

# BAR DES MARCHANDS

## *Laissac*

## EAUX

EAU MICRO-FILTRÉE

33CL

1L

> Plate ou gazeuse

3,00€

4,50€

SIROP / 2,30€ - DIABOLO / 4,00€

> Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Orgeat, Cassis

## SOFTS & SODAS / 4,00€

SCHWEPES 25CL

> Tonic ou agrumes

GINGER BEER 25CL

LIMONADE 25CL

PEPSI 33CL

PEPSI ZERO 33CL

ORANGINA 25CL

ICE TEA 25CL

RED BULL / +1,00€

## JUS

PRESSOIRS DE PROVENCE 25CL / 5,50€

> Pomme trouble, Orange, Tomate, ACE, Abricot, Poire

## MOCKTAILS / 7,00€

VIRGIN MOJITO

> Citron vert, sirop de sucre de canne, menthe, eau gazeuse, jus de pomme

VIRGIN MULE

> Citron vert, sirop de sucre de canne, ginger beer

RED MARCHAND

> Jus de pomme, purée de fruits rouges, jus de citron vert, sirop de vanille

SUMMER

> Concombre, limonade, menthe, sirop de pêche

SUPPLÉMENTS / +1€

> Purée de fruits rouges ou exotiques

# COCKTAILS / 9,00€

## *Classiques*

### AMERICANO

> Martini rouge, Campari, eau gazeuse

### NEGRONI

> Gin, Campari, Martini rouge

### MOJITO

> Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre

### EXPRESSO MARTINI

> Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, expresso

### TI-PUNCH

> Rhum agricole, sucre, citron vert

### CAÏPIRINHA

> Cachaça, citron vert, sirop de sucre

### MARGARITA

> Tequila, Cointreau, jus de citron vert

### SUPPLÉMENTS / +1€

> Purée de fruits rouges ou exotiques

# SPRITZ & MULES / 9,00€

### APÉROL SPRITZ

> Apérol, Prosecco, trait d'eau pétillante

### SPRITZ FRANÇAIS

> Liqueur St-Germain, Prosecco, trait d'eau pétillante

### LILLET SPRITZ

> Lillet blanc, Tonic

### MOSCOW MULE

> Vodka, citron vert, ginger beer, une tranche de concombre

### JAMAICAN MULE

> Rhum, citron vert, ginger beer, gingembre

### LONDON MULE

> Gin, citron vert, gingembre

### TENNESSEE MULE

> Whisky, citron vert, gingembre



# BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25CL	50CL
> Blanche Gallia	4,50€	7,50€
> Blonde Phocéenne	3,50€	6,00€
> IPA	4,50€	8,00€
> Monaco	4,00€	7,50€

**BIÈRE DES MARCHANDS - 33CL**  
**BRASSERIE DU LEZ ARTISANALES / 6,00€**

- > BLANCHE
- > BLONDE
- > IPA

**BOUTEILLES 33CL / 6,00€**

- > DESPERADOS
- > DESPERADOS 0°

## SUPLÉMENTS

Picon +1,00€ / sirop +0,20€

# APÉRITIFS 4CL / 4,50€

MARTINI BLANC / 4,50€

MARTINI ROUGE / 4,50€

LILLET BLANC / 4,50€

LILLET ROUGE / 4,50€

CAMPARI 4CL / 4,50€

SUZE / 4,50€

PORTO / 4,50€

RICARD / PASTIS / CRISTAL / 3CL / 3,00€

KIR 12CL / 5,50€

> Cassis ou pêche

KIR ROYAL 12CL / 10,00€

COUPE DE PROSECCO 10CL / 8,00€

COUPE DE CHAMPAGNE 10CL / 11,00€



# VINS & CHAMPAGNES

## BLANCS

	12,5cl	75cl
<b>CRI, DOMAINE SAINT MARTIN DES CHAMPS, IGP PAYS D'OC</b> Ugni blanc, Grenache blanc, Roussanne	4,00€	22,00€
> Un moelleux étonnamment frais, entre agrumes confits et douceur fruitée, parfait en apéro ou sur un dessert.		
<b>TERRE DE CAUX, DOMAINE DE DAURION, IGP PAYS D'OC</b> Viognier, Colombage	4,00€	22,00€
> Un blanc vif et fruité, entre agrumes et fruits exotiques, à la finale citronnée qui réveille les papilles.		
<b>GALETS ROULÉS, DOMAINE DÉCALAGE, AOP LANGUEDOC</b> Rolle, Grenache blanc, Roussanne		23,00€
> Belle robe limpide et brillante aux nuances or clair. En apéritif mais aussi sur un poisson grillé, des crustacés, fromage à pâte dure ou chèvre frais.		
<b>ESPRIT, DOMAINE DE CASSAGNOLE, IGP ARDECHE</b> Viognier	6,00€	31,00€
> Un blanc expressif aux arômes de fruits mûrs et à la tension minérale tranchante. Il claque en bouche et s'invite à table comme à la fête		
<b>CLOS DE MIDI, DOMAINE ARNAUD LAMBERT, SAUMUR</b> Chenin		40,00€
> Un 100 % Chenin tout en élégance, parfait pour une cuisine iodée ou végétale.		
<b>SUR UN FIL, MAISON JB FAU, AOC LIMOUX</b> Chardonnay		43,00€
> Un Chardonnay frais et aromatique aux notes de coing, d'agrumes et de fleurs blanches, aussi élégant que désaltérant.		
<b>VIGNES OUBLIÉES BLANC, VIGNES OUBLIÉES, LANGUEDOC</b> Clairette, Roussane, Grenache Blanc	8,00€	50,00€
> Fraîcheur et équilibre dans un blanc bio aux notes de fruits blancs et d'agrumes grillés.		

