



LE COUVENT des MINIMES  
Hôtel et Spa par L'Occitane  
★★★★★

*Et*

*Quatre Siècles Plus Tard...*



*Depuis 1613*



L'équipe du bar  
a le plaisir  
de vous accueillir  
tous les jours de  
11h à 23h30

The team of the bar  
is pleased to welcome you  
every day from  
11h am to 11h30 pm

Prix nets toutes taxes comprises  
Net prices, all taxes included

# Le Sommaire

- Les Vins et Champagnes
- Les Gins Tonic
- Les Cocktails Primés
- Les Cocktails Créations Alcoolisés
- Les Cocktails Créations Sans Alcools
- Les Cocktails Classiques
- Le Tour du Monde des Whiskies
- Les Spiritueux
- Les Apéritifs Classiques
- Les Boissons Rafraîchissantes
- Les Boissons Chaudes
- Notre Sélection de Cigare
- Nos Partenaires



## *Les Vins et Champagnes*

<i>Les Coupes de Champagne</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Charles Heidsieck brut</b>	19€	95€
<b>Louis Roederer Brut Rosé 2013</b>	25€	130€
<i>Le Champagne de Prestige</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Laurent-Perrier Cuvée Alexandra Rosé 2004</b>	40€	200€
<i>Le Verre de Rosé</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Igp Mont Caume Verdarail Salettes 2018</b>	10€	38€
<i>Les Verres de Blanc</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Igp Mont Caume Verdarail Salettes 2018</b>	10€	38€
<b>Igp Vaucluse la Verrerie Viognier 2018</b>	12€	48€
<b>Aop Rasteau Vin Doux Naturel</b>	12€	/
<i>Les Verres de Rouge</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Aop Saumur Champigny Beauregard 2014</b>	12€	45€
<b>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2011</b>	13€	/

*Nos Gins Tonic 4cl 20€*

**Lachanenche**

*Pétales de Rose de Grasse, Fleur de Sureau, Puissant*

*France / Alpes-de-Haute-Provence*

**Fair Gin**

*Epices - Herbacée – Riche - Doux*

*France / Poitou-Charentes*

**Christian Drouin Carmina**

*Floral, Fruits Rouges, Vanillé, Gourmand*

*France / Normandie*

**Oli'Gin**

*Olives, Nuances d'Ananas et Violette, Fenouil*

*France / Avignon*

**Ttotta Ona**

*Fraicheur, Piment d'Espelette, Riche*

*France / Souillac*

**Generous Vert**

*Frais, Fruité, Combava, Coriandre*

*France / Charente-Maritime*

**Gin Mare**

*Thym, Romarin, Olives, Basilic, Equilibré*

*Espagne / Barcelone*

**Tanqueray Ten**

*Agrumes Frais – Intense - Elégant*

*Angleterre / Bloomsbury*

**Cotswolds**

*Agrumes, Epicés, Minéral*

*Angleterre / West Midlands*

**Caoruun**

*Onctueux, Suave, Léger, Légèrement fumé*

*Ecosse / Speyside*

**135 East**

*Agrumes, Yuzu, Shizo, Poivre Sansho, Epicés*

*Japon / Hyogo*

**Del Professore Monsieur**

*Epices Fines, Herbacées, Doux, Finale Camomille*

*Italie / Rome*

*Tous nos Gins sont accompagnés de Tonic Water 20cl Fever-Tree ou Plus Eight selon la période*

## *Les Cocktails Primés*

*Le Grand Hôtel* 12cl 25€

**1<sup>er</sup> prix France**  
***International Calvados Nouvelle Vogue 2015***

Bob's Bitter Chocolate, Jus de Citron,  
Sirop Pomme Cannelle,  
Liqueur de Rhubarbe, Grand Marnier,  
Calvados Château du Breuil 20 Ans

*Le Pervovation* 18cl 25€

**2<sup>eme</sup> prix France**  
***Concours Pernod Junior 2010***

Sirop de Pêche, Jus de Cranberry,  
Nectar de Framboise, Liqueur Cartron n°7,  
Pernod



