



LA CARTE DU BAR



A Riell,
en tête à tête avec le Mont Canigou
ou niché dans les patios exotiques,
savourez le temps suspendu...

LA SÉLECTION D'ALCOOLS

Pastis Henri Bardouin	10 €
Absinthe « Absente »	10 €
Rhum Saint James Royal Blanc	10 €
Rhum Trois Rivières, Centenario	13 €
Madame Vokda 'Bio'	13 €
Gin Pink Pepper	17 €
Monsieur Gin 'Bio'	13 €
Gin AHOY 'from Bordeaux'	13 €
Gin The Botanist	13 €

WHISKIES, WHISKEYS ET BOURBONS , 4CL

Glenfiddich, Knockando	15 €
Bourbon Cedar Ridge	15 €
Talisker, Oban, Connemara	18 €
Evadé « Single Malt Rum Cask Finish »	18 €
Arlett « Single Malt Tourbé »	16 €
Togouchi « Sake Cask Finish »	21 €

VINS AU VERRE

Blanc, Rosé, Rouge	9 €
--------------------	-----

EAUX DE VIE ET MARCS, 4CL

Massenez	18€
Vieille Prune, Poire Williams, Framboise Sauvage, Kirch Quetsche, Mirabelle, Marc de Gewurztraminer, Alizier Fleur de Couscouille (Coscolle)	12€
Marc de Banyuls	14€

BAS ARMAGNAC , 4CL

Château de Sandemagnan Michel Guérard 1975 1977	22 €
Château de Sandemagnan Michel Guérard Hors d'Age	29 €
Laberdolive Domaine du Pillon 1970	73 €
Laberdolive Domaine de Jaurrey 1973	55 €

LIQUEUR , 6CL

La Capricieuse "Version Châtaignes"	12 €
-------------------------------------	------



CALVADOS , 4CL

Roger Groult 22 €
Réserve de mon Grand Père « Doyen d'Age »

COGNAC , 4CL

Léopold Gourmel Quintessence 68 €
 Age des Épices 31 €
 Age des Fleurs 25 €
 Age du Fruit 16 €
Hennessy X.O. 38 €
Delamain
 Très vénérable cognac de « Grande Champagne » 69 €
 Pale and Dry « Grande Champagne » 19 €



NOS VINS DOUX NATURELS & MUTÉS , 8CL

Muscats de Rivesaltes, Domaine Gardiès (Flore) 'Bio' 11 €
Rivesaltes, Domaine A. de Villeneuve, 11 €
« Hors d'Age Rivesaltes Ambré » 1980
Maury Rouge, Domaine La Préceptorie 12 €
Byrrh Grand Quinquina 10 €
Banyuls Domaine Coume del Mas (Rouge) « Quintessence » 15 €
Banyuls Domaine du Traginer Bio (Blanc) 12 €

PÉTILLANTS , 12CL

La Coupe Champagne Billecart Salmon, Michel Guérard 21 €
La Coupe Champagne Billecart Salmon Rosé 24 €
Le Kir Royal 22 €
La Coupe de Blanquette de Limoux Blanc 14 €
La Coupe de Crémant de Rosé de Limoux 14 €

BIÈRES

Bière Artisanale L'Alzina, 33 cl - Brune, Blonde 6 €
Bière de Montagne 'Bio' Sylvatica, 33cl 8 €
 La Counozale : Pale Ale aux Fleurs Sauvage
 La Brèisha : Rouse du sous-bois
 Cimes Houblonnées : IPA des Pyrénées
Bière sans alcool Bio Jade, 25cl 5 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Nyctale Givrée 12 €

Thé vert, citron, miel, gingembre, menthe

Pomme Acidulée 12 €

Jus Pomme Kiwi, limonade au citron, feuille de menthe

Les Grappes 12 €

Jus de citron, purée de myrtille, jus pétillant raisin

Virgin Mary 12 €

Jus de tomate, jus de citron, épices



Virgin Mojito Maison 12 €

Eau pétillante, citron jaune, sucre de bouleau, menthe fraîche



BOISSONS FRAICHES

Coca, Limonette, 33 cl 6 €

Fever Tree, Tonic ou Ginger Ale 20 cl 6 €

Jus de Fruits Sibio 25 cl 8 €

Jus de Cerise Sibio 25 cl 10 €

Jus Pétillant, Pomme ou Raisin Sibio 33 cl 8 €

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl 6 €

Sémillante Plate ou Gazeuse 33 cl 4 €

Sémillante Plate ou Gazeuse 70 cl 6 €

Sémillante Plate Bouteille Plastique à emporter 50 cl 3 €

Supplément Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Orange, Orgeat 2 €

CAFÉ & THÉ

Les Cafés Nespresso® 5 €

Le Thé 'Le Palais des Thés' 5 €

Les Infusions 5 €

Le Cappuccino, le Café Latte, Chocolat Chaud 6 €

Le Café ou le Thé Glacé 7 €

LES COCKTAILS DE LA MAISON

Rouges Sauvages 18 €

Gin, purée de myrtille, liqueur de mûre, citron jaune

Pepper Roses 18 €

Gin poivré, sirop de rose, citron jaune, eau gazeuse, zeste de citron

Agrumes 18 €

Vodka, Fever Tree Ginger, sirop de bergamote, jus de citron

Daïquiriell 16 €

Sirop safran, rhum ambré, citron jaune



Melocotón 22 €

Sirop pêche romarin, champagne, crème d'abricot

Chérie Chérie 22 €

Jus de cerise, champagne, sirop de citron jaune, menthe fraîche

Le Châtelain 22 €

Champagne, byrrh, marc de banyuls, crème de cassis

Le Costa 18 €

Liqueur de Couscouille, muscat, jus de citron, eau gazeuse

LES CLASSIQUES

Bloody Mary 16 €

Vodka, jus de tomate, jus de citron, épices



Mojito Maison 16 €

Rhum, citron jaune, sucre de bouleau, eau gazeuse, menthe



Pardy 16 €

Pardy, blanquette, orange

Café Catalan 16 €

Café chaud ou froid, Marc de Banyuls, liqueur de châtaigne, crème liquide, vergeoise

L'Americano 16 €

Martini rouge, dry martini, campari, eau gazeuse



HAPPY HOUR

Mercredi de 16h à 21h

Cocktail | 12€

Cocktail sans alcool | 9€

Planche Apéritive | 25€

