



DRINKS MENU
BOISSONS

#3

DRINKS MENU
SOMMAIRE



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • À consommer avec modération
Tableau des allergènes disponible sur demande*

BOISSONS

SOFTS.....	4
SIROPS.....	4
EAUX.....	4
BIERES.....	4
APERITIFS.....	5
BOISSONS CHAUDES.....	5

VINS & CHAMPAGNES

VINS AU VERRE	6
LES BULLES	6
LES ROSES	6
LES BLANCS.....	6
LES ROUGES	7

ALCOOLS

ABSINTHE	10
CALVADOS	10
ARMAGNAC.....	10
COGNAC	10
EDV DE RAISINS	10
EDV DE FRUITS	10
VODKA.....	10
GINS	11
AGAVES	11
RHUMS.....	11
WHISKIES.....	12
LIQUEURS.....	12
SHOOTERS	13

SOFTS

Pepsi	33 cl	4,50€
Pepsi zero	33 cl	4,50€
Seven up	25 cl	4,50€
Oasis	25 cl	4,50€
Lipton ice tea	25 cl	4,50€
Limonade à la rose	20 cl	5,00€
Red bull	25 cl	5,00€
Fever Tree Premium Ginger Beer	20 cl	5,00€
Fever Tree Premium indian tonic water	20 cl	5,00€
Fever Tree Mediterranean tonic water	20 cl	5,00€
Fever Tree Elderflower tonic water	20cl	5,00€
Jus de citron fraîchement pressé	6 cl	5,00€
Jus d'orange fraîchement pressé	20 cl	6,00€
Alain Milliat jus de poire Williams	20 cl	5,00€
Alain Milliat jus de pomme	20 cl	5,00€
Alain Milliat jus de poire tomate rouge	20 cl	5,00€
Alain Milliat nectar d'ananas	20 cl	5,00€
Alain Milliat nectar de Mangue	20 cl	5,00€

SIROP/DIABOLO

Sirop	25 / 50 cl	3€ / 5€
Diabolo	25 / 50 cl	4€ / 7€
<i>Abricot, Banane, Coco, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Gingembre, Menthe verte, Orgeat, Passion, Pêche blanche, Pastèque, Pêche blanche, Rhubarbe, Rose, Sureaux, Vanille.</i>		

EAUX

Abatilles Plate	75 cl	8,00€
Abatilles Pétilante	75 cl	8,00€
Evian	50 cl	6,00€
Evian	100 cl	8,00€
Perrier	33 cl	4,50€
San pellegrino	50 cl	6,00€
San pellegrino	100 cl	8,00€

BIÈRES PRESSIONS

Campus Pilsner - Belgique 5%	25 cl / 50 cl	4,50€ / 8€
Kasteel Rouge - Belgique 8%	25 cl / 50 cl	5.50€ / 10€
Monaco	25 cl / 50 cl	5.00€ / 9€
Picon bière	25 cl / 50 cl	6.00€ / 10€
Supp sirop	25 cl / 50 cl	1.00€ / 2€

BIÈRES BOUTEILLES

Blanche de Namur - Belgique 4.5%	33 cl	6,50€
Lupulus Hopera IPA - Belgique 6%	33 cl	6,50€
Corona - Belgique 4,5%	35,5 cl	6,50€
Corsendonk Rousse - Belgique 8%	33 cl	6,50€
Orval - Belgique 6,2%	33 cl	6,50€
Peche mel bush - Belgique 8,5%	33 cl	6,50€
Corona Cero - Belgique 0,0%	33 cl	6,50€

APÉRITIFS

VINS ET BULLES -

Kir (vin blanc sec du sud ouest) 18 cl	8,00€
Kir royal 15 cl	13,00€

ANISÉS - 3 CL

Ricard	4,00€
Pastis 51	4,00€

BITTERS - 6 CL

Amaro Di Angostura	8,00€
Aperol	6,00€
Campari	6,00€
Bonanto	6,00€
Cynar	6,00€
Picon	6,00€
Fernet Branca	6,00€

