



LE BAR

LOU PINET



MAISONS  PARIENTE
BY FRANCE

Prix net en euros, taxe et service compris — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS SIGNATURES

28 €

LES BUBBLIES ET FIZZIES

Lou Bellini

18 cl

Crème de pêche sarrasin - Poire - Citron - Champagne et sa chantilly
Buckwheat crème de pêche - Pear - Lemon - Champagne and its whipped cream

Popstar

15 cl

Vodka vanille - Fruit de la passion - Mangue - Thé au jasmin -
Petit lait - Citron et citron vert - Champagne
*Vanilla vodka - Passionfruit - Mango - Jasmine tea -
Clarified milk - Lemon and lime - Champagne*

Pinet Paloma

18 cl

Tequila reposado lavande - Vermouth Cocchi Rosa fraise -
Pamplemousse - Citron vert - Agave - Eau Pétillante
*Lavender tequila reposado - Strawberry Cocchi Rosa vermouth -
Grapefruit - Lime - Agave - Soda water*

Sainte Colada

15 cl

Rhum ambré ananas - Bourbon coco - Citron et citron vert - Prosecco
Pineapple golden rum - Coconut bourbon - Lemon and lime - Prosecco

Highball 70

18 cl

Whisky verveine citronnée - Verjus - Miel - Citron - Jus de pomme pétillant
Lemon verbena whisky - Verjuice - Honey - Lemon - Sparkling apple juice

LES STRONGIES ET SHORTIES

Ruby Negroni

12 cl

Gin cerise – Campari – Vermouth Cocchi Di Torino – Crème de noyaux
Cherry gin – Campari – Cocchi Di Torino vermouth – Crème de noyaux

Tropezlita

12 cl

Mezcal orange – Amaretto – Citron vert – Agave – Fleur d'oranger
Orange mezcal – Amaretto – Lime – Agave – Orange blossom

Stranger Gin

10 cl

Gin pois papillon – Liqueur de bergamote Italicus – Cointreau –
Vermouth Cocchi Americano – Agrumes – Touche d'Absinthe
*Butterfly pea gin – Italicus bergamot liqueur – Cointreau –
Cocchi Americano vermouth – Citruses – Absinthe dash*

Old Summer

10 cl

Bourbon pêche – Miel et romarin – Amande
Peach bourbon – Honey and rosemary – Almond

Golden Hour

10 cl

Rhum especial Rooibos – Vermouth Cocchi Americano abricot –
Liqueur de noisette Frangelico
*Rooibos golden rum – Apricot Cocchi Americano vermouth –
Frangelico hazelnut liqueur*

LES FLUFFIES ET FROZTIES

Tango Basil

12 cl

Tequila blanco – Limoncello – Citron – Basilic et wasabi
Tequila blanco – Limoncello – Lemon – Basil and wasabi

Jam Sour

12 cl

Bourbon framboise – Vermouth Cocchi Rosa – Citron – Sucre
Raspberry bourbon – Cocchi Rosa vermouth – Lemon – Sugar

Melon & Co. Daiquiri

20 cl

Rhum blanc – Campari – Pastèque – Melon – Piment – Fruit de la passion – Citron vert
Light white rum – Campari – Watermelon – Cantaloupe – Chilli – Passion fruit – Lime

Disco Cosmo

20 cl

Vodka cranberry – Vin orange – Abricot – Citron vert et bitters
Cranberry vodka – Orange wine – Apricot – Lime and bitters

Ice Cold Mezcalita

18 cl

Mezcal thym – Cointreau – Gingembre – Citron vert – Agave et citronnelle
Thyme mezcal – Cointreau – Ginger – Lime – Agave and lemongrass

COCKTAILS CLASSIQUES

24 € - Champagne 26 €

A votre demande, notre barman se fera un plaisir de préparer votre cocktail préféré :
Spritz (15cl), Margarita (12cl), Mule (20cl), Negroni (12cl), Old fashioned (10cl)
On request, our Barman will be pleased to create the cocktail of your choice.

LES SOFTIES

25 cl – 18 €

Peachy

Earl Grey – Abricot – Pêche – Fruit de la passion – Citron
Earl Grey – Apricot – Peach – Passion fruit – Lemon

Blushy

Framboise – Hisbiscus – Raisin rouge – Cerise – Verjus
Raspberry – Hibiscus – Red grape – Cherry – Verjuice

Yuzy

Gingembre – Yuzu – Citron – Agave – Citronnelle – Soda verveine
Ginger – Yuzu – Lemon – Agave – Lemongrass – Verbena soda

Flowery

Raisin blanc – Cassis – Fleur de sureau – Verjus – Eau pétillante
White grape – Blackcurrant – Elderflower – Verjuice – Soda water

Applety

Basilic – Menthe poivrée – Citron – Jus de pomme pétillant
Basil – Peppermint – Lemon – Sparkling apple juice



BAR À PASTIS

4cl – 15 €

LE 12/12 – Pastis de Saint Tropez

Anis, figue, fleur d'oranger, herbes aromatiques et une goutte d'Amaretto.
Anise, fig, orange blossom, aromatic herbs and a drop of Amaretto.

