

# La Carte Du Bar



La Citadelle



Hôtel - Restaurant

# .Les Tapas.

A Partir de 18h

3€/pièce

-Roulé de saumon et fromage frais-

-Terrine maison-

-Houmous et mini pita-

-Brochettes Teriyaki-

-Pan con tomate/jambon cru-

-Gaspacho andalou-

-Anchois marinés-

-Crevettes panées-

-Mini burger-

-Mini navette avocat, cream cheese, radis-

-Ossau Iraty-

# .Les Apéritifs.

## APERITIFS

<b>Américano Maison</b>	<b>8€</b>
<b>Kir</b> ( <i>Cassis, Mûre, Pêche</i> )	<b>6€</b>
<b>Kir Royal</b> ( <i>Cassis, Mûre, Pêche</i> )	<b>9€</b>
<b>Lillet</b> ( <i>Blanc, Rouge</i> )	<b>5€</b>
<b>Martini</b> ( <i>Blanc, Rouge</i> )	<b>5€</b>
<b>Pineau</b> ( <i>Blanc, Rouge</i> )	<b>5€</b>
<b>Porto</b> ( <i>Blanc, Rouge</i> )	<b>5€</b>
<b>Ricard-Pastis</b>	<b>4€</b>
<b>Suze</b>	<b>4€</b>
<b>Coupe de Champagne</b> Roux de Beauces, Blanc de Blancs	<b>12€</b>
<b>Coupe de Champagne</b> G.H.Mumm, Cordon Rouge Brut	<b>14€</b>
<b>Coupe de Champagne</b> Laurent Perrier, Ultra Brut	<b>16€</b>

## WHISKIES

<b>Clan Campbell</b> , <i>Blended scotch whisky, Ecosse</i>	<b>6€</b>
<b>Clan Campbell Dark</b> , <i>Blended scotch whisky, Ecosse</i>	<b>7€</b>
<b>Jameson</b> , <i>Whiskey Irlandais</i>	<b>7€</b>
<b>Jack Daniel's</b> , <i>Tennessee whiskey, Bourbon américain</i>	<b>9€</b>
<b>Four Roses</b> , <i>Bourbon</i>	<b>8€</b>
<b>Glenmorangie 10 ans</b> , <i>Single Malt, Ecosse</i>	<b>12€</b>
<b>Lagavulin 16 ans</b> , <i>Single Malt, Ecosse</i>	<b>16€</b>
<b>Chivas 18ans</b> , <i>Blended Whisky, Ecosse</i>	<b>16€</b>
<b>SCAPA Glansa</b> , <i>Single Malt Whisky, Ecosse</i>	<b>17€</b>



## RHUMS

<b>Havana Club</b> , <i>3 ans, Ron, Cuba</i>	<b>7€</b>
<b>3 rivières Rhum Blanc Agricole</b> , <i>Martinique</i>	<b>7€</b>
<b>Bumbu</b> , <i>Rhum épicé, la Barbade</i>	<b>13€</b>
<i>Elaboré à partir de cannes à sucre en provenance de huit pays des Antilles et d'Amérique du sud.</i>	
<b>Moon Rhum Ambré</b> <i>distillé à Bordeaux au sucre de canne de l'île Maurice</i>	<b>14€</b>
<b>Pacto Navio</b> , <i>Rhum, Cuba</i>	<b>14€</b>

*Assemblage d'une sélection de bases de rhum cubains âgés. Vieilli, en partie en fûts de vins liquoreux français*

## GIN

**Moon Gin , Gin Français de Bordeaux** **10€**

*Elaboré dans un alambic haut de gamme de conception bordelaise, distillé en une fois, de façon très lente et méthodique, ce qui lui confère un bouquet aromatique exceptionnellement préservé associant baies de genièvre, coriandre, citron Combava de l'île de la Réunion, poivre Timut du Népal, baies de Goji de Chine, piment d'Espelette.*

