



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>Charles Heidsieck Rosé Reserve</b>	25€	125€
<i>Le Champagne de Prestige</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Laurent-Perrier Cuvée Alexandra Rosé 2004</b>	40€	235€
<i>Le Verre de Rosé</i>	<i>18cl</i>	<i>150cl</i>
<b>Aop Luberon Château la Verrerie Magnum 2019</b>	12€	100€
<i>Les Verres de Blanc</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Aop Côtes de Provence Château Grand Boise 2019</b>	12€	45€
<b>Aop Luberon Château la Verrerie 2018</b>	14€	48€
<i>Les Verres de Rouge</i>	<i>18cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Dolcetto d'Alba Ca'Viola 2018</b>	12€	48€
<b>Aop Luberon Château la Verrerie 2016</b>	14€	49€

*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*

**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*

**The Botanist**

*Riche, Moelleux, Mentholé, Agrumes*

*Ecosse / Ile Islay*

**Caoruun**

*Onctueux, Suave, Léger, Légèrement fumé*

*Ecosse / Speyside*

**Scapegrace Black**

*Floral, Fines Epices, Patate Douce Confite, Gourmand*

*Nouvelle-Zélande / Alpes du Sud*

**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*

## *Sélections de Spritz*

**Safran Spritz** 25€  
Liqueur de Safran, Perrier, Champagne Brut

**Aperol Spritz** 20€  
Aperol Artisanal Italien, Perrier, Champagne Brut

**Campari Spritz** 20€  
Campari Artisanal Italien, Perrier, Champagne Brut

**Saint-Germain Spritz** 20€  
Liqueur Saint-Germain, Perrier, Champagne Brut

**Provençal Spritz** 20€  
Rinquiquin, Perrier, Champagne Brut

## *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 Pervnovation* 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>Le Jardin d'Eden</b> Sirop d'Amande, Jus de Citron, Saint-Germain, Gin, Champagne Brut	24€
<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>Lotus Rose</b> Bitter Rhubarbe, Jus de Citron, Infusion à la Verveine du Couvent, Nectar de Framboise, Chambord, Tequila	18€
<b>Jolly Jumper</b> Bitter Cardamom, Jus d'Ananas, Fair Café, Fair Kumquat, Eau de vie de Prune	18€



<b>Green Lantern</b> Bitter Menthe, Sirop de Concombre, Jus de Citron, Vermouth de Forcalquier, Grande Absinthe	18€
<b>Baloo</b> Nectar de Poire des Iles, Jus de Citron, Miel d'Acacia, Liqueur au Piment d'Espelette, Vodka	18€
<b>Black Mamba</b> Bitter Epices Maison, Jus de Citron, Jus de Cranberry, Crème de Balsamique, Liqueur de Vanille, Rhum Epices	18€
<b>The Rookie</b> Bitter Orange-Mandarine, Noilly Prat, Liqueur d'Ananas des Caraïbes, Gin au Safran	18€
<b>Selecao</b> Sirop de Gingembre, Jus de Citron, Crème de Banane, Cachaça Leblon	18€
<b>Martino</b> Citron Jaune, Citron Vert, Orange, Limonade Artisanale, Lillet Rouge, Lillet Rosé	15€



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel et Spa par L'Occitane

★★★★★

## *Nos Cocktails Sans Alcool*

*23 cl*

*15€*

### **Les Minimes**

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

### **Stromboli**

Sirop Gingembre Bio, Jus de Cranberry,  
Nectar de Myrtille, Nectar de Framboise

### **Sunshine**

Sirop Grenadine Bio, Nectar de Fraise,  
Jus de Citron, Jus d'Orange

### **Au Crépuscule**

Sirop Tonic Bio, 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

### **Barbotage**

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

## Les Rhums

1,8€

### **Dark & Stormy**

Citron vert, Sucre de Canne, Black Rhum, Ginger Beer

### **Hemingway Special**

Sucre de Canne, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse, Marasquin, Rhum Blanc

### **Caïpirinha**

Sucre de Canne, Citron Vert, Cachaça

### **Mai Tai**

Jus de Citron, Sirop d'Amande, 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 Cognacs*

18€

### **Horse's Neck**

Angostura Bitter, Cognac, Ginger Ale

### **Side Car**

Jus de Citron, Cointreau, Cognac

### **Brandy Alexander**

Crème Fraiche, Crème de Cacao Brun, Cognac

### **French Connection**

Amaretto Di Saronno, Cognac

*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*

Tobermory 10 Ans	46,3%	17€
<i>Céréales, Malté, Final mielleux</i>		
Ledaig 2008 le Gus't	60,3%	30€
<i>Frais, Poisson Fumé, Herbes Brulées</i>		