PASTIS MANGUIN – Île de la Barthelasse, Avignon

Cardamome, coriandre, vanille, cannelle, thym et une touche d'eau-de-vie de poire.
Cardamom, coriander, vanilla, cinnamon, thyme and a touch of pear brandy.

PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ – Golfe de Gascogne

Fenouil sauvage et autres plantes aromatiques récoltées sur les côtes Rétaises.
Wild fennel and other aromatic plants harvested on the Rétaises coasts.

PASTIS BLEU – Distillerie La Salamandre en Dordogne

Anis étoilée et une quinzaine d'autres plantes, une couleur bleue donnée par le Curaçao.
Star anise and fifteen other plants, a blue color given by Curacao.

PASTIS DES ALPES – Distillerie des Alpes à Chambéry

L'anis et la réglisse rencontrent les herbes alpines lui apportant sa singularité.
Anise and liquorice meet alpine herbs giving it its singularity.

CASANIS – Pastis de Marseille né à Bastia en Corse

Anis vert distillé, réglisse infusée et une pointe finale épicée.
Distilled green anise, infused licorice and a spicy finish.

NOS AUTRES APÉRITIFS

4cl

Pastis, Ricard, Suze, St-Germain, Lillet, Double Jus, Melon Manguin 12

Aperol, Campari, Italicus, Martini rouge, Martini blanc 12

8cl

Porto Quinta Do Noval Tawny Red or Fine White 16

Graham's 10 Ans 32

Inocente Fino Dry Sherry 16

Don Pedro Ximenez Gran Reserva 1971 32

LES VINS AU VERRE — *BY THE GLASS*

15cl

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER <i>Brut, NM</i>	24
CHAMPAGNE BILLECART SALMON <i>Brut Rosé, NM</i>	36
CHAMPAGNE CHARLES HELDSIECK <i>Blanc de Blancs, NM</i>	40

VIN BLANC – *White Wine*

CLOS BAGATELLE, <i>Saint Chinian, Languedoc-Roussillon 2021</i>	18
DOMAINE ARNAUD BAILLOT, <i>Haute côtes de Beaune, Bourgogne 2021</i>	20
DOMAINE ROSA 32, « <i>Lombarde</i> », <i>Côtes de Provence 2021</i>	25

VIN ROSÉ – *Rosé Wine*

MAISON SIOUVETTE, « <i>Cuvée Lou Pinet</i> », <i>Côtes de Provence 2021</i>	16
DOMAINE ROSA 32, « <i>Levant</i> », <i>Côtes de Provence 2022</i>	18
CHÂTEAU D'ESCLANS, « <i>Whispering angel</i> », <i>Côtes de Provence 2023</i>	20

VIN ROUGE – *Red Wine*

CHÂTEAU MANGOT, <i>Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux 2019</i>	20
DOMAINE ARNAUD BAILLOT, <i>Bourgogne Côte d'Or 2021</i>	25
GIULIA NEGRI, <i>Langhe Nebbiolo, Piedmont 2021</i>	36

BIÈRES — *BEERS*

33cl

Heineken Zero	9
Blonde de Saint-Tropez	12
Peroni	12
Noam	12

GINTONERIA

5cl

ANGLETERRE - England

Bombay Sapphire	18
London N°1	26
Oxley	28

ÉCOSSE - Scotland

Tanqueray	20
Tanqueray 10	22
Hendrick's	26
The Botanist	28
Isle of Harris	32

ESPAGNE - Spain

Gin Mare	22
----------	----

ITALIE - Italy

Luxardo Sour Cherry	20
Malfy Limone	26

FRANCE - France

Bartolomé	24
Gigi en Provence	28
Mistral	28
Citadelle Cornichon	28
44°N	32
Oli'Gin	32

ALLEMAGNE - Germany

Monkey 47	30
Monkey 47 Sloe Gin	30

JAPON - Japan

Roku	22
+ Tonic Fever Tree : Classique, Mediterranean, Elderflower	4
+ Swiss Mountain : Rosemary Tonic, Ginger & Lemongrass Tonic	4

LES AUTRES ALCOOLS BLANCS

VODKA

5cl

RUSSE - Russia

Stoli	18
Stoli Elit	36

POLOGNE - Poland

Belvedere	22
-----------	----

PAYS-BAS - Netherland

Ketel One	18
-----------	----

FRANCE - France

Grey Goose	22
Guillotine	20
Guillotine Heritage	24
06 Vodka	22

TEQUILA ET MEZCAL

5cl

TEQUILA

Olmecca Altos Plato	18
Olmecca Altos Reposado	24
Patrón Silver	26
Patrón Reposado	32
Patrón Añejo	40
Patron XO Café	40
Don Julio 1942	80
Amor Mio Blanco	40
Amor Mio Añejo	130
Addicción Tequila Reposado	60
Addicción Tequila Añejo	90

