

CARTE DES BOISSONS



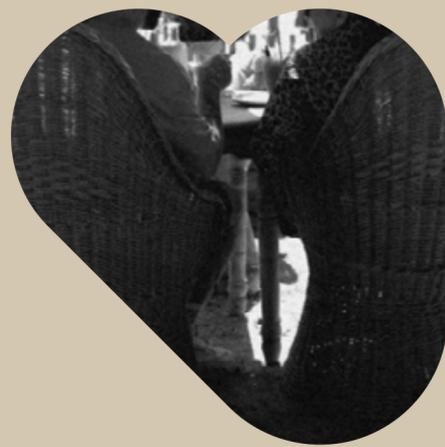
SUIVEZ-NOUS



[@PLAGEBONAVENTURE](#)



COCKTAILS



APÉRITIFS



SOFTS



SPIRITUEUX



VINS



**BOISSONS
CHAUDES**



COCKTAILS SIGNATURES

AMER DU SUD 15€

GIN BOMBAY SAPHIRE INFUSÉ À LA LAVANDE ET
FLEUR POIS PAPILLON, LIQUEUR D'ABRICOT, JUS
DE CITRON PRESSÉ, THREE CENTS TONIC

DOUX SOLEIL 17€

VODKA GREYGOOSE INFUSÉE AU ROMARIN,
KUMQUAT, ITALICUS, THREE CENTS MANDARINE
BERGAMOTE

PIC STAR LOU 16€

VODKA RENAISSANCE VANILLE, PURÉE DE
PASSION, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON
PRESSÉ, CRÈME CITRON, ST-GERMAIN

BONNE AVENTURE 16€

RHUM BACARDI CARTA ORO, JUS D'ANANAS, SIROP
MAISON DE TONKA, MENTHE, LIQUEUR 43

CIGALE 17€

TEQUILA PATRÓN SILVER, JUS DE CITRON PRESSÉ,
SIROP MAISON DE JASMIN ET PASTÈQUE,
THREE CENTS PAMPLEMOUSSE



COCKTAILS SIGNATURES APÉRITIFS

13€

OCCITANE

**NOILLY PRAT AMBRÉ, SIROP DE THYM, GRAINES
DE CORIANDRE, GRAINS DE CAFÉ,
ZESTE D'ORANGE**

LA BRISE

**NOILLY PRAT ORIGINAL, GRAINES DE CARDAMOME,
GRAINES DE POIVRE TIMUT, LIMONADE, ZESTE DE
CITRON, TRANCHE DE PAMPLEMOUSSE**

ROSE D'ÉTÉ

**CHAMPAGNE, JUS DE LITCHI,
SIROP DE ROSE**



COCKTAILS APÉRITIFS SANS ALCOOL

11€

SOUS L'ORANGER

THREE CENTS BERGAMOTE MANDARINE, KUMQUAT,
SIROP DE THYM, JUS DE CITRON PRESSÉ

FLAMANT

THREE CENTS PAMPLEMOUSSE, SIROP PASTÈQUE
ET JASMIN, JUS DE CITRON PRESSÉ,
FEUILLES DE MENTHE

TAPAYO

JUS D'ANANAS, JUS DE GOYAVE, SIROP DE TONKA
ET MENTHE, JUS DE CITRON PRESSÉ



GIN TO

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU 14€
THREE CENTS TONIC, JUS CITRON PRESSÉ, THYM

CITADELLE 12€
THREE CENTS TONIC, ORANGE, ROMARIN

GARRIGUE LA THÉRIAQUE 15€
THREE CENTS TONIC, KUMQUAT, LAVANDE

HENDRICK'S 12€
THREE CENTS TONIC, CONCOMBRE,
BOUTONS DE ROSE

HENDRICK'S GRAND CABARET 14€
THREE CENTS TONIC,
ABRICOT SÉCHÉ, CONCOMBRE



COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES & TWIST

12€

APEROL SPRITZ

ST-GERMAIN SPRITZ

MOJITO CLASSIQUE (PASSION, FRAISE, FRAMBOISE)

MULE (MOSCOW, LONDON, JAMAICAN)

CAÏPIRINHA

CAÏPIROSKA

♥ PALOMA (TEQUILA, MEZCAL)

MARGARITA

PIÑA COLADA

BASIL SMASH

PORN STAR

SOUR (VODKA, GIN, RHUM, WHISKY)

OLD FASHION (RHUM, BOURBON)

TI PUNCH

EXPRESSO MARTINI

NEGRONI

BELLINI

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER
VOTRE COCKTAIL CLASSIQUE PRÉFÉRÉ !



COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL

10€

GREEN DETOX

JUS DE POMME, CONCOMBRE, MENTHE, GINGEMBRE

VIRGIN MOJITO

PASSION, FRAISE, FRAMBOISE

VIRGIN PIÑA COLADA



APÉRITIFS

MARTINI BLANC	7€
NOILLY PRAT ROUGE / AMBRÉ / ORIGINAL	7€
KIR CASSIS / PÊCHE / FRAMBOISE / CERISE	7€
RICARD	4€
PASTIS ARTISANAL DES CREISSAUDS	5€

BIÈRES

33CL

HEINEKEN 0.0	5€
GALLIA BLONDE	8€
GALLIA BLANCHE	8€
GALLIA IPA	8€
DESPERADOS	8€



SOFTS

♥ COMPOSEZ VOTRE JUS FRAIS MAISON SELON VOTRE HUMEUR :	7€
ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE / TOMATE / POMME / ANANAS	
CITRONNADE MAISON	7€
THÉ GLACÉ MAISON	7€
CAFÉ GLACÉ	7€

EAUX MINÉRALES

NUMEN PLATE 1L	8€
SAN PELLEGRINO 75CL	7€
CHANTELDON 75CL	8€

SODAS 4.5€

COCA, COCA ZÉRO 33CL
PERRIER 33CL
FUZE TEA 25CL
THREE CENTS 20CL
LIMONADE / TONIC / CHERRY / GINGER BEER / PAMPLEMOUSSE / MANDARINE BERGAMOTE



RHUMS

MATUSALEM 15 ANS 40° (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE) 12 €

