

# SOMMAIRE

<i>LES COCKTAILS</i>	<i>P.2</i>
<i>LES CHAMPAGNES</i>	<i>P.5</i>
<i>LES WHISKIES</i>	<i>P.7</i>
<i>LES ANISES</i>	<i>P.9</i>
<i>LA PART DES ANGES</i>	<i>P.10</i>
<i>APERITIFS</i>	<i>P.11</i>
<i>LES ALCOOLS</i>	<i>P.13</i>
<i>LES LIQUEURS</i>	<i>P.15</i>
<i>LES VINS</i>	<i>P.16</i>
<i>LES BOISSONS CHAUDES</i>	<i>P.17</i>
<i>LES SOFTS</i>	<i>P.18</i>

## **PLAISIR DU BARMAN 24€**

Notre équipe vous propose une création selon votre envie du jour.

Our team propose you a creation according your desire of the day.

## **PLAISIR CHAMPÊTRE 28 €**

Création effervescente à base de Champagne qui comblera votre palais

Sparkling creation made of Champagne that will fill your palate.

## **COCKTAILS LONGS 23 €**

### ❖ SMOKY MARY

Gin Moletto , Jus de Citron, Moutarde, Jus de tomate fumé au romarin, sauce anglaise, tabasco, poivre

*Moletto Gin, Lemon juice, Mustard, Smoked tomato juice with rosemary, Worcestershire sauce, Pepper*

### ❖ PARFUM DES PLAINES

J.W. Black Label, Cointreau, Jus de Cranberry, Sirop de Jasmin, Ginger Ale

*J.W. Black Label, Orange Liqueur, Cranberry juice, Jasmine Syrup, Ginger Ale*

### ❖ SOL DO BRASIL

Cachaça, Liqueur de Vanille, Jus de pastèque et citron frais, Tonic Pamplemousse

*Cachaça, Vanilla liquor, Fresh Watermelon and lemon juice, Grapefruit tonic*

## COCKTAILS SHORTS SIGNATURES 23 €

### ❖ JAPAN AT THE BEACH

Gin Roku, Saké, Soho, Gingembre frais, Jus de framboise et citron.

*Roku Gin, Lychee Liqueur, Saké, fresh ginger, raspberry and lemon juice.*

### ❖ CAVALIERE NEGRONI

Campari infusé à la lavande, Gin, Crème de framboise.

*Lavander Campari, Gin, raspberry liqueur.*

### ❖ MONARQUE A TRINIDAD

Rhum, Mandarine Napoléon, jus de passion, liqueur de thym, Angostura bitter

*Rum, mandarine brandy, passionfruit juice, thyme liqueur, angostura bitter.*

## COCKTAILS SANS ALCOOL 16 €

### ❖ DELICE DES ILES

Jus de fraise, crème de coco, jus de passion, sirop de citron.  
Strawberry syrup, coconut cream, passionfruit juice, lemon syrup.

### ❖ CITRONNADE DE CHEZ NOUS

Jus de citron, basilic, sirop vanille, jus de poire, perrier.  
Lemon juice, fresh basil, pear juice, vanilla syrup, sparkling water.

### ❖ PREMIER JOUR D'ETE

Jus de pomme, jus de citron vert, sirop d'hibiscus, ginger beer, noix de muscade.

*Apple juice, lime juice, hibiscus sirop, ginger beer, nutmeg*

## COCKTAILS CHAMPAGNE 27 €

### ❖ STAR DE PROVENCE

Vodka infusée à l'anis, Liqueur de Melon, Jus de Pamplemousse, Champagne

*Vodka infused with star anis, Melon Liqueur, Grapefruit juice, Champagne.*

### ❖ RONCE DE L'IDA

Eau de vie de Framboise, Liqueur de Vanille, Jus d'ananas, Fleur d'oranger, Champagne

