

# CARTE DES BOISSONS



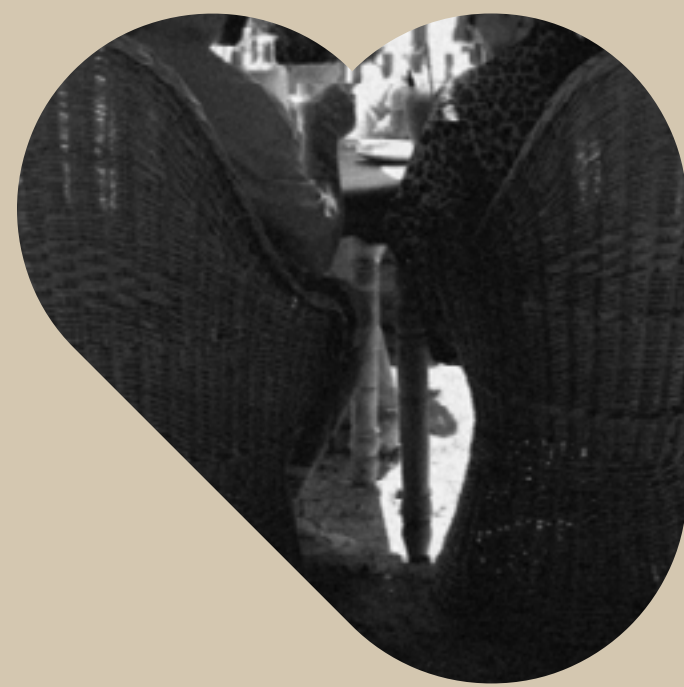
SUIVEZ-NOUS



[@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 €**  
CAMEL, VANILLE, ORANGES CONFITES, FEUILLES DE  
CIGARE FRAÎCHES

**EXIMO 10 ANS 40° ( PORTO RICO ) 15 €**  
TOFFEE, CAMEL, 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, CAMEL, 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

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



## VINS BLANCS

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



## VINS BLANCS

	VERRE	BTL
<b>CHÂTEAU LA NÉGLY</b>	<b>7€</b>	<b>32€</b>
<b>BRISE MARINE</b>		
<b>COTEAUX DU LANGUEDOC-LA-CLAPE</b>		
<b>GRENACHE BLANC, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MARSANNE, ROLLE, PICPOUL</b>		
<b>Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, bouche complexe et ronde</b>		
<b>MAS DES ARMES</b>		<b>36€</b>
<b>« LES HEURES BLANCHES »</b>		
<b>IGP PAYS DE L'HÉRAULT CITÉ D'ANIANE</b>		
<b>SAUVIGNON, VERMENTINO, CHENIN, VIOGNIER, MUSCAT ET ROUSSANNE</b>		
<b>Le nez est expressif, frais et exotique ( ananas et citron vert ), la bouche est vive, fraîche et très désaltérante</b>		
<b>CHÂTEAU DE CAZENEUVE</b>		<b>45€</b>
<b>« BLANC »</b>		
<b>AOP LANGUEDOC</b>		
<b>ROUSSANNE, GRENACHE, VIOGNIER ET ROLLE</b>		
<b>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</b>		
<b>DOMAINE DE L'AIGLE</b>		<b>58€</b>
<b>AOP LANGUEDOC ROUSSILLON BIODYNAMIE</b>		
<b>100% CHARDONNAY</b>		
<b>Le nez est citronné, légèrement anisé et épicé. En bouche notes juteuses de poire et de citron confit finement acidulé</b>		





## 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
<b>CHÂTEAU DE LASCOURS « NOBILIS »</b>	<b>4.5€</b>	<b>26€</b>
<b>IGP PIC SAINT – LOUP</b>		
<b>Syrah, Grenache, Mourvèdre.</b>		
<b>DOMAINE PUECH AUGER</b>	<b>5€</b>	<b>29€</b>
<b>«LES FAÏSSES DE JEAN»</b>		
<b>AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX</b>		
<b>Syrah, Mourvèdre et Grenache.</b>		
<b>De couleur pourpre, nez de fruits frais, cerise, fraise, en bouche des notes de fruits rouges, mûre, cerise mais aussi mentholées et grillées.</b>		
<b>DOMAINE DES HORTASSES</b>		<b>32€</b>
<b>AOP PIC SAINT LOUP</b>		
<b>Syrah, Mourvèdre et Grenache.</b>		
<b>Rond, fruits noirs, épices</b>		
<b>CHÂTEAU LA NÉGLY « LA CÔTE »</b>	<b>7€</b>	<b>35€</b>
<b>AOP LA CLAPE</b>		
<b>Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre.</b>		
<b>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.</b>		



## 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