CARAMEL, VANILLE, ORANGES CONFITES, FEUILLES DE CIGARE FRAÎCHES

EXIMO 10 ANS 40° (PORTO RICO) 15 €

TOFFEE, CARAMEL, VANILLE, CACAO

SANTA TERESA 1796 40° (VENEZUELA) 16 €

BOISÉ, FRUTS EXOTIQUES, COMPLEXE

KRAKEN 40° (RIVES DE TRINIDAD ET TOBAGO) 12 €

VANILLE, CLOU DE GIROFLE, CANNELLE, SPICY

DIPLOMATICO 12 ANS 40° (VENEZUELA) 14 €

VANILLE, CARAMEL, MIEL DE CANNE À SUCRE

SECHA DE LA SILVA 40° (GUATEMALA) 11 €

CACAO, CAFÉ, CANNE À SUCRE

WHISKYS

NIKKA FROM THE BARREL 51,4° (JAPON) 12€

FRUITS MÛRS, BOISÉ, VANILLÉ, ÉPICÉ

FOUR ROSE 40° BOURBON 11€

ÉPICÉ, FLORAL, FRUITÉ

LAGAVULIN 16 ANS 43° (ÉCOSSE) 18€

FUMÉ, BOISÉ, TOURBÉ

OBAN 14 ANS 43° (ÉCOSSE) 15€

FRUITÉ, BOISÉ, ÉPICÉ

MONKEY SHOULDER 40° 11€

FRUITÉ, ÉPICÉ

TEQUILAS / MEZCAL

TEQUILA PATRÓN SILVER 40% 24€

RITUEL 4 SHOOTERS, CITRON OU ORANGE, CANNELLE

TEQUILA PATRÓN ANEJO 40% 28€

RITUEL 4 SHOOTERS, CITRON OU ORANGE, CANNELLE

TEQUILA PATRÓN EL CIELO 40% 70CL 450€

CLASE AZUL 40% 70CL 450€

MEZCAL CASAMICOS 40% 4CL 15€



LIQUEURS / DIGESTIFS

AMARETTO QUAGLIA 28° 10€

AMANDE, NOYAUX, ROND

GET 27 17,9° 10€

AMANDE, NOYAUX, ROND

GET MENTHE / CITRON 17,9° 10€

MENTHEUSE / PULPEUSE / CROQUEUSE 15° 10€

LIQUEUR DE CAFÉ 25° 10€

LIQUEUR FIVE FARMS 17° 11€

CRÈME DE WHISKY

COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40° 11€

COGNAC EXCELLENCE RÉMY MARTIN XO 40° 23€

ARMAGNAC CLÉ DES DUCS 40° 11€

EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS LA CIGOGNE 45° 11€

SEC, FRUITÉ



CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 10 CL	13€
FRERESJEAN FRÈRES GRANDE RÉSERVE	
COUPE DE PROSECCO 10 CL	7€
PISCINE CHAMPAGNE 15 CL	14€
PROSECCO 75 CL	42€
DOMAINE VILLA DEGLI OLMI « SPUMANTE EXTRA DRY »	
PAVONE 75 CL	38€
MOSCATO D'ASTI DOCG	
VIN BLANC FINEMENT PÉTILLANT	
FRERESJEAN GRANDE RÉSERVE 75CL	95€
FREREJEAN FRÈRES	170€
BLANC DE BLANCS	
TAITTINGER 75 CL	110€
PRESTIGE BRUT	
TAITTINGER 150 CL	260€
TAITTINGER ROSÉ 75 CL	140€
DOM PÉRIGNON 75 CL	350€
DOM PÉRIGNON 150 CL	690€
CRISTAL ROEDERER 75 CL	600€
CRISTAL ROEDERER 150 CL	1400€



VINS BLANCS

	VERRE	BTL
LA BONAVENTURE		22€
IGP GARD - LA LÉGENDE		
VIOGNIER, GRENACHE		
CHÂTEAU DU PETIT CHAUMONT	5,50€	26€
100% CHARDONNAY		
Robe dorée, idéal à boire à l'apéritif. Forte onctuosité		
CHÂTEAU DE JAU	5€	25€
AOP CÔTES DE ROUSSILLON GRENACHE GRIS, GRENACHE		
BLANC,		
VERMENTINO, MACCABEU		
Robe or clair, notes de fruits et fleurs blanches, en bouche,		
vin rond, frais et complexe en accord avec le nez, final sur		
des notes minérales		
LE JOYAU DE JOY	6€	26€
IGP CÔTES DE GASCOGNE-100% GROS MANSENG		
Vin blanc moelleux, fruits, sucrosité, fraîcheur		



VINS BLANCS

	VERRE	BTL
CHÂTEAU LA NÉGLY	7€	32€
BRISE MARINE		
COTEAUX DU LANGUEDOC-LA-CLAPE		
GRENACHE BLANC, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MARSANNE, ROLLE, PICPOUL		
Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, bouche complexe et ronde		
MAS DES ARMES		36€
« LES HEURES BLANCHES »		
IGP PAYS DE L'HÉRAULT CITÉ D'ANIANE		
SAUVIGNON, VERMENTINO, CHENIN, VIOGNIER, MUSCAT ET ROUSSANNE		
Le nez est expressif, frais et exotique (ananas et citron vert), la bouche est vive, fraîche et très désaltérante		
CHÂTEAU DE CAZENEUVE		45€
« BLANC »		
AOP LANGUEDOC		
ROUSSANNE, GRENACHE, VIOGNIER ET ROLLE		
Le nez dévoile un côté boisé grillé sur fond d'amande et de fruits blancs. En bouche, ses arômes de fruit (poire fondante, pêche juteuse, litchi), lui confèrent une grande fraîcheur		
DOMAINE DE L'AIGLE		58€
AOP LANGUEDOC ROUSSILLON BIODYNAMIE		
100% CHARDONNAY		
Le nez est citronné, légèrement anisé et épicé. En bouche notes juteuses de poire et de citron confit finement acidulé		



VINS BLANCS

BTL

CHÂTEAU PUECH HAUT

64€

« TÊTE DE BÉLIER »

CÔTEAUX DU LANGUEDOC

ROUSSANNE, MARSANNE, GRENACHE BLANC, VIOGNIER

Vin gourmand, équilibré, sur des notes à la fois fraîches en attaque (agrumes) et plus rondes en finale (miel)