*Raspberry Brandy, Vanilla liqueur, Pineapple juice, Orange blossom, Champagne*

### ❖ JARDIN TROPICAL

Vodka infusée à la verveine, Liqueur de Mangue, Fruit de la Passion frais, Jus de Pêche, Champagne

*Vodka infused with verbena, Mango liqueur, Fresh Passionfruit, Peach juice, Champagne*

*Tous les Cocktails classiques sont disponibles sur demande.  
Une envie particulière ? Nos Barmen se feront un plaisir de vous  
créer un Cocktail sur mesure...*

# LES CHAMPAGNES

## BLANC

*75 cl 150 cl*

Krug	340 €
Lallier Brut	105 €
Lallier Blanc de Blanc	125 €
Louis Roederer Brut 1 <sup>er</sup>	120 €
Ruinart Brut	120 €
Ruinart Blanc de Blancs	240 €
Moët et Chandon Impérial	160 €

## BLANC MILLESIME

Bollinger Grande Année 2004	340 €
Taittinger Comte de Champagne 2004	360 €
Deutz Amour Blanc de Blancs 2007	420 €
Dom Pérignon 2008	590 €
Louis Roederer Cristal 2009	680 €
Moët et Chandon vintage 2012	280 €

## **ROSE**

*75 cl 150 cl*

Pommery Rosé	140 €
Lallier Rosé	125 €
Ruinart Rosé	160 €
Moët et Chandon Rosé Impérial	160 €
Laurent Perrier Rosé	180 €

## **ROSE MILLESIME**

Laurent Perrier « Cuvée Alexandra » 1997	360 €
Dom Pérignon Rosé 1998	650 €
Louis Roederer Cristal Rosé 2002	1380 €
Louis Roederer Cristal Rosé 2005	800 €
Moët et Chandon 2009	340 €

## **DEGUSTATION AU VERRE SELON LA SELECTION DU MOMENT**

Champagne Blanc Brut	19 €
Champagne Blanc Millésimé	27 €
Champagne Rosé	27 €
Champagne Blanc de Blanc	27 €

## *LES WHISKIES*

5 cl

### *LES IRISHS*

Black Bush / 40°	15 €
Bushmills Malt 10 ans / 40°	15 €
Jameson / 40°	15 €

### *LES BOURBONS*

Four Roses / 40°	16 €
Jack Daniel's Old n°7 / 40°	16 €
Jack Daniel's single Barrel / 45°	21 €

### *LES CANADIENS*

Canadian Club / 40°	16 €
---------------------	------

### *LES SCOTCHS*

Ballantines 12 ans / 40°	17 €
Chivas Regal 12 ans / 43°	17 €
Chivas Regal 18 ans / 43°	21 €
Famous Grouse / 40°	17 €
J. Walker Black Label / 40°	16 €
J. Walker Red Label / 40°	15 €
J. Walkeer Green Label / 43°	19 €
J&B / 40°	15 €

## LES SINGLE MALTS

5 cl

### LES LOWLANDS

Glenkinchie 12 ans / 43° 17 €

### LES HIGHLANDS

Dalwhinnie 15 ans / 43° 17 €

Oban 14 ans / 43° 17 €

Royal Brackla / 40° 21 €

### LES SPEYSIDES

Aberlour 16 ans / 43° 18 €

Aberlour 18 ans / 43° 21 €

Cardhu 12 ans / 40° 16 €

Cragganmore 12 ans / 40° 16 €

Glenfiddich 30 ans / 40° 65 €

Glenfiddich Ancient 18 ans / 40° 25 €

Glenfiddich Gran Reserva 21 ans / 40° 35 €

Glenfiddich Solera Reserve 15 ans / 40° 17 €

Glenlivet 18 ans / 43° 20 €

Macallan Fine Oak 25 ans / 43° 100 €

Macallan Sherry Oak Cask 12 ans / 40° 30 €



## LES ÎLES HEBRIDES / ISLAY, SKYE, ORKNEY

Ardbeg / Islay / 46°	23 €
Caol Ila 12 ans / Islay / 43°	16 €
Highland Park 30 ans / Orkney / 48,1°	115 €
Laphroaig 10 ans / Islay / 40°	17 €
Talisker 10 ans / Skye / 45,8°	17 €
Lagavulin 16 ans / Islay / 43°	32 €

