



COCKTAILS CARTE

Cette carte de cocktails est à titre indicatif. Nos mixologues proposent constamment de nouvelles recettes, afin que vous disposiez des meilleures créations. Le bar manager responsable de votre prestation vous contactera afin de définir avec vous les cocktails de votre animation Bar et vous recommander les recettes les plus adaptées à votre thématique.

06 08 24 91 88
laurent@votrebarman.com



NOTRE CARTE



Cocktails Classiques



Cocktails Exotiques



Cocktails Prestiges



Cocktails Moléculaires



Bar à Mojito



Bar à Gin



Spécial Mocktails



Nos Vins



Nos Bières



Nos Champagnes

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Nous vous recommandons de choisir **5 à 6 cocktails** pour votre événement.
- Notre équipe de mixologues se fera de concevoir gracieusement un **Cocktail Signature** (selon une thématique, actualité ou anecdote de votre choix)





LE MOJITO

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

LE MOJITO, dans les règles de l'art

Rhum cubain, menthe fraîche frappée, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura bitter. Déclinaisons possibles.

PINA COLADA

Rhum brun, crème de noix de coco, jus d'ananas.

GIN FIZZ & GIN TONIC

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse ou soda tonic.

CAIPIRINHA

Cachaça brésilienne, jus de citron vert, sucre de canne. Déclinaisons possibles.

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, ginger beer.

MARGARITA

Téquila mexicaine, jus de citron vert, liqueur d'oranges (verre semi givré au sel fin)

SPRITZ

Apérol ou campari, agrumes, prosecco, eau gazeuse.

BASIL BRITISH

Gin, basilic, jus de citron vert, concombre, eau gazeuse.

SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de melon, liqueur Chambord.

NOS COCKTAILS EXOTIQUES

L'INSOLENT

Vodka, jus de fraises et d'ananas, sirop de melon.

PERFECT WEDDING

Vodka, jus de framboise, jus de cranberry, citron vert, sirop de vanille.

DELICE PASSION

Vodka, duo de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille.

FLORALIS

Prosecco, agrumes, sirop de rose, eau gazeuse.

HONEY DAIQUIRI

Rhum ambré, jus de fruit de la passion, citron vert, miel, limonade.

MANGO LADA

Rhum, passion, jus de coco, spicy mango, ananas.

MAITAI

Rhum cubain 3 ans d'âge, jus de citron vert, jus de pamplemousse rose, sirop orgeat.

TIKI BANGO

Rhum Cubain 3 ans d'âge, purée de mangue et de passion, jus de citron vert, sirop vanille.



LE DÉLICE PASSION



LE PRESTIGE WEDDING

NOS COCKTAILS PRESTIGES

TRIPLE G

Gin, gingembre, the vert, framboise, citron et sucre.

L'ÉLYSÉE

Champs Élysées, cognac, chartreuse, bitter, citron, sucre.

L'AUDACIEUX

Gin, italicus, sirop de romarin, jus d'hibiscus, jus de citron.

FRESH COLADA

Rhum vieux ambré, jus d'ananas, jus de citron et crème de noix de coco.

LE CHATEAU

Rhum, jus de pomme, sirop de vanille, yuzu.

GREEN FREEZE

Vodka herbe de bison, basilic, jus de citron vert, miel.

CHOC FASHION

Liqueur ou bitter chocolat, sucre brun, whisky bourbon.

PRESTIGE WEDDING

Vodka, purée de framboise, jus de cranberry, sirop de vanille et jus de citron vert.

LE CINNA'RUM

Rhum brun, jus de citron vert, et sirop de cannelle.

LE PROVENCAL

Gin, rosé, sirop de violette, jus de pamplemousse.

NOS COCKTAILS MOLÉCULAIRES

PEARL STAR

Vodka, fruit frais de la passion, jus de citron, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille, perles de mangue et de framboise.

SMOKEY LAVANDER

Vodka, fruit de la passion, jus de citron vert et sirop de vanille, fumé « minute » à la lavande et sous cloche.

SMOKE N°CHOC

Rhum ambré ou whisky bourbon, Angostura bitter, liqueur et essences d'orange (zests d'agrumes exprimés), sucre roux. Cocktail fumé « minute » au Romarin et sous cloche.



FUMÉ SOUS CLOCHE



SMOKEY BUBBLE COCKTAIL



GLACE CARBONIQUE



COCKTAIL PERLÉ

NOTRE BAR À MOJITO

dans les règles de l'art

↳ Disponible en sans alcool

LE MOJITO

Rhum cubain, menthe fraîche frappée, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura bitter.

Et ses déclinaisons

Framboise, mangue, fraise, fruits rouges, passion, basilic, concombre, gingembre, poivron, piment d'espelette...



MOJITO

NOTRE BAR À GIN

GIN FIZZ & GIN TONIC

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse ou soda tonic.

Et ses déclinaisons

Basilic, romarin, concombre, bitter...

CHARLIE CHAPLIN

Gin aromatisé (variétés de fruits), crème d'abricot, citron.

CHARTREUSE MULE

Gin, chartreuse, citron, ginger beer, tige de romarin.



GIN TONIC



FRESH HIBISSIM

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, menthe, citron vert, eau gazeuse et sucre de canne.

Déclinaisons : framboise, mangue, fraise, fruits rouges, passion, basilic, concombre, gingembre, poivron, piment d'espelette...

FRESH HIBISSIM

Jus d'hibiscus bio, fraise, citron, orange et fleurs d'hibiscus.

DEEP FRESH

Sirop de mûre et cassis maison, thé vert, jus de pamplemousse, jus de raisin.