GENTIANES , QUINQUINAS - 6 CL

Suze	6,00€
Salers Jaune	6,00€
Byrrh grand quinquina	7,00€

VERMOUTH - 6 CL

Lillet Blanc	8,00€
Carpano dry	6,00€
Carpano Bianco	6,00€
Carpano Rosso	6,00€
Antica Formula	8,00€
Punt es mes	7,00€

PORTOS ET SHERRIES - 8 CL

Lustau Fino Jajana	9,00€
Lustau Palo cortado Peninsula	10,00€
Lustau Moscatel Emilin	11,00€
Porto Quinta do Noval reserve Tawny	8,00€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Deca 2 cl	2,50€
Expresso / Deca 3 cl	2,50€
Double expresso / Deca 6 cl	4,00€
Cappucino / Deca 15 cl	5,00€
Américano / Deca 15,5 cl	3,50€
Noisette / Deca 6 cl	3.50€

Infusion 25 cl	4,50€
-----------------------	--------------

Tilleul-Menthe / verveine-Mente / Fruits Rouges

Thé 25 cl	4,50€
------------------	--------------

English Breackfast / Earl Grey / Gunpowder / Jasmin / Poire-Litchi

VINS AU VERRE

NOS BULLES - 12 CL

Prosecco Da Lusso D.O.C Brut	10,00€
AOP Champagne Vollereaux Blanc de Blancs Brut	13,00€

NOS VINS BLANCS - 15 CL

Selection du moment	8.00€
IGP Côtes de Gascogne - L. OSMIN & CO	8.00€
Villa chambre d'amour - Sud ouest - <i>Vin Moelleux</i> <i>Gros Manseng, Sauvignon Blanc</i>	
IGP - COMTE TOLOSAN - "Cantera" L. OSMIN & CO	8.00€
<i>Mauzac, Loin de l'oeil, Petit courbu, Colombard, Gros Manseng</i>	

NOS VINS ROSÉ - 15 CL

AOP Côtes de Provence - Domaine de Marchandise	8.00€
<i>Grenache, Tibouren, Smouvedre, Syrah, Rolle</i>	

NOS VINS ROUGES - 15 CL

AOP Puisseguin Saint-Emilion - Chateau la Diligente	8.00€
<i>Cabernet F, Cabernet S, Merlot</i>	
IGP Côtes de Gascogne - L. OSMIN & CO	8.00€
Villa du Golf - Sud ouest - <i>Pinot Noir</i>	
Selection du moment	8.00€

LES BULLES

DOC Prosecco DA LUSSO Brut	40,00€
<i>100% Gléra</i>	
AOP Champagne Vollereaux Blanc de Blancs Brut	
75cl/150 cl	70€ / 130€
<i>100% Chardonnay</i>	
AOP Champagne EPC Blancs de Noirs Brut	80,00€
<i>100% Pinot Noir</i>	
AOP Champagne Billecart Salmon Brut Reserve	
<i>30% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 40% Pinot Meunier</i>	98,00€
AOP Champagne Billecart Salmont Brut Rosé	116,00€
<i>30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 40% Chardonnay</i>	
AOP Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame" 2015	150.00€
<i>90% Pinot Noir, 10% Chardonnay</i>	
AOP Champagne Dom Perignon Brut 2013	300,00€
<i>Assemblage secret de Chardonnay et de Pinot Noir</i>	

LES ROSES

AOP Côtes de Provence - Domaine de Marchandise	33,00€
<i>Rolle, Syrah, Morvèdre, Tibouren, Grenache</i>	

LES BLANCS

LE VIGNOUBLE DE BOURGOGNE

AOP Chablis - Joseph Drouhin	44,00€
<i>100% Chardonnay</i>	
AOP Chablis 1er cru "Vaillons" - Joseph Drouhin	59,00€
<i>100% Chardonnay</i>	
AOP Macon Bussières les Clos - Joseph Drouhin	42,00€
<i>100% Chardonnay</i>	
AOP Meursault - Joseph Drouhin	82,00€
<i>100% Chardonnay</i>	
AOP Beaune "Clos des Mouches" - Joseph Drouhin	154,00€
<i>100% Chardonnay</i>	