MEZCAL

Del Maguey	24
Mahani Mezcal Joven De Oaxaca	28

LES ALCOOLS BRUNS

RHUM

5cl

ASSEMBLAGES DES CARAÏBES – *Caraibbean Blended*

Sailor Jerry Spiced	18
Gun's Bell	20
Hee Joy	22
Gouverneur – 1648	32

BELIZE – *Belize*

1731 Belize – 7 ans	24
---------------------	----

BARBADE – *Barbados*

Bumbu	22
1731 Barbados – 8 ans	24

CUBA - *Cuba*

Havana – 3 Ans	18
Havana Especial	18
Havana – 7 Ans	20
Eminente Reserva – 7 Ans	24

COLOMBIE – *Colombia*

Dictador – 12 Ans	28
La Hechicera Reserva Familiar	40

GUATEMALA – *Guatemala*

Zacapa –23 ans	26
Zacapa XO	40

HAÏTI – *Haiti*

Clairin Casimir	22
-----------------	----

JAMAÏQUE – *Jamaica*

Plantation Pineapple	24
----------------------	----

PANAMA – *Panama*

Rhum Nation Panama – 21 ans	60
-----------------------------	----

PHILIPPINES – *Philippines*

Don Papa	22
----------	----

VENEZUELA – *Venezuela*

Diplomatico Reserva Exclusive	26
-------------------------------	----

WHISKY

5cl

BLENDED WHISKY

Monkey Shoulder	18
Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	80
Chivas – 12 Ans	22
The Deacon	24

SINGLE MALT

Cardhu Amber Rock	20
The Glenlivet Founder's Reserve	24
Aberlour – 12 ans	22
Aberlour Casg Annamh	28
Caol Ila – 12 ans	24
Caol Ila Moch	24
Bruichladdich Classic Laddie	26
Bruichladdich Islay Barley – 2012	28
Oban – 14 Ans	30
Lagavulin – 16 Ans	30
Glenfiddich – 18 Ans	38
Macallan Ruby	180
Macallan – 18 Ans	180

IRISH

Jameson Premium	18
Green Spot	24
Red Brest 12	28

WHISKY JAPONAIS – Japanese whisky

Toki	18
Hibiki Harmony	28
Hakushu – 12 Ans	38

BOURBON & RYE

Four Roses	18
Jack Daniel's	20
Marker's Mark	22
Bulleit Rye	26
Woodford Reserve	28

DIGESTIFS

4cl

COGNACS & ARMAGNACS

Rémy Martin VSOP	24
Rémy Martin XO	48
Hennessy VS	22
Hennessy XO	46
Hennessy Paradis	180
Haut Armagnac VS Château Arton La Réserve – 6 Ans	24
Bas Armagnac Château Laubade XO	28

CALVADOS

Sassy	20
Fine Calvados AOC Belle Gnôle	22
Christian Drouin La Blanche	22
Christian Drouin Pays d'Auge VSOP	26
Christian Drouin Pays d'Auge XO	48

NOS AUTRES DIGESTIFS FRANÇAIS

Eaux de vie : Figue, Fraise, Framboise, Mirabelle, Poire	18
Marc d'Irouléguy	18
Liqueurs : Romarin, Thym, Verveine	18
Crème de noyaux	20
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte	22
Get 27, Get 31	18

CÔTÉ ITALIEN – *Italian Corner*

Limoncello	18
Amaretto	18
Frangelico	18
Amaro Montenegro	18
Cynar	18
Fernet Branca	18
Sambuca	18
Grappa Piave	22
Grappa Sibona	22

UN CIGARE « HASTA SIEMPRE »

Partagas Petit Coronas Especiales	∅ 42	↔ 13,2 cm	⌘ 30 - 60 min	20€
Davidoff Signature N°2	∅ 52	↔ 15 cm	⌘ 35 - 45 min	55€
Cohiba Robusto	∅ 50	↔ 12,4 cm	⌘ 45 - 90 min	190€

NON ALCOOLISÉES

LES SOFTS – *Soft Drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro Orangina	33cl	10
Fuze Tea, Sprite	25cl	10
Swiss Mountain :		
Mediterranean Lemonade, Bitter Lemon, Salted Grapefruit, Rosemary Tonic, Ginger & Lemongrass Tonic	20cl	10
Fever Tree :		
Tonic, Mediterranean, Elderflower, Ginger Beer, Ginger Ale	20cl	10
San Bitter Red	10cl	8

LES EAUX – *Water*

Thonon, Vals	20cl	33cl	75cl
Perrier		8	11
Swiss Mountain Soda Water	8		

LES JUS DE FRUITS – *Juices*

Frais Pressés : Orange, Pamplemousse, Citron	25cl	12
Noix de coco fraîche		20
Alain Millat :	33cl	
Ananas, Fraise, Pêche Blanche, Pomme, Mangue, Tomate		12

LES BOISSONS CHAUDES – *Hot Beverages*

Expresso		8
Café Latte, Capuccino, Chocolat Chaud, Double Espresso		10
Sélection de la Maison Palais des thés		10

