

# CARTE du BAR

## Les APERITIFS

<b>Anisés (4 cl)</b> <i>Pastis Henri Bardouin, ...</i>	3,50 €
<b>Bitter (6 cl)</b> <i>Campari</i>	3,50 €
<b>Gentiane (6 cl)</b> <i>Gentiane des Pères chartreux</i>	3,50 €
<b>Quinquina (6 cl)</b> <i>China-China</i>	3,50 €
<b>Vermouths (6 cl)</b> <i>Blanc - Lillet, ...</i> <i>Dry - Noilly Prat, ...</i> <i>Rouge - Chambéry, ...</i>	3,50 €
<b>Vins doux naturels (6 cl)</b> <i>Blanc - Muscat de Beaumes-de-Venise</i> <i>- Muscat de Frontignan</i> <i>Rouge - Maury «Mas Amiel» 10 ans d'âge</i>	3,50 €
<b>Whiskies (4 cl)</b> <i>Bourbon - Four roses</i>	5,50 €
<i>Irish - Jameson</i>	5,50 €
<i>Scotch - Glenkinchie</i>	5,50 €

## Les SUGGESTIONS

<i>Bière «Mandrin» (33 cl)</i>	3,00 €
<i>Cocktail «Le Jaune &amp; Vert» (8 cl)</i>	3,50 €
<i>Cocktail «Lesdiguières» (8 cl)</i>	3,50 €
<i>Flûte de champagne blanc (12 cl)</i> <i>Raymond Boulard</i>	4,50 €
<i>Flûte de champagne rosé (12 cl)</i> <i>Horiot Père &amp; Fils</i>	4,50 €
<i>Vin blanc à votre goût (8 cl)</i> <i>Cassis, Framboise, Mûre, Pêche</i>	3,50 €

## Les COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Au champagne (12 cl)</b> <i>Barbottage, ...</i>	4.50 €
<b>Sans alcool (20 cl)</b> <i>Florida, Green, Pussy Foot, ...</i>	3,00 €
<b>Short drinks (7 cl)</b> <i>Bacardi, Blue lagoon, Bourbon Old Fashioned,</i> <i>Daiquiri, Jack Rose, Negroni,</i> <i>Red Lion, Scotch Sour, White Lady</i>	4,50 €
<b>Long drinks (12 cl)</b> <i>Americano, Bloody Mary, Gin fizz, Garibaldi,</i> <i>Macca, Tampico, Tequila Sunrise</i>	4,50 €

## Les DIGESTIFS

<b>Eaux-de-vie (4 cl)</b>	5,50 €
<i>Armagnac - Clé des Ducs</i>	
<i>Calvados</i>	
<i>Cognac - Courvoisier</i>	
<i>Framboise, Kirsch, Poire williams, Mirabelle</i>	
<i>Gin</i>	
<i>Rhum «blanc» - Bacardí</i>	
<i>Rhum agricole «brun» - St-James</i>	
<i>Vodka</i>	
<b>Liqueurs (4 cl)</b>	5,50 €
<i>Chartreuse V.E.P jaune ou verte</i>	
<i>Cherry Rocher</i>	
<i>Cointreau, Grand Marnier cordon jaune ou rouge</i>	

## Les BIERES

<b>Blonde (33 cl)</b>	
<i>Mandrin</i>	3,00 €
<b>Brune (33 cl)</b>	
<i>Pelforth</i>	3,00 €
<b>Spéciale (33 cl)</b>	
<i>Mandrin «aux noix»</i>	3,00 €

## BOISSONS sans ALCOOL

$\frac{1}{4}$ Perrier, $\frac{1}{4}$ Vittel	2,00 €
<b>Jus de fruits (25 cl)</b>	3,00 €
<i>Ananas, Orange, Pamplemousse, Tomate</i>	
<b>Jus de fruit pressé</b>	4,00 €
<i>Citron, Orange</i>	
<b>Bitter «San Pellegrino»</b>	3,00 €
<b>Coca Cola, Orangina, Schweppes</b>	3,00 €
<b>Sirops</b>	2,50 €
<i><math>\frac{1}{4}</math> Perrier, <math>\frac{1}{4}</math> Vittel</i>	

## CARTE des CAFES

<i>Café «Pellini Top»</i>	2,00 €
<i>Décaféiné</i>	2,00 €

## *Nos pures origines 100 % arabica*

<i>Blue Mountain</i>	3,50 €
<i>Costa Rica</i>	2,50 €
<i>Guatemala</i>	2,50 €
<i>Kenya</i>	2,50 €

## *Nos décaféinés savoureux*

<i>Macaron</i>	2,50 €
<i>Noisette</i>	2,50 €

## CARTE des INFUSIONS

<i>Tilleul</i>	2,00 €	<i>Tilleul-Menthe</i>	2,00 €
<i>Verveine</i>	2,00 €	<i>Verveine-Menthe</i>	2,00 €

## CARTE des THÉS

<i>Darjeeling</i>	2,00 €
<i>Earl Grey</i>	2,00 €
<i>Thé framboise</i>	2,00 €
<i>Thé Mangue</i>	2,00 €