## *Nos Cocktails Créations*

### *Les Alcoolisés*

<b>French Cancan</b>	23€
Angostura Bitter, Sirop de Citron, Jus de Pomme, Crème de Pêche de Vignes, Champagne Brut	
<b>Awesome Jack</b>	20€
Angostura Bitter, Jus de Citron, Liqueur de Mandarine, Nectar Poire des Iles, Jack Daniel's Single Barrel	
<b>Alley Oop</b>	20€
Jus de Citron, Jus de Myrtille, Cherry Brandy, Tequila, Ginger Ale	
<b>L'Enchanteur</b>	18€
Sirop de Citron, Nectar d'Abricot, Vermouth Rouge, Saint-Germain, Rhum Trois Rivières Cannes Brulées	
<b>Green Lantern</b>	18€
Bitter Menthe, Sirop de Concombre, Jus de Citron, Vermouth de Forcalquier, Grande Absinthe	

**Watertogo** 18€  
Bitter Absinthe, Jus d'Ananas,  
Jus de Citron, Farigoule, Liqueur de Melon,  
Vodka

**Vieux Briscard** 18€  
Bitter Epices Maison, Vin de Noix,  
Liqueur de Thé Noir Fumé,  
Eau de vie de Prune

**Black Mamba** 18€  
Bitter Epices Maison, Jus de Citron,  
Jus de Cranberry, Crème de Balsamique,  
Liqueur de Vanille, Rhum Epices

**Globe-trotter** 18€  
Bitter Citron, Jus de Pomme,  
Sirop Pomme Cannelle, Génépi,  
Gin Tanqueray Ten

**Seleção** 18€  
Sirop de Gingembre, Jus de Citron,  
Crème de Banane, Cachaça Leblon

**Martino** 15€  
Citron Jaune, Citron Vert, Orange,  
Limonade Artisanale, Lillet Rouge, Lillet Rosé



*Nos Cocktails Sans Alcool*

*23 cl*

*15€*

**Les Minimés**

Sirop Jardin d'épices, Jus d'Orange,  
Nectar Abricot Royal, Nectar de Pêche Garrigue

**Stromboli**

Sirop Spicy, Jus de Cranberry,  
Nectar de Fraise, Nectar de Framboise

**Pomme Amour**

Sirop Pomme cannelle, Nectar de Fraise,  
Nectar de Mangue, Jus d'Ananas

**Au Crépuscule ...**

Sirop Tonic, Jus d'Orange,  
Jus de Cranberry, Ginger Ale





## *Les Cocktails Classiques*

### *Les Champagnes*

2,3€

#### **Bellini ou Rossini**

Nectar de Pêche ou Nectar de Framboise, Champagne

#### **French 75**

Sucre de canne, Jus de Citron, Gin, Champagne

#### **Champagne Cocktail**

Angostura Bitter, Sucre de canne, Cognac, Champagne

#### **Barbottage**

Jus d'Orange, Jus de Citron, Grenadine, Champagne

### *Les Rhums*

1,8€

#### **Dark N° Stormy**

Jus de Citron vert, Black Rhum, Ginger Beer

#### **Planteur's Punch**

Jus d'Orange, jus d'Ananas, Rhum Blanc, Rhum Ambré

#### **Caïpirinha**

Sucre de Canne, Citron Vert, Cachaça Leblon

#### **Mai Tai**

Jus de Citron, Sirop d'Orgeat, Grand Marnier,  
Rhum Blanc, Rhum Ambré, Angostura Bitter