# VINS & CHAMPAGNES

## BLANCS

	12,5cl	75cl
<b>LA FALAISE, CHÂTEAU LA NEGLY, LA CLAPE</b> Chardonnay, Grenache gris, Sauvignon gris, Petit manseng		53,00€
> Un blanc expressif aux arômes exotiques et une belle minéralité, idéal pour surprendre les amateurs de finesse.		
<b>CHABLIS ,DOMAINE GÉRARD DUPLESSIS, CHABLIS</b> Chardonnay		60,00€
> Un chablis droit et floral, compagnon idéal des poissons crus et fromages frais.		
<b>DAUMAS GASSAC BLANC, MAS DAUMAS GASSAC, IGP ST GUILHEM-LE-DESERT</b> Viognier, Petit manseng, Chardonnay, Chenin		100,00€
> Un grand blanc languedocien, vif et gourmand, aux accents de fruits mûrs et d'amande.		

## ROSÉS

	12,5cl	75cl
<b>LOUISE, CHÂTEAU DE LA CLOTTE FONTANE, IGP PAYS D'OC</b> Grenache, Syrah	4,00€	21,00€
> Rosé très pâle mariant l'onctuosité du grenache et l'éclat de la syrah.		
<b>NUITS BLEUES, DOMAINE TERRES DE SABLE, IGP SABLE DE CAMARGUE</b> Grenache gris et Soir	5,00€	24,00€
> Nez et bouche : notes d'agrumes et d'acacia, une bouche ample vive et gourmande qui se teinte de fruits blancs, prolongée par un trait de citron en finale. Grenache gris et noir.		
<b>ROSÉ, DOMAINE BARRAVEOU, BANDOL</b> Mourvedre, Grenache, Cinsault		60,00€
> Un Bandol racé et élégant, à la fraîcheur remarquable et aux arômes raffinés de fruits rouges et d'agrumes.		

# VINS & CHAMPAGNES

## ROUGES

	12,5cl	75cl
<b>LA POMPADOUR, DOMAINE CASTELMAURE, AOC CORBIÈRE</b> Carignan, Syrah, Crenache > Un Corbières rond et charmeur, qui mêle fruits rouges, garrigue et épices, avec une belle longueur en bouche.	4,00€	25,00€
<b>LES TERRASSES DU LARZAC, DOMAINE COSTON, AOC TERRASSE DU LARZAC</b> Grenache, Syrah, Carignan > Un rouge du Sud plein de caractère, aux arômes balsamiques et mentholés, parfait pour accompagner une belle viande ou un plat mijoté.	5,00€	27,00€
<b>MARIE, DOMAINE CAMMAOUS, AOP PIC ST LOUP</b> Syrah, Grenache > Un Pic Saint-Loup élégant et épicé, aux tanins poudrés et au bel équilibre entre fraîcheur et générosité.	6,00€	28,00€
<b>LES PRUNIER, DOMAINE DE TAUMASSOU, CÔTES-DU-RHÔNES</b> Grenache, Cinsault, Carignan > Souple et fruité, ce rouge convivial régale par sa fraîcheur et sa simplicité.	6,00€	28,00€
<b>DAUMAS GASSAC ROUGE, DOMAINE DES CREISSES, IGP VIN DE PAYS D'HERAULT</b> Cabernet, Sauvignon, Syrah, Grenache, Carigan, Mourvedre > Un vin riche et gourmand aux notes de réglisse et d'épices douces, parfait pour les viandes grillées.		49,00€
<b>BOURGOGNE, DOMAINE DE MONTILLE, BOURGOGNE ROUGE</b> Pinot noir > Un pinot noir soyeux aux notes de cerise et de fleurs, typique du style bourguignon.		75,00€
<b>SIMON, CLOS MARIE, PIC-SAINT-LOUP</b> Grenache noir, Syrah, Mourvèdre > Puissant et méditerranéen, il séduit par sa profondeur et sa fraîcheur florale.		77,00€