**Plymouth, Gin Anglais** **12€**

**Citadelle, Gin Français, Poitou Charentes** **9€**

**Monkey 47, Gin Allemand** **20€**

*Composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicea.*

**Cachaça Thoquine** **8€**

**Vodka Wyborowa, Pologne** **7€**

**Vodka Thompson, Bordeaux , France** **11€**

*La Vodka de raisin obtenue par double distillation de raisins*

**Tequila, Silver José Cuervo** **8€**

**Malibu** **6€**

**Passoa, liqueur exotique** **6€**

**Soho, liqueur de litchi** **6€**



# .Les Cocktails.

---

<b>Spritz</b>	8€
<i>Apérol Spritz, Prosecco, eau gazeuse</i>	
<b>Ananas Colada</b>	13€
<i>Rhum Blanc, Jus d'ananas, Crème de coco</i>	
<b>Mojito</b>	
• <b>Le Tradi</b>	8€
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse</i>	
• <b>Le Royal</b>	12€
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, champagne</i>	
<b>Maï Tai</b>	12€
<i>Rhum blanc / rhum brun, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert</i>	
<b>Moscow Mule</b>	9€
<i>Vodka, Citron vert, Ginger Beer</i>	
<b>Porn Star Martini</b>	12€
<i>Vodka, fruit de la passion, vanille, champagne</i>	
<b>Gin Basil Smash</b>	9€
<i>Gin, basilic, sirop de sucre, jus de citron</i>	
<b>Bramble</b>	10€
<i>Gin, jus de citron, sirop de sucre, crème de mure</i>	
<b>El Diablo</b>	10€
<i>Tequila, crème de cassis, citron vert, ginger ale</i>	
<b>Americano</b>	8€
<b>Rossini</b>	12€
<i>Champagne, purée de fruits</i>	



---

## .Les Cocktails Sans Alcool. 6€

**Cendrillon** *Citron, orange, ananas, limonade*

**Virgin Mojito** *Sirop de mojito, citron vert, menthe, limonade*

**Cocktail de jus de fruits du moment**

# .Les Bières.

---

## BIERES PRESSIONS

Licorne	3.5€
Floreffe	4.5€
Panaché / Monaco / Twist / Tango	3.5€
Pinte Licorne	7€
Pinte Floreffe	9€

## BIERES BOUTEILLE 33cl

Desperados	5€
------------	----

<b>BIÈRES LOCALES ARTISANALES MASCARET 33cl</b>	<b>6€</b>
-------------------------------------------------	-----------

- Blonde bio Grand Cru
- Blanche bio
- Ambrée bio
- Brune bio



# .Les Boissons Fraîches.

---

## SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Diabolo / Limonade / Perrier /Orangina / Nestea /  
Schweppes / Schweppes Agrumes **4€**

Red Bull **5€**

## JUS DE FRUITS

Ananas/Abricot/Pamplemousse/Pomme/Orange/Tomate/Raisin/  
Goyave/Fraise/Fraise-Framboise/Pomme-Kiwi/Poire/Banane **4€**

Fruits Pressés **5€**  
*(Citron, Orange)*

## SIROPS **3€**

Citron/Pêche/Fraise/Grenadine/Menthe/Orgeat

## EAUX MINÉRALES

Abatilles 50 cl **3€**

Abatilles 100 cl **4€**



# .Les Boissons Chaudes.

---

Expresso, Décaféiné	2,5€
Café, Décaféiné Noisette	3€
Grand Café, Grand Décaféiné	4€
Grand Café, Grand Décaféiné Crème	4.5€
Chocolat Chaud	4€
Cappuccino	4.5€
Café Viennois	5€
Café Frappé	6€
Irish Coffee	10€
Thé, Infusion	4€
Fleur de Thé (Jasmin ou Mangue-Ananas)	7€



# .Les Digestifs.

---

Bas Armagnac Laubade 12 ans	16€
Calvados Coquerel	10€
Cognac Camus, Ile de Ré Fine Island	15€
Cointreau	7€
Grand Marnier	7€
Get 27	7€
Eaux De Vie	
●Poire	9€
●Mirabelle	9€
●Framboise	11€