## *Campbeltown*

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	15€
<i>Doux, Fruits Exotiques, Crémeux, Vanillé</i>	
Botran Cobre	15€
<i>Ample, Epices, Finement Boisé, Sec</i>	
Fair Belize XO	15€
<i>Puissant, Fruité, Pâtissier, Final Long</i>	
Havana Club 7 Ans	18€
<i>Doux, Cacao, Vanille, Chêne, Epices</i>	
Angostura n°1- Cask Collection - 16 Ans	22€
<i>Abricots Confits, Fruits Sec, Floral, Doux</i>	
Distillerie Vue Belle 10 Ans	22€
<i>Floral, Fruité, Légère note réglissée, Aromatique</i>	
JM 2008	25€
<i>Moka, Vanillé, Notes Torréfiées, Pain Grillé, Tabac</i>	
Demerara Cuffy le Gus't 2002	25€
<i>Sec, Notes Torréfiées, Brioché, Végétal</i>	
Neisson 2010 La Case Créole	35€
<i>Fin, Fruité, Pâtissier, Léger boisé</i>	

### *Les Vodkas*

Eor	15€
Ketel One	15€
Grey Goose	18€



## *Les Gin*

*4cl*

Bombay Sapphire	15€
Tanqueray Ten	15€
Hendrick's	15€
Oli'Gin <i>Manguin</i>	15€
Imperial Ambré	18€

## *Les Tequila*

*4cl*

Milagro	15€
Milagro <i>Reposado</i>	20€

## *Le Mezcal*

*4cl*

Los Siete Misterios	20€
---------------------	-----

## *Les Calvados*

*4cl*

Château du Breuil <i>12 Ans</i>	20€
Château du Breuil <i>20 Ans</i>	25€
Christian Drouin <i>la Pomme Prisonnière</i>	30€

## *Les Armagnacs*

*4cl*

Bas-Armagnac Delord <i>Hors d'Age</i>	22€
Château Laubade <i>1921</i>	120€
Château Laubade <i>1918</i>	150€

## *Les Cognacs*

*4cl*

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>	
Farigoule, Douce, Amandine, Liqueur de Verveine, Génépi de L'Ubaye, <i>Génépi Noir (selon disponibilité)</i> Limoncello et Liqueur de Menthe de la Région		12€
<i>Les Crèmes et Liqueurs</i>	<i>6cl</i>	
Amarula, Baileys, Kahlua, Southern Comfort, Pimm's n°1, Amaretto Di Saronno, Liqueur de Camomille, Dorda Chocolat Noir, Mandarine, Manzana, Fernet Branca		12€
Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Grand Marnier, Cointreau, Liqueur de Yuzu, Patron XO Café, Fair Café		15€
<i>Les Liqueurs de Prestige</i>	<i>6cl</i>	
Chartreuse Verte <i>VEP</i>		25€
Grand Marnier <i>Cuvée Centenaire</i>		28€
Grand Marnier <i>Navan</i>		70€

## *Les Apéritifs Classiques*

*Les Anisés* 4cl  
Pastis 51, Pernod, Ricard, Henri Bardouin 9€

*Les Vermouths Quinquina Bitters Gentiane* 6cl  
Vermouth Rouge, Vermouth Blanc, Noilly Prat, 9€  
Lillet Rouge, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Dubonnet,  
Apérol Artisanal, Campari Artisanal  
Suze

*Les Apéritifs Provençaux* 6cl  
Gentiane de Lure, Orange Colombo, 9€  
Noix St Jean, Rinquinquin, Vermouth de Forcalquier  
Grande Absinthe 12€

*Les Portes* 6cl  
Andresen *Fine White Tawny* 9€  
Andresen *Colheita 2005* 12€  
Andresen *Colheita 1995* 14€

*Les Cèrès* 6cl  
Williams Humbert *Dry Sack Fino* 10€  
Lustau *Amontillado Los Arcos* 10€  
Lustau *Pedro Ximénez, San Emilio* 14€  
Lustau *Añada 1997 Oloroso* 16€

*Le Madère* 6cl  
Henriques & Henriques *Single Harvest 1998* 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, Méditerranée	4€
--	----

### *Les Jus de Fruits Pressés*

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

### *Les Nectars Expérience* 20cl

Poire des Îles, Pêche Garrigue, Abricot Royal, Myrtille Gourmande	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>	
Bière du Luberon <i>Blanche</i>	
Bière du Luberon <i>Ipa</i>	
Bière du Luberon <i>Red Ale</i>	



## *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  
★★★★★

# Nos Partenaires Officiels



ABSOLUT ELYX

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



ORLANE  
PARIS



NESPRESSO