CYGALUS

78€

IGP AUDE

CHARDONNAY, VIOGNIER, SAUVIGNON

Robe jaune dorée, brillante, nez intense et complexe, belle longueur en bouche



VINS ROUGES

	VERRE	BTL
CHÂTEAU DE LASCOURS « NOBILIS »	4.5€	26€
IGP PIC SAINT – LOUP		
Syrah, Grenache, Mourvèdre.		
DOMAINE PUECH AUGER	5€	29€
«LES FAÏSSES DE JEAN»		
AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX		
Syrah, Mourvèdre et Grenache.		
De couleur pourpre, nez de fruits frais, cerise, fraise, en bouche des notes de fruits rouges, mûre, cerise mais aussi mentholées et grillées.		
DOMAINE DES HORTASSES		32€
AOP PIC SAINT LOUP		
Syrah, Mourvèdre et Grenache.		
Rond, fruits noirs, épices		
CHÂTEAU LA NÉGLY « LA CÔTE »	7€	35€
AOP LA CLAPE		
Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre.		
Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse et de grillé. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée.		



VINS ROUGES

BTL

LA SAUVAGEONNE

55€

IGP TERRASSES DU LARZAC

CARIGNAN, MOURVÈDRE, SYRAH, GRENACHE

Nez de garrigues et épicé. Notes subtiles de fruits noirs et pain d'épices

DOMAINE DE L'AIGLE

54€

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON

100 % Pinot noir

Élevé en barriques s'apparente à un joli Bourgogne

DOMAINE FRANCOIS VILLARD

52€

« POIVRE ET SOL »

AOP SAINT JOSEPH

100% Syrah.

Le nez est sur la violette, le poivre, dans la vraie typicité d'une syrah septentrionale. L'élevage est bien intégré, on retrouve des notes fumées de fruits rouges et noirs.

CHÂTEAU PUECH HAUT

64€

« TÊTE DE BÉLIER »

IGP COTEAUX DU LANGUEDOC

Syrah, Grenache, Mouvèdre.

Vin de garde, équilibré et puissant. Notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.



VINS ROSÉS

VERRE BTL

LA BONAVENTURE PETIT CHAUMONT 4.5€ 22€
IGP SABLE DE CAMARGUE BIO

20 C.BODIN « GRIS DE GRIS » 5€ 25€
IGP SABLE DE CAMARGUE

Grenache gris, Grenache blanc et Carignan.

Rosé clair, la bouche volumineuse, élégante et rafraîchissante portée sur le fruit.

MAS DES ARMES CAVALINS 27€

IGP PAYS DE L'HÉRAULT CITÉ D'ANIANE

MOURVÈDRE, SYRAH, GRENACHE GRIS

La robe est mauve et cristalline, le nez est dominé par les arômes intenses de fraise des bois et de groseille

MINUTY « CUVES PRESTIGE » 39€

AOP CÔTE DE PROVENCE

Grenache, Cinsault, Rolle.

Belle minéralité, jolies notes iodées et citronnées.

DOMAINE SAINT PANCRACE 6.50€ 36€

CÔTE DE PROVENCE

Grenache, Cinsault, Syrah.

Robe abricot très claires aux nuances grisées. Bouche fraîche et tonique finale ciselée et rafraîchissante

DOMAINE SAINT PANCRACE BIO MAGNUM 68€
« SAINTE-VICTOIRE »

CÔTE DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE



VINS ROSÉS

BTL

CHÂTEAU PUECH HAUT « ARGALI »

42€

IGP PAYS D'OC

Grenache et Cinsault.

Rosé gourmand et frais. Notes florales fraîches, de petits fruits acidulés et d'épices.

CHÂTEAU PUECH HAUT « ARGALI »

72€

MAGNUM 150CL

IGP PAYS D'OC

Grenache et Cinsault.

Rosé gourmand et frais. Notes florales fraîches et des petits fruits acidulés et d'épices.



BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ BIO (MEXIQUE)
DÉCAFÉINÉ / ALLONGÉ
2,50 €**

**CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO,
CHOCOLAT CHAUD
4,50 €**

**KUSMI TEA BIO
5 €**



SUIVEZ-NOUS  @PLAGEBONAVENTURE