



LOUNGE  
BAR  
AVIGNON  
GRAND  
HÔTEL



## Apéritifs & Bières

APERITIFS & BEERS



## Les Bocaux Du Bistrot

### Carte des repas

#### BIERES ARTISANALES / CRAFT BEERS



La Barbaude, Galéjade Blonde 33cl	7 €
La Barbaude, Reine des mousses blanche 33cl	7 €
La Barbaude, Cèze, IPA 33cl	7 €
Campari 5cl	6 €
Porto, Suze, Martini	6 €
Kir Vin Blanc 15CL	6 €
Ricard, Pastis, Pernod 4cl	6 €
Vodka Eristoff 4cl	7 €
Vodka Goose 4cl	10 €
Gin Bombay Sapphire 4cl	12 €
Gin Gordons 4cl	8 €
Tequila blanche Olmeca 4cl	8 €
Whisky J & B 4cl	6 €
Bourbon Four Roses 4cl	8 €
Whisky Jack Daniel's 4cl	8 €
Chivas Regal 12 ans d'âge 4cl	12 €



## Boissons fraîches

COLD BEVERAGES

#### SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	5 €
Schweppes 25cl	5 €
Ice tea pêche 25cl	5 €
Perrier 33cl	5 €
Limonade artisanale 25cl	5 €

#### JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Pago 20cl -	5 €
Abricot - ananas- Orange - Pomme - Tomato	
Apricot -Pineapple -Orange - Apple - Tomato	

#### Entrées / Starter

10 €

Rillettes traditionnelle

*Traditional rilette*

Rillettes de thon (Label MSC pêche durable), sel fumé à la Danoise  
Tuna Rillettes (MSC Certified Sustainable Fishing), Danish Smoked Salt

Houmous a l'huile de sésame

*Hummus with sesame oil*

*Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym*

*Roasted Red Kuri Squash Soup with Acacia Honey and Thyme*

#### Plats / Main course

15 €

Porc caramélisé , nouilles sautées

*Caramelized pork, stir-fried noodles*

Chilli sin carne

*Vegetarian chili*

Tartiflette

Risotto aux champignons de saison

*Risotto with seasonal mushrooms*

Saumon aux citrons confits, riz de Camargue

*Salmon with candied lemons, Camargue rice*

#### Desserts / Dessert

9 €

Crème vanille et amandes torréfiées

*Roasted vanilla and almond cream*

Fondant de poire au chocolat

*Chocolate pear fondant*

Panna cotta aux fruits de saison

*Panna Cotta with Seasonal Fruits*



## Sélection de vins

WINE SELECTION

### VIN ROUGE / *RED WINE*

	12.5CL	75CL
<b>Côte du Ventoux</b> AOP La Bastide St Dominique	6 €	26€
<b>Côte du Rhône Village</b> AOC Laudun SINNAE Cuvée Camp Romain	7 €	28€
<b>Côte du Rhône</b> AOP Cairanne Bastide St Dominique "Cuvée les 2 arbres"	8€	35€
<b>AOC Châteauneuf du Pape</b> Bastide St Dominique	-	75€

### VIN BLANC / *WHITE WINE*

	12.5CL	75CL
<b>IGP Méditerranée</b> Bastide St Dominique, 100% Roussane	6 €	25€
<b>AOC Laudun SINNAE</b> AOC Laudun SINNAE Cuvée Camp Romain	8 €	28€
<b>AOC Chateauneuf du Pape</b> Bastide St Dominique		78 €

	6 €	
<b>ROSE / <i>ROSE WINE</i></b>	12.5CL	75CL
<b>AOC Tavel 2022</b> , Trésors des Sables	8€	28€



## Cocktails

### CLASSIQUE – 10 €

#### Spritz

Apérol, Prosecco,  
*Apérol, Prosecco, sparkle water*

#### Mojito

Rhum, Citron Vert, Menthe, Eau gazeuse  
*Rhum, Green Lemon, Mint, Sparkle Water*

#### Moscow Mule

Vodka, Ginger beer, Citron vert  
*Vodka, Ginger beer, Green lemon*

#### Maï Tai

Rhum blanc, Triple sec, Sucre de canne, Citron Vert  
*Whiskey, hot White Rhum, Triple sec, Cane Sugar, Green Lemon*

#### Pina Colada

Rhum, Noix de coco, Jus d'ananas  
*Rhum, Coconut, Pineapple juice*

#### Sex on the beach

Vodka, Jus d'orange, Jus d'ananas, Schnaps  
*Vodka, Orange juice, Pineapple juice, Schnaps*

#### Caipirinha

Cachaça, Sucre de canne, Citron vert  
*Cachaça, Cane sugar, Green lemon*

### SANS ALCOOL / *ALCOHOL-FREE* – 8 €

#### La Rose

Crambery ananas limonade  
*Cranberry, pineapple, lemonade*

#### Kiss

Jus de Cranberry, jus de fraise, jus de citron  
*Cranberry juice, strawberry juice, lemon juice*

#### Virgin Mojito

Citron Vert, Menthe, Eau gazeuse  
*Green Lemon, Mint, Sparkle Water*



## Champagnes

Tsarine 75CL	90,00 €
Veuve pelletier 37,5cl	45,00€
Billecart 75cl	110,00€
Henriot Rosé	100,00€
Prosecco 75cl	35,00€
Prosecco 15cl	7,00€

## Liqueurs 4cl

Get 27, 31	6.00 €
Malibu	6.00 €
Manzanita	6.50 €
Bailey's	6.00 €
Cointreau	10.00 €

## Digestifs 4cl

### Digestive

Marc de Provence	7.00 €
Poire Williams	7,50 €
Cognac	10.00 €
Calvados	9.00 €



## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATERS

Vittel 100CL	6.5 €
Vittel 50CL	5 €
Perrier 100CL	6.5 €
Perrier 50cl	5 €

### SIROPS / SYRUP

Citron PAC, Grenadine, Menthe, Orgeat, 2 €  
noix de coco, pamplemousse.  
*Lemon PAC, Grenadine, Mint, Orgeat, coconut, pomelo.*



## Boissons chaudes

### Hot beverages

Espresso - Ristretto - Décaféiné	2.5 €
Double espresso	3.50 €
Allongé / Long black	3.50 €
Café crème / Cappuccino	3.50 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	5 €
Thés - Infusion / Teas <sup>BIO</sup>	3 €



## Les petites faims

### Snacks

Chips nature <sup>BIO</sup>	4,00 €
<i>Vegetable crisps</i>	
Chips aux herbe de Provence <sup>BIO</sup>	4,00. €
<i>Provençal herb crisps</i>	
Planche de tapenade maison	9.00 €
<i>Assortiment homemade tapenade</i>	
Healthy bowl fruits, céréales, fromage blanc	7.00€
<i>Healthy bowl fruits, cereals and cottage cheese</i>	

## LES GLACES

### ICE CREAM

Glaces artisanales d'Avignon au lait végétal <sup>BIO</sup>	7.00 €
<i>Artisanal Avignon ice cream with vegetable milk</i>	
Chocolat, sorbet citron basilique, lavande, fraise	
<i>Chocolate, lemon basil sorbet, lavender, strawberry</i>	