

## *Les Apéritifs Classiques*

<i>Les Anisés</i>	<i>4cl</i>
Pastis 51, Pernod, Ricard, Henri Bardouin	9€
<i>Les Vermouths Quinquina Bitters Gentiane</i>	<i>6cl</i>
Vermouth Rouge, Vermouth Blanc, Noilly Prat, Lillet Rouge, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Dubonnet, Apérol, Campari, Suze	9€
<i>Les Apéritifs Provençaux</i>	<i>6cl</i>
Gentiane de Lure, Orange Colombo, Noix St Jean, Rinquiquin, Vermouth à l'Absinthe Grande Absinthe	9€ 12€
<i>Les Portes</i>	<i>6cl</i>
Andresen <i>Fine White Tawny</i>	9€
Andresen <i>Colheita 2005</i>	12€
Andresen <i>Colheita 1995</i>	14€
<i>Les Xérès</i>	<i>6cl</i>
Williams Humbert <i>Dry Sack Fino</i>	10€
Lustau <i>Amontillado Los Arcos</i>	10€
Lustau <i>Pedro Ximénez, San Emilio</i>	14€
Lustau <i>Añada 1997 Oloroso</i>	16€
<i>Le Madère</i>	<i>6cl</i>
Henriques & Henriques <i>Single Harvest 1998</i>	16€



## *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 <i>Cake du Jour</i>	14€
--	-----

## *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, Réglisse	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	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>Cochon Ivre</i>	10€
Bière de Forcalquier du Moment	10€

## *Nos Cocktails Créations*

### *Les Alcoolisés*

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

<b>The Temered Island</b>	18€
Bitter Rhubarbe, Sirop de Gingembre, Nectar de Framboise, Liqueur de Rhubarbe, Rinquinquin, Vodka	
<b>Jimbo</b>	18€
Jus de Cranberry, Jus de Tomate, Liqueur de Rhubarbe, Cherry Brandy, Bourbon	
<b>Black Mamba</b>	18€
Bitter épices Maison, Jus de Citron, Jus de Cranberry, Crème de Balsamique, Liqueur de Vanille, Black Spiced Rhum Kraken	
<b>Globe-trotter</b>	18€
Bitter Citron, Jus de Pomme, Sirop Pomme Cannelle, Génépi Noir, Gin Tanqueray Ten	
<b>Seleçao</b>	18€
Sirop de Gingembre, Jus de Citron, Crème de Banane, Cachaça Leblon	
<b>Martino</b>	15€
Citron Jaune, Citron Vert, Orange, Limonade Artisanale, Lillet Rouge, Lillet Rosé	

*Nos Cocktails Sans Alcool*

*23 cl*

*15€*

**Les Minimes**

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 d'Orange Sanguine, Jus d'Orange,  
Jus d'Ananas, Jus de Cranberry





## *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 Gin*

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 Tequila*

18€

### **Margarita**

Jus de Citron, Cointreau, Tequila

### **Tequila Sunrise**

Jus d'Orange, Sirop de Grenadine, Tequila

## *Les After Dinner*

18€

### **Alexander**

Crème Fraiche, Crème de Cacao Brun, Cognac

### **Black or White Russian**

Kahlua, Vodka, (Crème Fraiche)

### **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>		

### 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>		

### *Skye*

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>		

Ardbeg Kelpie	46%	25€
<i>Brise marine, Tourbe grasse, Chocolat noir</i>		

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

### *Blended Scotch Whiskey de Luxe*

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€
----------------------	-------	-----

### *French Peaty Malt Whiskey*

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

### *Swedish Single Malt Whiskey*

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

## *Les Spiritueux 4cl*

### *Les Rhums et Cachaça*

Havana Club 3 Ans	14€
Trois Rivières <i>Cannes Brulées</i>	14€
Cachaça Leblon	16€

### *Les Rhums Ambrés*

Maman Brigitte	15€
<i>Doux, Fruits Exotiques, Crémeux, Vanillé</i>	
Botran Cobre	15€
<i>Ample, Epices, Finement Boisé, Sec</i>	
Havana Club 7 Ans	18€
<i>Doux, Cacao, Vanille, Chêne, Epices</i>	
Hampden Estate Official	18€
<i>Fruits mûrs, Bananes flambées, Terreux, Riche</i>	
Angostura n°1- Cask Collection - 16 Ans	22€
<i>Abricots Confits, Fruits Sec, Floral, Doux</i>	
Trois Rivières 2000	22€
<i>Fruits Murs, Tabac blond, Bois grillé</i>	
Demerara Cuffy le Gus't 2002	25€
<i>Sec, Notes Torréfiées, Brioché, Végétal</i>	
Mezan Long Pond 2000	30€
<i>Banane intense, Olive verte, Epices, Chêne</i>	
Bielle 2001	40€
<i>Fruité, Réglisse, Iodé, Boisé, Chaleureux</i>	

### *Les Vodka*

La French	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> 2cl		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€



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

*Et*  
*Quatre Siècles Plus tard...*



*1613 - 2019*



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 COUVENT DES MINIMES  
Hôtel et Spa par L'Occitane  
★★★★★

# Nos Partenaires Officiels



ORLANE  
PARIS



# 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
- Nos Partenaires

## *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 Pernovation*                      *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

## *Les Vins et Champagnes*

<i>Les Coupes de Champagne</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Louis Roederer Vintage Brut 2012</b>	23€	115€
<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 - Élégant*

*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*