# VINS & CHAMPAGNES

## ROUGES

	12,5cl	75cl
<b>L'ESPRIT DE FONT CAUDE, DOMAINE ALAIN CHABANON, LANGUEDOC MONTPEYROUX</b> Mourvèdre, Syrah, Grenache > Un rouge biodynamique puissant et élégant, avec des arômes de fruits noirs et d'épices.		80,00€
<b>DAUMAS GASSAC ROUGE, MAS DAUMAS GASSAC, IGP ST GUILHEM-LE-DESERT</b> Cabernet sauvignon, Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre > Un vin iconique du Languedoc, ample et structuré, à la finale longue et épicée.		100,00€

## CHAMPAGNE

	12,5cl	75cl
<b>CUVÉE PREMIERE BRUT, CHASSENAY D'ARCE, CHAMPAGNE</b> Pinot noir, Chardonnay, Pinot blanc >De fines bulles apportent élégance et fraîcheur pour une impression de longueur et de tension. Remarquable par sa générosité et finesse	11,00€	72,00€
<b>BRUT MAJEUR, AYALA, CHAMPAGNE</b> Pinot noir, Chardonnay >Un champagne fin et délicat, aux notes de poire et fleurs blanches, parfait pour ouvrir les festivités avec fraîcheur.		90,00€



# DIGESTIFS 4CL

POIRE / 7,50€	BAILEYS / 6,50€
GÉNÉPI / 7,50€	CHARTREUSE / 5,00€
COGNAC / 8,00€	COINTREAU / 6,00€
LIMONCELLO / 7,50€	BUMBU CRÈME / 12,00€

SUPPLÉMENTS / +1€  
> Pepsi / Jus de fruits / Eau gazeuse

# SHOOTERS 3CL / 4,00€

TÉQUILA PAF	VODKA + SIROP
VODKA + GET	RHUM ARANGÉ DU MOMENT
VODKA TAGADA	BAILEY'S

10 SHOOTERS / 35€  
SHOOTER PREMIUM 6,00€

# VERRES & BOUTEILLES

	VERRE 4CL + SOFT	BOUTEILLE 70CL + SOFT
<b>RHUM</b>		
> HAVANA CLUB ESPECIAL	8,50€	90,00€
> HAVANA CLUB 7 ANS	10,50€	135,00€
> PLANTATION PINEAPPLE	11,00€	150,00€
> BUMBU ORIGINAL	13,00€	170,00€



# VERRES & BOUTEILLES

	VERRE 4CL + SOFT	BOUTEILLE 70CL + SOFT
<b>WHISKY</b>		
> BALLANTINE'S	8,50€	90,00€
> JACK DANIEL'S	10,50€	140,00€
> CHIVAS	13,00€	180,00€
<b>LIQUEUR</b>		
> GET 27	8,50€	90,00€
> JAGERMEISTERR	8,50€	90,00€
<b>TÉQUILA</b>		
> SAN JOSÉ	8,50€	90,00€
> CAZADORES BLANCO	/	190,00€
> PATRON SILVER	/	315,00€
<b>VODKA</b>		
> ABSOLUT BLUE	8,50€	90,00€
> GREY GOOSE	12,00€	170,00€
<b>ANISÉ</b>		
> RICARD / PASTIS / CRISTAL	3,00€ (3CL)	85,00€ (1L)
<b>GIN</b>		
> BEEFEATER	8,50€	90,00€
> CITADELLE	10,00€	120,00€
> MALFY ORIGINAL	11,00€	150,00€

## VERRE + SOFT

> Pepsi / Jus de fruits / Eau gazeuse / Red bull (+1€)

## BOUTEILLE + SOFT

> 3 bouteilles : Pepsi / Jus de fruits / Eau gazeuse ou 4 canettes Red bull

# HAPPY HOURS

18h — 20h

## MOCKTAILS / 5,00€

### VIRGIN MOJITO

> Citron vert, sirop de sucre de canne, menthe, eau gazeuse, jus de pomme

### RED MARCHAND

> Jus de pomme, purée de fruits rouges, jus de citron vert, sirop de vanille

## COCKTAILS / 7,00€

### MOJITO

> Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre

### APEROL SPRITZ

> Apérol, Prosecco, trait d'eau pétillante

### MOSCOW MULE

> Vodka, citron vert, ginger beer, une tranche de concombre

## BIÈRES

### PRESSIONS 50CL

> BLANCHE GALLIA / 6,50€

> BLONDE PHOCÉENNE / 5,00€

> IPA / 7,00€

> MONACO / 6,50€