### *Les Vodkas*

1,8€

#### **Moscow Mule**

Jus de Citron, Vodka, Ginger Beer

#### **Cosmopolitan**

Jus de Citron, Jus de Cranberry, Cointreau, Vodka

#### **Bloody Mary**

Tabasco, Sauce Anglaise, Sel de Céleri, Jus de Citron,  
Vodka, Jus de Tomate

#### **Sunset Boulevard**

Jus d'Orange, Jus de Cranberry, Liqueur de Pêche,  
Crème de Mûre, Vodka

## *Les Gins*

18€



### **Last Word**

Jus de Citron, Marasquin, Chartreuse verte, Gin

### **Martinez**

Angostura Bitter, Vermouth Rouge, Marasquin,  
Gin Ambré Impérial

### **Dry Martini / Oli' Martini (20€)**

Noilly Prat, Gin / Noilly Prat, Oli' Gin Manguin

### **Bramble**

Sucre de canne, Jus de Citron, Crème de Mûre, Gin

### **Corpse Reviver n°2**

Jus de Citron, Absinthe, Lillet Blanc, Cointreau, Gin

## *Les Whiskies*

18€

### **Lynchburg Lemonade**

Sucre, Jus de Citron, Cointreau, Jack Daniel's, Limonade

### **Manhattan**

Angostura Bitter, Vermouth Rouge, Rye Whiskey

### **Bourbon Old Fashioned**

Sucre de Canne, Angostura Bitter, Bourbon

## *Les Tequilas*

18€

### **Margarita**

Jus de Citron, Cointreau, Tequila

### **Tequila Sunrise**

Jus d'Orange, Sirop de Grenadine, Tequila

## *Les After Dinner*

18€

### **Alexander**

Crème Fraîche, Crème de Cacao Brun, Cognac

### **Black or White Russian**

Kahlua, Vodka, (Crème Fraîche)

### **God Mother or Father**

Amaretto Di Saronno, Vodka or Scotch whisky

### **Espresso Martini**

Espresso, Sirop de Sucre de Canne, Kahlua, Vodka



# *Le Tour du Monde des Whiskies*

## *Single Malt Scotch Whisky*

*4cl*

### *Highlands*

Tullibardine Burgundy Finish	43%	16€
<i>Crémeux, Fruits Rouges, Cuir, Vanillée</i>		
Glenmorangie Allta	51,2%	22€
<i>Rond, Biscuit, Crémeux, Notes d'Orange</i>		
Ben Nevis 1990 le Gus't	58,9%	25€
<i>Cacao, Rhubarbe, Figues séchées, Onctueux</i>		

### *Speyside*

The Balvenie Peat Week 2003	48,3%	22€
<i>Note de fumée et de tourbe, Mielleux, Doux</i>		
Glenfiddich IPA Cask	43%	22€
<i>Fruité, Notes d'Agrumes, Houblon, Doux</i>		
Glenfarclas The Family Cask 2003 le Gus't	56,8%	25€
<i>Noix, Chocolaté, Epices, Prune cuite</i>		
The Glen Grant 1992 le Gus't	52,6%	30€
<i>Herbes fraîches, Céréales, Finale persistante</i>		
Tormore 1995 le Gus't	55,8%	30€
<i>Boisé, Epicés, Vif, Finale fruitée</i>		

### *Lowlands*

Auchentoshan 12 ans	40%	17€
<i>Floral, Toffee, Gourmand, Epices</i>		

### *Arran*

Duncan Taylor Dimensions 18 Ans	52%	25€
Arran 1996, 19 Ans Le Gus't	51,1%	30€
<i>Végétal, Salin, Doux, Finale vieux cuir</i>		

### *Mull*

Ledaig 10 Ans	46,3%	17€
<i>Tourbé, Agrumes, Chocolat, Fumé</i>		
Tobermory 10 Ans	46,3%	17€
<i>Céréales, Malté, Final mielleux</i>		

## Campbelltown

Longrow Barolo 7 Ans	55,8%	18€
<i>Tourbé, Miel, Final puissant</i>		

## Islay

Talisker Port Ruighe	45%	18€
<i>Tourbe légère, Fruits noirs, Doux, Salin</i>		

## Jura

Jura Prophecy	46%	20€
<i>Minéral, Sec, Fumée intense, Note de marron</i>		

## Islay

Smokehead Tube by Lagavulin	43%	16€
<i>Marin, Tourbé, Fumée, Tendre</i>		

Bruichladdich The Classic Laddie	50%	16€
<i>Iodées, Agrumes, Fraicheur boisée</i>		

Caol Ila 2008 Le Gus't	59,5%	20€
<i>Effluve Marine, Tourbe Fraiche, Finale longue et saline</i>		

Lagavulin Distillers Edition	43%	25€
<i>Moelleux, Boisé, Richement tourbé</i>		

Bunnahabhain Moine 2011 Le Gus't	59,7%	25€
<i>Doux, Agrumes, Tourbé, Légèrement fumé</i>		

Ardbeg Kelpie	46%	30€
<i>Brise marine, Tourbe grasse, Chocolat noir</i>		

Octomore 10 Ans	57,3%	45€
<i>Très tourbé, Viril, Salin, Thym sauvage, Suave</i>		

Laphroaig 25 Ans	48,6%	75€
<i>Tourbé, Fumé, Complexe, Final puissant</i>		

## Whisky Japonais

Ichiro's Malt Double Distilleries	46%	30€
<i>Chaleureux, Herbacé, Poire, Epices douces</i>		

