salers, Fleur de Pomme, Solution Saline  
*Un clin d'oeil à notre culture Rhum et sa diversité.*

**DANTE COCKTAIL** 14 €

Calvados Lecompte 5 ans, Bonal, Cointreau et Suze Cocktail Bitters  
*Inspire du Ante Cocktail du livre "The Savoy cocktail Book" de 1930.*

**BRONGNIART COCKTAIL** 15 €

Cognac Hennessy VS, Vermouth Dolin rouge aux pruneaux, Noyau de Poissy blanc, Suze Cocktail Bitters & Crustas de cacahuètes, lards et graines de Chia  
*Un bel hommage à l'architecte du Palais de la Bourse.*

**FRENCH FLAIR** 14 €

Gin Citadelle, Cointreau, Bonal, Absinthe Pernod, Suze Cocktail Bitters, Solution Saline  
*Cocktail lauréat des trophées du bar 2016.*

**L'ENCOLURE** 13 €

Armagnac Janneau 5 ans, Fentiman's Ginger Ale, Suze Cocktail Bitters  
*En selle pour le Sud Ouest de la France.*

**CHAMPAGNE COCKTAIL** 16 €

Cognac Hennessy VS, sucre, Suze Cocktail Bitters & Champagne Jacquart  
*Un grand classique incontournable.*

**GALLOPIN BLAZER** 15 €

Cognac Hennessy VS, Izarra 54, St-Germain, eau  
*Cocktail Flambé devant vous, chaud et savoureux.*

**BELLE ILE** 10 €

Jus de Raisin et jus d'ananas Frais  
*Cocktail sans alcool fruité et exotique.*

**CHAMPAGNES** 12 cl 12 €

Jacquart brut Mosaïque 12 €  
Jacquart rosé Mosaïque 13 €

**A PARTAGER**

Buisson de pommes pailles 5 €



Pâté en croûte au ris de veau et foie gras, inspiré de l'Oreiller de la Belle Aurore 8 €



Rillettes de sardines « La Belle-Iloise », pain Benoît Castel 6 €