



# BARÃGONES



# LES COCKTAILS

## COCKTAILS DU MOMENT

### **QUEEN'S APPLE** 12cl 11 €

Gourmand, épicé, tonique  
*Calvados Christian Drouin Sélection, liqueur de café, sirop de camelle, Schweppes Tonic & Pink Pepper, bitter rhubarbe.*

### **SUNSET BLISS** 13cl 11 €

Raffiné, complexe, équilibré  
*Rhum Faire Paraguay, vin moelleux, purée de passion, liqueur Bénédicte, jus de pamplemousse, bitters.*

### **SIR CROCODILE** 13cl 11 €

Frais, herbacé, léger  
*Aguardiente, menthe fraîche, jus de cranberry, sirop de sucre, eau verte de Marseille..*

## COCKTAILS CRÉATIONS

### **SPICY MOJITO** 10,5cl 12 €

Épicé, riche, rafraîchissant  
*Menthe fraîche, rhum Havana Club 7 ans d'âge, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, Schweppes Sélection Ginger Beer & Chili, Angostura bitter.*

### **HUMO VERDE** 12cl 12 €

Fumé, citronné, unique  
*Téquila Altos Plata infusée à la graisse de speck et à la coriandre, jus de citron vert, sirop de miel maison.*

### **CARAMELO BRASILEIRO** 7cl 12 €

Sucré, gourmand, chaleureux  
*Cachaça artisanale Weber Haus Lundu, liqueur Bénédicte, sirop caramel-vanille maison, bitter d'amande toastée.*

### **KUKULKAN'S ELIXIR** 12,5cl 14 €

Mystérieux, exotique, épicé  
*Mezcal Del Maguey Vida Espadin, Absinthe Pernod, liqueur de falernum maison, jus de citron vert, purée d'ananas.*

### **TIKI PUNCH** 15cl 15 €

Tropical, puissant, épicé  
*Rhums Flor de Caña 18 ans et Plantation 3 Stars, purée de passion, liqueur d'amande maison, liqueur de falernum maison.*

### **LAS FUENTES** 8,5cl 12 €

Robuste, amer, sec  
*Rye whiskey canadien 100 % seigle Lot n°40, liqueur de gentiane, vermouth sec, zeste de citron.*

## COCKTAILS CLASSIQUES

### **MOJITO** 10,5cl 11 €

Mentholé, acidulé, rafraîchissant  
*Menthe fraîche, rhum Havana Club 3 ans d'âge, jus de citron vert, sirop de cassonade maison, eau pétillante.*

### **PIÑA COLADA** 14cl 11 €

Crémeux, tropical, doux  
*Rhum Havana Club 3 ans d'âge, purée d'ananas, purée de noix de coco, jus de citron vert.*

### **PALOMA** 15cl 12 €

Fruité, doux, rafraîchissant  
*Téquila Altos Plata, jus de pamplemousse, sirop d'agave, Schweppes Sélection Soda Pomelo & Nepalese Berry.*

### **CAIPIRINHA** 8cl 11 €

Puissant, citronné, herbacé  
*Cachaça artisanale Weber Haus Lundu, citron vert, sirop de cassonade maison.*

### **PISCO SOUR** 11,5cl 12 €

Gourmand, citronné, floral  
*Pisco péruvien Demonio de los Andes, jus de citron vert, sirop de sucre maison, eau de fleur d'oranger, blanc d'œuf.*

### **MAI TAI** 12cl 14 €

Puissant, exotique, riche  
*Mélange de rhums maison, triple sec, jus de citron vert, liqueur d'amande maison.*

### **PORN STAR MARTINI** 15cl 13 €

Vanillé, acidulé, estival  
*Vodka Absolut infusée à la vanille, liqueur de vanille, purée de passion, servi avec un shot de champagne.*



# LE SANS ALCOOL

## MOCKTAILS

 **DULCE BRISA** 17cl 6 €

Vanillé, doux, rafraîchissant  
Sirop caramel-vanille maison, jus de citron, eau de coco.

 **JARDIN TROPICAL** 11cl 7 €

Épicé, exotique, rafraîchissant  
Menthe fraîche, sirop de gingembre maison,  
jus de citron vert, Schweppes Sélection Tonic & Hibiscus.

 **EL PABLO** 17cl 7 €

Fruité, exotique, doux  
Purée d'ananas, purée de passion, eau de coco,  
sirop de cannelle.