Hibiki 21 Ans	43%	80€
<i>Gourmand, Bois de santal, Abricots, Notes d'encens</i>		

### *Blended Scotch Whiskey*

Johnnie Walker Red Label	40%	14€
Johnnie Walker Black Label	40%	16€
Monkey Shoulder Smokey	40%	18€
Royal Salute 21 Ans	40%	40€
Johnnie Walker Blue Label	40%	45€

### *Irish Whiskey*

Jameson	40%	14€
Redbreast 15 Ans	46%	22€

### *Kentucky Bourbon*

Four Roses	40%	14€
Blanton's Gold Edition	51.5%	22€

### *Tennessee Whiskey*

Jack Daniel's Single Barrel	40%	15€
-----------------------------	-----	-----

### *Rye Whiskey*

Bulleit 95 Rye	45%	18€
----------------	-----	-----

### *Single Malt Indian Whiskey*

Amrut Sherry Matured	57,1%	22€
----------------------	-------	-----

### *Swedish Single Malt Whiskey*

Mackmyra Vinterglod	46,1%	22€
---------------------	-------	-----

### *French Peaty Malt Whiskey*

Michel Couvreur Special Vatting	45%	25€
---------------------------------	-----	-----

### *French Single Malt*

Domaine des Hautes Glaces	44,8%	25€
Moissons Malt		

# Les Spiritueux 4cl

## Les Rhums et Cachaça

Havana Club 3 Ans	14€
Trois Rivières Cannes Brulées	14€
Cachaça Leblon	16€

## Les Rhums Ambrés

Maman Brigitte <i>Doux, Fruits Exotiques, Crémeux, Vanillé</i>	15€
Botran Cobre <i>Ample, Epices, Finement Boisé, Sec</i>	15€
Havana Club 7 Ans <i>Doux, Cacao, Vanille, Chêne, Epices</i>	18€
Hampden Estate Official <i>Fruits mûrs, Bananes flambées, Terreux, Riche</i>	18€
Angostura n°1- Cask Collection - 16 Ans <i>Abricots Confits, Fruits Sec, Floral, Doux</i>	22€
Trois Rivières 2000 <i>Fruits Murs, Tabac blond, Bois grillé</i>	22€
Demerara Cuffy le Gus't 2002 <i>Sec, Notes Torréfiées, Brioché, Végétal</i>	25€
Neisson 2010 La Case Créole <i>Fin, Fruité, Pâtissier, Léger boisé</i>	30€
Mezan Long Pond 2000 <i>Banane intense, Olive verte, Epices, Chêne</i>	35€

## Les Vodka

Fair	14€
Grey Goose	18€

<i>Les Gin</i>	<i>4cl</i>	
Bombay Sapphire		15€
Tanqueray Ten		15€
Hendrick's		15€
Oli'Gin <i>Manguin</i>		15€
Imperial Ambré		18€
<i>Les Tequila</i>	<i>4cl</i>	
Milagro		15€
Milagro <i>Reposado</i>		20€
<i>Le Mezcal</i>	<i>4cl</i>	
Los Siete Misterios		20€
<i>Les Calvados</i>	<i>4cl</i>	
Château du Breuil <i>12 Ans</i>		20€
Château du Breuil <i>20 Ans</i>		25€
Christian Drouin <i>la Pomme Prisonnière</i>		30€
<i>Les Armagnacs</i>	<i>4cl</i>	
Bas-Armagnac Delord <i>Hors d'Age</i>		22€
Château Laubade <i>1921</i>		120€
Château Laubade <i>1918</i>		150€
<i>Les Cognacs</i>	<i>4cl</i>	
Rémy Martin <i>1738</i>		25€
Rémy Martin <i>XO</i>		55€
Rémy Martin <i>Centaure de Diamant</i>		85€
Rémy Martin <i>LOUIS XIII</i>	<i>2cl</i>	100€
Rémy Martin <i>LOUIS XIII</i>		185€



<i>Les Eaux de Vie De Fruits</i>	<i>4cl</i>	
Poire Williams		18€
Framboise Sauvage		18€
Vieille Prune		20€

<i>Les Eaux de Vie De Marc</i>	<i>4cl</i>	
Grappa		14€
Marc de Provence <i>Garlaban</i>		
Marc de Provence <i>Les Cordeliers</i>		

