

# La Carte Du Bar



La Citadelle



Hôtel - Restaurant

# . Les Tapas.

A Partir de 18h

3€/pièce

- Sashimi de saumon mariné-
- Terrine de campagne-
- Houmous -
- Brochettes teriyaki-
- Pan con tomate/jambon cru-
- Gaspacho du moment-
- Anchois marinés-
- Crevettes panées-
- Mini burger-
- Croquettes de camembert-
- Ossau Iraty-
- Sticks de Mozzarella-
- Accras de morue-

# . Les Apéritifs.

## APERITIFS

<b>Américano Maison</b>	<b>10€</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>6€</b>
<b>Martini</b> ( <i>Blanc, Rouge</i> )	<b>5€</b>
<b>Pineau Raymon Bossis</b> ( <i>Blanc, Rouge, Rosé</i> )	<b>5€</b>
<b>Porto</b> ( <i>Blanc, Rouge</i> )	<b>5€</b>
<b>Ricard-Pastis</b>	<b>4€</b>
<b>Suze - Campari</b>	<b>5€</b>
<b>Coupe de champagne</b> Gosset Extra brut	<b>12€</b>
<b>Coupe de Champagne</b> Laurent Perrier	<b>14€</b>

## WHISKIES

<b>Clan Campbell</b> , <i>Blended scotch whisky, Ecosse</i>	<b>6€</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>Glenlivet 12 ans</b> , <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	<b>13€</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>
<b>Laphroaig, Quarter Cask</b> , <i>Single Malt, Ecosse</i>	<b>13€</b>
<b>Kilchoman, Machir Bay</b> , <i>Single malt, Ecosse</i>	<b>12€</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>Moon Rhum Ambré</b> <i>distillé à Bordeaux au sucre de canne de l'île Maurice</i>	<b>14€</b>
<b>Pacto Navio Rhum</b> , <i>Cuba</i>	<b>14€</b>

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

## GIN

### **Christian Drouin , Gin Français**

**14€**

*Le Gin de Christian Drouin, fier de ses origines normandes, est en réalité un gin aromatisé à l'eau-de-vie de cidre élaborée à partir de plus de 30 variétés de pommes à cidre et dans laquelle ont macéré huit différents aromates (baies de genièvre, gingembre, vanille, citron, cardamome, cannelle, pétales de rose et amandes)*

### **G'Vine Floraison, Gin Français**

**12€**

*Elaboré à partir de raisin, ingrédient noble rarement utilisé dans l'élaboration du gin. Le raisin est la toile idéale pour que s'exprime la complexité et la délicatesse des dix plantes et épices qui compose le Gin G'Vine. Parmi celles-ci figure un ingrédient inédit : la fleur de vigne qui embaume le vignoble de son délicat parfum seulement quelques jours par an.*

### **Citadelle, Gin Français, Poitou Charente**

**10€**

*Citadelle est le premier gin distillé dans de petits alambics charentais en cuivre. Sa méthode d'infusion progressive est également inédite : elle consiste à adapter la durée de macération et le degré d'alcool à chacun des 19 aromates de la recette*

### **Bombay Saphir, Gin anglais**

**9€**

### **Plymouth, Gin Anglais**

**11€**

### **Monkey 47, Gin Allemand**

**15€**

*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'épicéa..*

### **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€**

### **Pisang Ambon, liqueur de banane verte et fruits tropicaux**

**6€**

# .Les Cocktails.

---

<b>Spritz</b>	9€
<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>	9€
<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, fruits de la passion, vanille, champagne</i>	
<b>Gin Basil Smash</b>	10€
<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>Sidecar</b>	14€
<i>Cognac, jus de citron, triple sec</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

<b>Meteor Lager</b> ( Biere blonde 5% d'Alsace )	<b>3.5€</b>
<b>Wendelinus</b> (Blonde d'Abbaye 6.8% d'Alsace)	<b>4.5€</b>
<b>Panaché / Monaco / Twist / Tango</b>	<b>3.5€</b>
<b>Pinte Lager Meteor</b>	<b>7€</b>
<b>Pinte Wendelinus</b>	<b>9€</b>
<b>Supplément Picon</b>	<b>1€</b>

## BIERES BOUTEILLE      **33cl**

<b>Desperados</b>	<b>5€</b>
-------------------	-----------

## **BIÈRES LOCALES ARTISANALES MASCARET **BIO** 33Cl**      **6€**

- Blonde Grand cru
- Take Off Blonde IPA
- Blanche bio
- Ambrée bio
- Brune bio



# .Les Boissons Fraiches.

---

## 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 3.5€

Abatilles 100 Cl 4.5€



# . 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€

# .Les Digestifs.

---

Bas Armagnac Laubade 12 ans	16€
Calvados Coquerel	10€
Cognac Camus, Ile de Ré Fine Island	15€
Cognac XO Raymond BOSSIS	16€
Cointreau , Grand Marnier	7€
Liqueur de Verveine Velay	9€
Get 27 / 31 / X Cold	7€
Baileys , Kahlua, Limoncello, Manzana	7€
Eaux De Vie	
●Poire	9€
●Mirabelle	9€
●Framboise	11€