 **COCO PUCCINO** 9cl 6 €

Crémeux, gourmand, tropical  
Purée de coco, sirop de fraise, café Massaya bio.

## SOFTS

**SIROP À L'EAU** 25cl 2 €

Citron, grenadine, menthe, orgeat, pêche.

**LIMONADE** 25cl 3.50 €

Garçon

**DIABOLO** 25cl 4 €

Citron, grenadine, menthe, orgeat, pêche.

**EAU PÉTILLANTE** 25cl 4 €

Perrier

**SODAS** 25cl 4 €

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina.

**THÉ GLACÉ** 25cl 4 €

Fine Tea

**SCHWEPES SÉLECTION PREMIUM**

Ginger Ale, Ginger Beer & Chili, Soda Pomelo & Naples  
Berry, Tonic & Touch of Lime, Tonic & Hibiscus, Tonic  
& Pink Pepper. 5 €

**JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT**

Abricot, orange, pomme, tomate

6 €



# LES BIÈRES

## BIÈRES PRESSION

**BURGERBRAÜ - 4,9°**      25cl      50cl  
4 €      7.5 €

*Bière blonde allemande légèrement houblonnée.*

**COMÈTE BLANCHE - 5,2°**      25cl      50cl  
4 €      7.5 €

*Bière blanche belge rafraîchissante et légère.*

## CIDRE BOUTEILLE <sup>33cl</sup>

**CIDRE BIO**      8.5 €

**CUVÉE JULIETTE - 4,2°**

*Cidre confectionné à partir de pommes issues d'un verger biologique breton.*

## BIÈRES BOUTEILLE <sup>33cl</sup>

**CORONA - 4,6°**      8 €

*Bière blonde mexicaine rafraîchissante légèrement maltée et citronnée.*

**BIÈRE BIO MONT D'OR  
NICKEL (CHROME) - 5,6°**      8.5 €

*Bière blonde locale, légère et raffinée.*

**NEPO AMBRÉE MIEL - 6,5°**      8.5 €

*Bière locale, amère et douce.*

**NEPO POHAZY IPA - 6,5°**      8.5 €

*Bière locale, amère et fruitée.*

**NEPO TROPICAL MILK SHAKE**      8.5 €

**NEIPA - 6,8°**

*Bière locale, fruitée et tropicale.*



# APÉRITIFS & DIGESTIFS

## VERMOUTHS <sup>6cl</sup>

<b>DOLIN BLANC - 16°</b>	<b>6 €</b>
<b>DOLIN DRY - 17,5°</b>	<b>6 €</b>
<b>DOLIN ROUGE - 16°</b>	<b>6 €</b>
<b>LILLET BLANC - 17°</b>	<b>6 €</b>
<b>LILLET ROUGE - 17°</b>	<b>6 €</b>
<b>LILLET ROSÉ - 17°</b>	<b>6 €</b>

## ANISÉS

<b>RICARD - 45°</b>	<b>4cl</b> <b>6 €</b>
<i>Pastis</i>	
<b>PERNOD - 68°</b>	<b>3cl</b> <b>8 €</b>
<i>Absinthe</i>	

## AMERS <sup>6cl</sup>

<b>DOLIN BITTER - 16°</b>	<b>6 €</b>
<b>SUZE - 15°</b>	<b>6 €</b>
<b>FERNET BRANCA - 39°</b>	<b>8 €</b>
<b>BRANCA MENTA - 28°</b>	<b>8 €</b>

## LIQUEURS <sup>4cl</sup>

<b>COINTREAU - 40°</b>	<b>6 €</b>
<i>Liqueur d'écorces d'oranges</i>	
<b>JACOULOT MINT - 21°</b>	<b>6 €</b>
<i>Liqueur de menthe poivrée</i>	
<b>JACOULOT LEMON - 21°</b>	<b>6 €</b>
<i>Liqueur de citron</i>	
<b>DOM BÉNÉDICTINE - 40°</b>	<b>7 €</b>
<i>Liqueur de plantes ancestrale</i>	
<b>GRAND MARNIER - 40°</b>	<b>7 €</b>
<i>Liqueur d'écorces d'oranges</i>	
<b>ADRIATICO - 28°</b>	<b>8 €</b>
<i>Liqueur d'amandes torréfiées</i>	
<b>ADRIATICO BLANC - 16°</b>	<b>8 €</b>
<i>Liqueur d'amandes blanches</i>	
<b>ITALICUS - 20°</b>	<b>8 €</b>
<i>Liqueur de bergamote</i>	
<b>AELRED VERVEINE - 55°</b>	<b>10 €</b>
<i>Liqueur de verveine</i>	