<i>Les Douceurs Provençales</i>	<i>6cl</i>	
Amandine, Farigoule, Douce, Liqueur de Verveine, Génépi de L'Ubaye, Génépi Noir		12€

<i>Les Crèmes et Liqueurs</i>	<i>6cl</i>	
Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana, Baileys, Kahlua, Drambuie, Southern Comfort, Pimm's n°1, Amaretto Di Saronno, Liqueur de Camomille, Dorda Chocolat Noir, Mandarine, Fernet Branca		12€
Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Grand Marnier, Cointreau, Saint-Germain, Liqueur de Yuzu, Patron XO Café		15€

<i>Les Liqueurs de Prestige</i>	<i>6cl</i>	
Chambord		20€
Chartreuse Verte <i>VEP</i>		28€
Grand Marnier <i>Cuvée Centenaire</i>		28€
Navan		70€



## *Les Apéritifs Classiques*

### *Les Anisés*

Pastis 51, Pernod, Ricard, Henri Bardouin

*4cl*

9€

### *Les Vermouths Quinquina Bitters Gentiane*

Vermouth Rouge, Vermouth Blanc, Noilly Prat,  
Lillet Rouge, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Dubonnet,  
Apérol, Campari,  
Suze

*6cl*

9€

### *Les Apéritifs Provençaux*

Gentiane de Lure, Orange Colombo,  
Noix St Jean, Rinquinquin, Vermouth à l'Absinthe  
Grande Absinthe

*6cl*

9€

12€

### *Les Portes*

Andresen *Fine White Tawny*  
Andresen *Colheita 2005*  
Andresen *Colheita 1995*

*6cl*

9€

12€

14€

### *Les Cèrès*

Williams Humbert *Dry Sack Fino*  
Lustau *Amontillado Los Arcos*  
Lustau *Pedro Ximénez, San Emilio*  
Lustau *Añada 1997 Oloroso*

*6cl*

10€

10€

14€

16€

### *Le Madère*

Henriques & Henriques *Single Harvest 1998*

*6cl*

16€

## *Nos Boissons Rafraîchissantes*

### *Les Softs*

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl	8€
Orangina 25cl, San Bitter 10cl, Perrier 33cl, Ginger Ale 20cl, Ginger Beer 20cl, Tonic Water 20cl Limonade Artisanale 33cl, Ice Tea <i>Maison</i> 25cl	
Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl	6€

### *Notre Sélection de Sirop Biologique* *4cl*

Amande, Citron, Pomme-Cannelle, Jardin D'Epices, Gingembre, Grenadine, Menthe, Fraise, Tonic	4€
---	----

### *Les Jus de Fruits Pressés*

Citron, Orange, Pamplemousse	10€
------------------------------	-----

### *Les Nectars Expérience* *20cl*

Fraise Amour, King Mango, Poire des Îles, Pêche Garrigue, Abricot Royal, Myrtille Bruyère	10€
--	-----

### *Les Nectars Sélection* *20cl*

Framboise, Cranberry Bio, Tomate de Provence, Ananas, Pomme Reinette	10€
---	-----

### *Au Comptoir des Bières Artisanales* *33cl*

Bière du Luberon <i>Blonde</i>	10€
Bière du Luberon <i>Ambré</i>	10€
Bière du Luberon <i>Blanche</i>	10€
Bière du Luberon <i>IPA</i>	10€
Bière de Forcalquier du Moment	10€



## *Les Boissons Chaudes*

### *La Pause Café*

Expresso, Décaféiné, Café Allongé	6€
Café Noisette, Café au Lait	7€
Double Expresso	8€
Latte Macchiato	9€
Cappuccino, Café Frappé	10€

### *Autours du Chocolat*

Chocolat chaud	10€
Mocaccino	

### *La Maison des Thés « Café Richard »*

Breakfast B.O.P, Les Jardins de Darjeeling, Grand Earl Grey, Thé Noir aux Fruits Rouges, Lapsang Souchong, Thé Blanc Rose Litchi, Thé Vert Sencha, Thé Vert Menthe, Thé Vert Jasmin	10€
--	-----

### *Le Coin des Infusions*

Camomille, Verveine	10€
---------------------	-----

### *L'Afternoon Tea*

Boisson Chaude au choix Cake du Jour	14€
---	-----



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel et Spa par L'Occitane

★★★★★

# *Notre Sélection de Cigares*



# Nos Partenaires Officiels