RED CORDIAL

Jus de pastèque, cordial de fraise et framboise, infusion d'hibiscus.

MANGO DELIGHT

Purée de mangue, jus d'ananas, thé à la bergamote.

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Jus d'orange, liqueur de pêche, jus de cranberry.

PEACHY ALMOND

Purée de pêche blanche, lait d'amandes, miel, thé aux fleurs de jasmin.

RED BASILIC

Jus de goyave, purée de framboise, jus de citron vert, basilic frais.

Notre sélection de VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE M DE MINUIT 2021

Pure Plaisir par son approche immédiate et facile. Pure Provence par sa sélection dans tous les terroirs de l'Appellation, de la bordure maritime à l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire.

Tout est fait pour préserver la belle vivacité des jus. De couleur rose nacré, le vin plaît immédiatement par son intensité aromatique, allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques. La bouche est vive, légère, rafraîchissante aux notes joliment citronnées et végétales.



CHÂTEAU PUECH-HAUT - ARGALI 2021

L'élégance de ce rosé est immédiate quand on met la bouteille sur la table: Sa forme particulière avec la face plate, sa teinte légèrement fumée, son bouchon en verre et ses deux têtes de béliers donnent immédiatement envie de découvrir ce rosé.

Son assemblage de Grenache et Cinsault lui confère une couleur rose pâle et un nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante.

Notre sélection de VINS ROUGES

MÉDOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU NOAILLAC

Cuvée de 2018, le Château Noaillac est le reflet d'un grand médoc dont la rondeur repose essentiellement sur le Merlot noir. Sa structure complexe est le fruit du travail réalisé à partir du fameux Cabernet Sauvignon, le tout présenté sur une note de fraîcheur et de fruité remarquables dont le Petit Verdot en est le secret.

Ouvert sur les fruits rouges, il dégage de beaux arômes variés qu'on retrouve au palais dans une belle expression aromatique.



CHINON DOMAINE GUY SAGET 2019

Un vin tout en fruit avec des notes de musc et de sous bois. Les tanins s'affirment mais sans excès et donnent une impression de velouté.

Véritable collection du meilleur de la Loire, les vins Guy Saget vous séduiront par leur authenticité.

Notre sélection de VINS BLANCS

ENTRE-DEUX-MERS CHÂTEAU DE VIAUT 2020

Issu d'un assemblage de Semillon et de Sauvignon, ce vin est élégant et fruité. Le nez évoque des parfums d'agrumes et de fleurs blanches. la boche, ample, ronde et soyeuse, décline les mêmes arômes et laisse une bouche au note de fraîcheur et de vivacité.

L'ensemble est harmonieux et bien équilibré.



VIOGNIER PAYS D'OC MAISON DELAS 2020

Ce vin développe des arômes de fruits exotiques, d'agrumes confits, de fruits secs, de pêche et d'abricot.

Issue de l'assemblage de vins sélectionnés par leur côté guilleret et gourmand, cette cuvée 100 % Viognier procède à un ramassage des grappes la nuit, afin de bénéficier de températures fraîches au moment de l'encuvage.

NOS BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES



PALE ALE (BLONDE BIO)

Saveur mandarine.
Accords mets : salade tomates, mozzarella, viande blanche.

Bière blonde légère aux arômes subtils d'agrumes, brassée à partir d'ingrédients français. Sa robe est claire et son amertume très légère.



BIÈRE DE BLE (BLANCHE BIO)

Saveurs citron, acidulée.
Accords mets : crustacés, fromage de chèvre, salade estivale et volaille.

Bière légère et douce brassée avec des malts de blé, avoine et orge. Inspirée de l'Hefeweizen allemande caractérisée par la délicatesse de ses arômes et sa pointe de fruit.



DUBBEL (AMBREE)

Saveurs caramel et pain grillé.
Accords mets : plats en sauce, viandes au barbecue, brie, chocolat.

Bière d'inspiration belge, caractérisée par sa rondeur, un degré d'alcool plus élevé, des arômes de caramel, de pain grillé et de fines notes de prune et de figue.



IPA (INDIA PALE ALE)

Saveurs fruits de la passion et pamplemousse.
Accords mets : saumon, hamburger et fromage bleu.

Bière artisanale emblématique avec une amertume légère pour ce style et de puissants arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

NOTRE MAISON DE CHAMPAGNES



TRADITION BRUT OU DEMI-SEC

Cette cuvée est composée essentiellement du cépage Meunier avec une touche de Pinot Noir et de Chardonnay pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative.

Ses bulles intenses et régulières révèlent l'attaque en bouche franche et soyeuse d'un Champagne ample avec des arômes riches. Un subtil équilibre entre la rondeur du Pinot Meunier, la souplesse et le fruité du Pinot Noir, accentué par la légère fraîcheur du Chardonnay.



RÉSERVE BRUT

Sa robe brillante, de couleur cristal, sublime cet élégant mariage de cépages, à la fois structuré et énergique. Sa forte proportion en Chardonnay, relevée par son assemblage avec ses vins de réserve va permettre d'exprimer pleinement la maturité des arômes et saveurs qui lui sont propres ; intensifiant sa fraîcheur et ses notes minérales.

C'est un bel équilibre entre jeunesse et maturité, entre séduction et caractère pour créer une constance absolue. Son attaque en bouche est ample, vive puisque l'expression d'un vin complet et complexe, moderne et puissant tout en restant un grand classique.



06 08 24 91 88
laurent@votrebarman.com

Cocktailisez vos événements !