# TAPAS & VINS AU VERRE

## TAPAS

### TORTILLAS & GUACAMOLE 7 €

*Des chips de tortillas de maïs servies avec du guacamole.*

### EMPANADAS 10 €

*Duo d'empanadas avec, au choix : Chili, Trois fromage.*

### CROQUETAS 9 €

*Croquetas de jamón, une dizaine de croquettes fondantes au jambon ibérique et au fromage.*

### NACHOS 11 €

*Des chips de tortillas gratinées au cheddar servies avec du guacamole.*

### FRITES DE PATATE DOUCE 12 €

*Des frites de patate douce servies avec une mayonnaise au curry.*

### PLANCHE DE CHARCUTERIE 13 €

*Un assortiment de charcuteries servi avec du pain produit par la Boulangerie Saint Paul.*

## VINS PÉTILLANTS <sup>12cl</sup>

### PROSECCO DOC BRUT 8 €

*Cantina Progettidivini, Italie*

### CHAMPAGNE BRUT 12 €

*Charpentier, France*

## VINS BLANCS <sup>12cl</sup>

### CHENIN DULCE 6.5 €

*Santa Julia, Argentine*

### CHARDONNAY (ORGANIC) 7 €

*Santa Julia, Argentine*

### VIIGNIER 7 €

*Domaine de la Baume, France*

## VINS ROUGES <sup>12cl</sup>

### CARMÉNÈRE 6.5 €

*Indomita, Chili*

### FLEURIE 7.5 €

*Grégoire Hoppenot, France*

### ST JOSEPH 8 €

*Cuvée Septentrio, France*

## VINS ROSÉ <sup>12cl</sup>

### CÔTES DU PROVENCE 8 €

*Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, France*



# VINS À LA BOUTEILLE

## VINS BLANCS <sup>75cl</sup>

**SAUVIGNON BLANC** 35 €  
*Indomita, Chili*

**CHENIN DULCE** 38 €  
*Santa Julia, Argentine*

**CHARDONNAY (ORGANIC)** 40 €  
*Santa Julia, Argentine*

**TORRONTÉS-MOSCATEL** 40 €  
*Aranjuez, Bolivie*

**TORRONTÉS** 43 €  
*Zuccardi, Argentine*

## CHAMPAGNES <sup>75cl</sup>

**CHAMPAGNE BRUT** 70 €  
*Charpentier, France*

**BLANC DE BLANCS BRUT** 110 €  
*Charpentier, Terre d'émotion, France*

**BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT** 110 €  
*Charpentier, Terre d'émotion, France*

## VINS ROUGES <sup>75cl</sup>

**CARMÉNÈRE** 35 €  
*Indomita, Chili*

**SHIRAZ-MALBEC** 38 €  
*Santa Julia, Argentine*

**TEMPRANILLO (ORGANIC)** 38 €  
*Fuzion, Argentine*

**TANNAT-MERLOT** 40 €  
*Aranjuez, Bolivie*

**PINOT NOIR** 52 €  
*Indomita, Chili*

**CUVELIER LOS ANDES 2010** 60 €  
*Mendoza, Argentine*

## VINS ROSÉ <sup>12cl</sup>

**CÔTES DU PROVENCE** 48 €  
*Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, France*

## PROSECCO <sup>12cl</sup>

**PROSECCO DOC BRUT** 45 €  
*Cantina Progettidivini, Italie*



# CARTE DE DÉGUSTATION

## RHUMS <sup>4cl</sup>

### RÉUNION

Savanna, Intense 41,3 - 41,3°	9 €
Savanna, Métis - 40°	10 €
Savanna, 5 ans d'âge - 43°	11 €
Savanna, Le Must - 45°	13 €