LE VIGNOUBLE DES CÔTES DU RHONE

AOP Crozes hermitage les Jalets - Paul Jaboulet Aîné	42,00€
<i>30% Roussane, 70% Marsane</i>	
AOP Condrieu Les Cassines - Paul Jaboulet Aîné	54,00€
<i>100% Viognier</i>	

LE VIGNOUBLE DU LANGUEDOC - ROUSSILLON

AOP Languedoc - Tête de Belier - Château Puech Haut	53,00€
<i>Roussane, Marssanne, Grenache Blanc, Viognier</i>	
IGP Pays d'Oc - Hermitage - Cht. St Martin des Champs	38,00€
<i>Viognier, Chardonnay</i>	
IGP Pays d'Oc - La Falaise Blanche - Cht. La Negly	50,00€
<i>Chardonnay, Grenache G. , Petit M. , Sauvignon G.</i>	
IGP Côtes Catalanes - Y de Caramany - Vignerons de C.	50,00€
<i>Grenache gris</i>	

LE VIGNOUBLE DU SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne	
Villa Chambre D'amour - Lionel Osmin & Co. (Moelleux)	33,00€
<i>Gros Manseng, Sauvignon Blanc</i>	
IGP - COMTE TOLOSAN - L. OSMIN & CO	33,00€
<i>Mauzac, Loin de l'oeil, Petit courbu, Colombard, Gros Manseng</i>	

LE VIGNOUBLE DU BORDELAIS

AOP Pessac Léognan - Lamothe Bouscaut	45,00€
<i>Sémillon, Sauvignon blanc</i>	
AOP Pessac Léognan - Château Bouscaut	62,00€
<i>Grand Cru Classé de Graves - Sémillon, Sauvignon blanc</i>	

LE VIGNOUBLE DE LA VALLEE DE LA LOIRE

AOP Sancerre "Madeleine" - Paul Cherrier	48,00€
<i>100% Sauvignon blanc</i>	
AOP Saumur "Les salles Martin" Antoine Sanzay	50,00€
<i>100% Chenin blanc</i>	

LES ROUGES

LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE

AOP Maranges 1er Cru Joseph Drouhin	52,00€
<i>100% Pinot Noir</i>	
AOP Nuits Saint Georges 1er Cru - Joseph Drouhin	97,00€
<i>100% Pinot Noir</i>	

LE VIGNOBLE DES CÔTES DU RHONE

AOP Côtes du Rhône Parallèle 45 - Paul Jaboulet Aîné	36,00€
BIO Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marselan, Carignan	
AOP Crozes-Hermitage Les Jalets - Paul Jaboulet Aîné	43,00€
BIO 100% Syrah	
AOP Crozes-Hermitage Domaine Thalabert- P. Jaboulet A.	52,00€
<i>100% Syrah</i>	
AOP Côte Rôtie Les Jumelles - Paul Jaboulet Aîné	76,00€
<i>100% Syrah</i>	

LE VIGNOBLE DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence - Domaine de Marchandises	33,00€
<i>Mourvèdre, Carignan, Cabernet-Sauvignon, Syrah</i>	

LE VIGNOBLE DU LANGUEDOC - ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc -Hermitage - Cht. St Martin des Champs	38,00€
<i>Merlot, Cabernet</i>	
AOP La Clape - La Côte - Château La Negly	41,00€
<i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	
AOP Pic Saint Loup - Le Loup du Pic - Cht. Puech-Haut	42,00€
<i>Syrah, Mourvèdre</i>	
AOP Pic Saint Loup - Lavabre - Cht. Puech-Haut	51,00€
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	
AOP Saint Drezerly - Tête de Bellier - Cht. Puech-Haut	53,00€
<i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	
AOP Pic Saint Loup - Le Clos du Pic - Cht. Puech-Haut	84,00€
<i>Syrah, Mourvèdre</i>	
AOP Saint Drezerly - La 40ème - Cht. Puech-Haut	90,00€
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	
(300 bouteilles produites par an)	
IGP Côtes Catalanes - Y de Caramany - Vignerons de C.	66,00€
(1000 bouteilles produites par an)	
<i>Carignan noir, Syrah.</i>	