### MARTINIQUE

Trois Rivières, Vieux de l'Océan - 54°	11 €
Baie des Trésors, Fleur du Vent - 49,8°	11 €
Baie des Trésors, Fruits des Pluies - 50°	11 €
Baie des Trésors, Plein Soleil - 54°	11 €
Depaz, XO - 45°	13 €
J. Bally, 12 ans d'âge - 45°	15 €
La Favorite, Cœur de Canne blanc - 55°	10 €
La Favorite, Cœur de Canne ambré 2 ans - 45°	11 €
La Favorite, Cœur de Canne vieux 4 ans - 42°	12 €
La Favorite, Brut 2 colonnes 2022 - 71,8°	13 €
A1710, La Perle Brute - 66°	12 €
Clément XO - 42°	16 €
Neisson Rhum Bio - 52,5°	12 €

### GUADELOUPE

Karukera, Alligator - 45°	14 €
Karukera, L'Expression - 45°	14 €

### GRENADE

Renegade, Pre-Cask - 50°	11 €
--------------------------	------

### ÎLE MAURICE

New Grove, 5 ans d'âge - 40°	11 €
Chamarel Cœur de Chauffe - 44°	9 €

### CUBA

Havana Club, 3 ans d'âge - 37,5°	9 €
Havana Club, 7 ans d'âge - 40°	11 €
Havana Club, Selección de Maestros - 45°	13 €
Pacto Navio - 40°	11 €
Eminente, 7 ans d'âge - 41,3°	11 €

### COLOMBIE

La Hechicera, 21 ans d'âge - 40°	12 €
Coloma, 15 ans d'âge - 40°	13 €
Parce Rum, 12 ans d'âge - 40°	13 €

### VENEZUELA

Diplomatico, Exclusiva Reserva - 40°	11 €
Santa Teresa 1796 - 40°	12 €
Diplomatico Single Vintage 2007 - 43°	17 €

### NICARAGUA

Flor de Caña, 12 ans d'âge - 40°	12 €
Flor de Caña, 18 ans d'âge - 40°	14 €
Flor de Caña, 25 ans d'âge - 40°	35 €

### GUATEMALA

Botran, 15 ans d'âge - 40°	11 €
Botran, 18 ans d'âge - 40°	13 €
Zacapa, 23 ans d'âge - 40°	15 €
Botran, Roajú - 40°	13 €
Botran, French Wine Cask - 40°	16 €
Miracecielo, Reserva Especial - 38°	13 €

### PANAMA

Malteco, 10 ans d'âge - 40°	10 €
Abuelo, 12 ans d'âge - 40°	12 €
Rum Nation, Panama 21 ans d'âge - 40°	17 €

### GUYANE

El Dorado, 12 ans d'âge - 40°	10 €
Pusser's Rum - 40°	10 €
Black Tot Finest Caribbean - 46,2°	11 €
Pyrat, XO - 40°	13 €
Rum Nation, Port Mourant - 59°	19 €

### JAMAÏQUE

Myer's Rum, Original Dark - 40°	9 €
Canerock - 40°	11 €
Kingsyaad, XO - 45°	11 €
Hampden, HLCF Classic - 60°	15 €
Appleton Estate 15ans Black River - 43°	14 €
Rum Fire by Hampden - 63°	11 €