LE VIGNOBLE DU SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne - L. OSMIN & CO	33,00€
Villa du Golf - Sud ouest -	
<i>Pinot Noir</i>	
IGP Côtes de Gascogne - L. OSMIN & CO	37,00€
Villa des Causses - Sud ouest -	
<i>Malbec</i>	
AOP Côtes du Marmandais - Chante Coucou - Elian D.R	49,00€
BIO Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot	
AOP Côtes du Marmandais -Clos Baquey - Elian D.R	61,00€
BIO Cabernet Sauvignon, Abouriou, Cabernet Franc, Merlot	

LE VIGNOBLE DU BORDELAIS

AOP St Emillion Grand Cru- Dame de Gaffelière	53,00€
<i>Cabernet Franc, Merlot</i>	
AOP Puisseguin Saint Emilion - Chateau La Diligente	33,00€
<i>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
AOP Pomerol - La Fleur du Mayne	49,00€
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
AOP Haut-Medoc - Château La Lagune - 3è. G.Cru Classé	78,00€
<i>Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
AOP Haut Medoc - Moulin de la Lagune - 2nd vin du cht	43,00€
<i>Petit Verdot, Cabernet S, Merlot</i>	
AOP Margaux - La Tour de Bessan	50,00€
<i>Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
AOP Pauillac - La Fleur de Haut-Bages Liberal	51,00€
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	

LE VIGNOBLE DE LA VALLEE DE LA LOIRE

AOP Saumur Champigny "La Paterne" Antoine Sanzay	42,00€
<i>100% Cabernet-Franc</i>	

LE VIGNOBLE ESPAGNOL

DOC Rioja Crianza - Pata Negra - Edition Speciale	38,00€
<i>100% Tempranillo</i>	

LES SPIRITUEUX

Tous nos spiritueux sont servis avec un dosage de 5 cl.
Tous suppléments Eaux ou soda seront facturés 1 euro.
Tous suppléments Tonic ou red bull seront facturés 2 euros.

LES ABSINTHES

La fée Blanche	12,00€
La fée Parisienne, verte, Supérieure	14,00€

LES CALVADOS

Christian Drouin - La blanche bio	11,00€
AOP Calvados - Christian Drouin - Selection	10,00€
AOP Calvados Pays d'Auge - Christian Drouin - VSOP	15,00€
AOP Calvados Domfrontais - Christian Drouin	13,00€

LES ARMAGNACS

AOP Blanche D'Armagnac - Darroze - Ugni blanc	11,00€
AOP Bas d'Armagnac - Darroze - Biologique 7 ans	13,00€
AOP Bas d'Armagnac - Darroze - 20 ans	14,00€
AOP Bas d'Armagnac - Darroze - Bellair 1989	16,00€

LES COGNACS

AOP Cognac - Hennessy V.S	10,00€
AOP Cognac Fine Champagne- Hine - H by Hine V.S.O.P	12,00€
AOP Cognac Grand Champagne - Hine - Bonneuil 2012	16,00€

LES EDV DE RAISINS

Pisco - Tabernerero - Puro italia / Quebranda	12,00€
Nardini - Grappa Bianca	12,00€

LES EDV DE FRUITS

Cartron - Vieille prune	13,00€
Cartron - Mirabelle	13,00€
Cartron - Framboise sauvage	13,00€
Cartron - Poire william's	13,00€

LES VODKAS

Gorzka zoladkowa	9,00€
Chateau Puech-Haut X Robert COMBAS	10,00€
Ketel one	10,00€
Tito's	11,00€
Beluga - Noble	15,00€
Belvedere - Organic	12,00€

LES GINS

Bombay Sapphire	9,00€
<i>Fever Tree Premium indian Tonic, Citron jaune, Romarin .</i>	
Citadelle Jardin d'été	10,00€
<i>Fever Tree Premium indian Tonic, Zest d'Agrumes.</i>	
Roku - Select edition	10,00€
<i>Fever Tree Premium indian Tonic, Gingembre, Fleurs.</i>	
Roku - Sakura Bloom	12,00€
<i>Fever Tree Premium indian Tonic, Rose.</i>	
Madlord (créé par Christophe Davoine <u>M.O.F BARMAN 2015</u>)	12,00€
<i>Fever Tree Premium indian Tonic, Poivres java et Jamaïque.</i>	
Tanqueray - Ten	11,00€
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic, Pamplemousse.</i>	
Gin - Mare	11,00€
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic, Romarin.</i>	
Bobby's - Dry gin	11,00€
<i>Fever Tree Elderflower Tonic, Zest d'orange, Camomille.</i>	
Hendrick's - Original	11,00€
<i>Fever Tree Elderflower Tonic, Concombre, Rose.</i>	
Monkey 47	13,00€
<i>Fever Tree Elderflower Tonic, Zest de citron jaune, Hibiscus.</i>	
Generous - Organic bio	11,00€
<i>Fever Tree Raspberry & Rhubarbe Tonic, Citronnelle.</i>	
Engine - Pure organic	11,00€
<i>Fever Tree Raspberry & Rhubarbe Tonic, Sauge, Rose.</i>	

LES AGAVES

Altos - Blanco	9,00€
Volcan - Blanco	10,00€
Volcan - Reposado	14,00€
Siete misterios - Doba yej	12,00€

LES RHUMS

Eminente 3 ans	10,00€
Eminente 7 ans	13,00€
Santiago de Cuba - 3 ans	9,00€
Santiago de Cuba - 8 ans	10,00€
Don Q cristal	10,00€
Don Q Gold	10,00€
Kraken	9,00€
Gosling - Gosling black Seal	11,00€
Wray & nephew - White overproof	12,00€
Smith and cross - Navy strenght	12,00€
Matusalem - Grand reserva 15 ans	12,00€
Don Papa - Vieux 7 ans	11,00€
Planteray - Pineapple	12,00€
Planteray - Cut and dry	13,00€
Planteray - X.O 20th anniversary	14,00€
Planteray - Canerock	12,00€
Planteray - Barbade 2007	15,00€
Papalin - Réunion 10 ans	16,00€
Rump@blic - Sicilian Legacy 100% Jamaïque	12,00€
Rhum nation - Panama 21 ans	17,00€
Clairin - Sajou	13,00€
Benevolence	13,00€
AOP Rhum de la Martinique - La Favorite - C.D.C 50°	10,00€
AOP Rhum de la Martinique-La Favorite - C.D.C ambré 2 ans	12,00€
AOP Rhum de la Martinique - La Favorite - C.D.C VSOP	14,00€
Cachaça - Abelha silver	11,00€

LES WHISKIES

USA

Jack daniel's - n°7	9,00€
Whistle pig - 10 ans	15,00€
Evan Williams - BLACK LABEL	10,00€
Maker's Mark - 46	15,00€
Michter's - Single barrel rye	15,00€
Rittenhouse - Straight Rye Whiskey	13,00€
Sir Davis - Rye Whiskey Sherry finish	15,00€

IRLANDE

Busker - Blend	10,00€
Redbreast - Single pot still 12 ans	15,00€

FRANCE

Rozelieures - Ex fût de Vosne - Romanée	14,00€
---	--------

JAPON

Hibiki - Japanese harmony	18,00€
Hakashu - 12 ans	22,00€
Nikka - From the barrel	14,00€

ECOSSE

Naked malt	11,00€
Johnnie walker - Blue Label	25,00€
Signatory vintage - caol ila 2017 - Islay	14,00€
Ardbeg - Uigeadail - Islay	15,00€
Glenmorangie - Nectar d'or - Highland	14,00€
Talisker - Talisker Port Ruighe - Skye	14,00€
The Maccallan - 12 ans sherry oak - Speyside	17,00€
Auchentoshan - Tree wood - Lowland	14,00€
The Gaultrons - CASK STRENGTH - Cambelton	15,00€

LES LIQUEURS

Toutes nos liqueurs sont servis avec un dosage de 6 cl.