### BARBADE

Mont Gay, 1903 XO - 43°	13 €
Plantation, Barbados 2013 - 50,2°	14 €





## FIDJI

Plantation, Isle of Fiji - 40°

11 €

## THAÏLANDE

Chalong Bay, Cinamon - 40°

12 €

## INTERNATIONAL

Plantation, 3 Stars - 41,2°

9 €

Plantation, Pineapple Rum - 40°

10 €

Plantation, OFTD - 69°

11 €

Compañero - 40°

11 €

Ferroni, Dame-Jeanne - 57°

11 €

Plantation, Guatemala & Belize - 42°

11 €

## ANTIGUA

English Harbour 10 ans - 40°

11 €

## COSTA RICA

Centenario 20 - 40°

12 €

## HAÏTI

Clairin Communal - 43°

11 €

Clairin 2021 Sonson - 51,1°

12 €

Clairin 2022 Vaval - 53,3°

12 €

Clairin 2022 Le Rocher - 50°

12 €

## TAHITI

Manutea Vanilla Tahitensis - 44°

13 €

## TRINIDAD & TOBAGO

Angostura 5 ans - 40°

10 €

Angostura 1824 - 40°

13 €

## AUTRES

Veritas - 47°

10 €

## CACHAÇAS <sup>4cl</sup>

Weber Haus, Lundu - 40°

9 €

Weber Haus, Silver Bio - 40°

10 €

Weber Haus, Amburana Bio 1 an d'âge - 38°

10 €

Weber Haus, Premium Gold Bio

12 €

4 ans d'âge - 38°

Yaguara - 57°

11 €

## PISCOS <sup>4cl</sup>

Demonio de los Andes, Pérou - 40°

9 €

Waqar, Chili - 40°

10 €

## TEQUILAS <sup>4cl</sup>

Olmecca Altos, Plata - 38°

9 €

Olmecca Altos, Reposado - 38°

11 €

Milagro, Silver - 44,2°

10 €

Alacran - 46°

11 €

Calle 23, Reposado - 40°

15 €

Calle 23, Añejo - 40°

17 €

## MEZCAL <sup>4cl</sup>

Del Maguey, Vida Espadin - 42°

10 €

Del Maguey, Las Milpas - 46°

13 €

Del Maguey, Chichicapa - 48°

13 €

Ilegal Mezcal, Espadin Reposado - 40°

11 €

Ilegal Mezcal, Espadin Añejo - 40°

13 €

El Rey Zapoteco, Tobala - 45°

16 €

El Rey Zapoteco, Cuishe - 45°

16 €

El Rey Zapoteco, Tepeztate - 48°

17 €

El Rey Zapoteco, Distilado con Elote - 47°

12 €

El Rey Zapoteco, Distilado con Pechuga - 47°

12 €

El Rey Zapoteco, Espadin Reposado - 45°

11 €

Los Javis, Jabali - 47.8°

17 €

Los Javis, Salmiana - 47.93°

18 €

Los Javis, Tepeztate - 47.46°

16 €

Real Minero, Espadin - 53.77°

19 €

Real Minero, Espadin Largo - 51.3°

22 €

## SOTOL <sup>4cl</sup>

Flor del Desierto, Sierra - 47°

12 €

Flor del Desierto, Carnei - 51°

15 €

Flor del Desierto, Veneno - 48°

15 €

## CALVADOS <sup>4cl</sup>

Christian Drouin Sélection, calvados - 40°

10 €



## GIN<sup>4cl</sup>

---

Beefeater, Angleterre - 40°	9 €
Hendrick's, Ecosse - 41,4°	10 €
Acmé, France - 41,5°	10 €
Anaé, France - 43°	11 €
Monkey 47, Allemagne - 47°	14 €
Engine, Italie - 42°	11 €
Ungava Gin, Canada - 43,1°	10 €
Roku Gin, Japon - 45,7°	11 €
Ki No Bi, Japon - 45,7°	14 €
Citadelle No Mistake, France - 46°	10 €
Provincia Andes Dry, Chili - 40°	10 €
Provincia Patagonia, Chili - 43°	10 €
Xibal, Guatemala - 45°	12 €
Supplément tonic Schweppes Sélection Premium	2.5 €
<i>(Au choix Soda Pomelo &amp; Napoléon Berry, Tonic &amp; Touch of Lime, Tonic &amp; Hibiscus, Tonic &amp; Pink Pepper)</i>	

## WHISKYS<sup>4cl</sup>

---

Jameson, blended, Irlande - 40°	9 €
The Irishman, blended, Irlande - 40°	11 €
Deacon, blended tourbé-fumé, Écosse - 40°	11 €
Ardbeg Ten, single malt tourbé, Écosse - 46°	13 €
Armorick bio, single malt breton, France - 46°	12 €
Benjamin Kuentz, (D'un) Verre Printanier - 46°	14 €
Mackmyra Brukswhisky, Suède - 41,4°	13 €
Buffalo Trace, bourbon, États-Unis - 40°	10 €
Rabbit Hole Cavehill, bourbon, États-Unis - 47,5°	14 €
Rabbit Hole Boxergrail, rye whiskey, États-Unis - 47,5°	14 €
Lot n°40, rye whiskey, Canada - 43°	10 €
Kavalan, single malt, Taiwan - 40°	14 €
Rebel Yell, Etats-Unis - 45°	13 €

## VODKAS<sup>4cl</sup>

---

Absolut Vodka, vodka suédoise - 40°	9 €
C'est Nous, vodka française - 40°	11 €

## COGNAC<sup>4cl</sup>

---

Martell VSOP, cognac - 40°	12 €
Delamain, Pale & Dry XO - 42°	20 €