Amande - Disaronno	10,00€
Adriatico - Amaretto	12,00€
Ananas des caraïbes	10,00€
Abricot du Rousillon	10,00€
Banane du Brésil et des Caraïbes	10,00€
Bailey's	10,00€
Benedictine	12,00€
Benedictine 1888	16,00€
Cacao brun	10,00€
Cacao blanc	10,00€
Café	10,00€
Cassis noir de Bourgogne	10,00€
Cerises griottes	10,00€
Chartreuse Verte	12,00€
Chartreuse Jaune	10,00€
Cherry brandy	10,00€
Coco	10,00€

LES LIQUEURS

Curaçao bleu	10,00€
Fleurs de Sureau sauvage	10,00€
fraises des bois	10,00€
Fruit de la passion	10,00€
Gingembre des indes	10,00€
Italicus	12,00€
Jägermeister	10,00€
Limoncello	10,00€
Menthe pastille	10,00€
Menthe verte	10,00€
Mûre	10,00€
Maïs	10,00€
Noisette	10,00€
Parfait triple sec	10,00€
Pêche de vigne	10,00€
Pimm's n°1	10,00€
Rhubarbe	10,00€
Sambucca	10,00€
Umeshu (Prune Japonnaise)	16,00€
Vanille de Madagascar	10,00€
Violette	10,00€
Velvet falernum	10,00€
Verveine du Velay	10,00€
Yaourt	10,00€

LES SHOOTERS (4cl)

Tous nos shooters sont servis avec un dosage de 4 cl.

2 shooters offerts pour 10 achetés.

Le téton qui pointe	4,00€
<i>(Chartreuse verte, vodka, gingembre)</i>	
Vodka Get	4,00€
<i>(Liqueur de menthe verte, vodka)</i>	
Jäger Bomb	4,00€
<i>(Jägermeister, Red bull)</i>	
Madeleine	4,00€
<i>(Amaretto, triple sec, ananas)</i>	
Paloma	4,00€
<i>(Tequila, Soda pamplemousse, citron vert)</i>	
Le zboub qui mousse	4,00€
<i>(Pistache, cacao, bailey's, mousse chocolat blanc)</i>	

LES BOUTEILLES (70cl*)

Toutes nos bouteilles sont servis avec 2 accompagnements
softs parmi les suivants :

5 Red bull, 5 Tonic Fever Tree, 1 Jus Alain Milliat Litre (Pomme,
Poire, Ananas, Mangue), 1 Eaux /Soda Litre (Pepsi, Seven up,
Perrier)

Tout soft supp sera facturé 10 euros

Vodkas :

Gorzka Zoladkowa Prestige	75,00€
Chateau Puech-Haut X Robert COMBAS	90,00€
Belvedere	100,00€

Gins :

Bombay Sapphire	85,00€
Roku	90,00€
Monkey 47 (*Bouteille de 50cl*)	115,00€

Tequila :

Volcan Blanco	90,00€
---------------	--------

Rhums :

Santiago de Cuba 3 ans	80,00€
Santiago de Cuba 8 ans	90,00€
Kraken	90,00€
Don Papa	100,00€

Whiskies :

Jack Daniel's	85,00€
Naked Malt	95,00€

Liqueurs :

Menthe Verte	75,00€
Menthe Pastille	80,00€
Amaretto Disaronno	85,00€



@bazalt_agen

www.restaurant-bazalt.fr