## LES JAPONAIS

Hakushu / 43°	35 €
Hibiki 30 ans	250 €
Hibiki Japanese Harmony / 43°	25 €
Yamazaki / 43°	60 €

## LES ANISES

Casanis / 45° <i>Marseille</i>	12 €
Pastis 51 / 45° <i>Marseille</i>	12 €
Pastis Château des Creissauds 2016 / 45° <i>Aubagne</i>	13 €
Pastis des Alpes / 45° <i>Chambéry</i>	12 €
Pastis Henri Bardouin / 45° <i>Forcalquier</i>	12 €
Pastis Janot Bio / 45° <i>Aubagne</i>	12 €
Ricard / 45° <i>Marseille</i>	12 €
Ricard plantes fraîches/ 45° <i>Marseille</i>	12 €
Vieux Pontarlier Anis / 45° <i>Pontarlier</i>	12 €

# LA PART DES ANGES

## COGNACS

5 cl

Delamain XO Pale & Dry / 40°	30 €
Delamain Extra / 40°	55 €
Hennessy XO / 40°	40 €
Hennessy Paradis Impérial /40°	130 €
Hennessy Richard / 40°	160 €
Hennessy Ellipse / 40°	725 €
Rémy Martin XO Excellence / 40°	40 €
Rémy Martin Extra	65 €
Rémy Martin Louis XIII / 40°	210 €

## ARMAGNACS

5 cl

Domaine de Bellaire 1969 Darroze / <i>Cravancères</i>	55 €
Domaine de Gaube 1964 Darroze / <i>Perquie</i>	65 €
Domaine de Hourastet 1975 / <i>Lagrange</i>	30 €
Domaine de La Poste 1978 Darroze / <i>Condom</i>	25 €
Domaine de Lamarquette 1986 Darroze / <i>Castandet</i>	22 €
Domaine de Larée 1946 Darroze/ <i>Larée</i>	120 €
Domaine de Lasserade 1943 Darroze / <i>Lasserade</i>	140 €
Réserve Darroze 10 ans d'âge	20 €

## LES CALVADOS

5 cl

Boulard Pays d'Auge XO 25 €

## LES EAUX DE VIE ET MARCS

5 cl

Brana Framboise 20 €

Morand Williamine 20 €

Miclo 20 €

*Reine Claude / Sureau / Myrtille / Coing / Alisier / Mirabelle*

Bertrand Vieux Kirsh d'Alsace 20 €

Vieille Prune du Périgord de Sarlat 23 €

Marc de Champagne Pommery 18 €

Marc de Provence Pibarnon 1993 18 €

Marc de Bourgogne Jacoulot 21 €

## LES APERITIFS

14 cl

Kir vin Blanc 12 €

Kir Royal 27 €

Kir Pamplemousse au vin Rosé 12 €

Muscat 12 €

Prosecco 13 €

Parfums des Crèmes et Liqueurs :

*Cassis, Framboise, Pêche de vigne, Mûre, Pamplemousse,  
Châtaigne*

## *LES VERMOUTHS / SUZE / AMERS*

*6 cl*

Antica Formula	12 €
Apérol	12 €
Campari	12 €
Dubonnet	12 €
Martini Dry, Martini Gold, Noilly-Prat	12 €
Martini Rouge, Martini Blanc,	12 €
Suze	12 €

## *BIERES*

Brasserie La Maures Blonde	11 €
Brasserie La Maures Triple	11 €
Brasserie La Maures Blanche	11 €
Corona	11 €
Duvel	11 €
Kronenbourg 1664	11 €

## *LES PORTOS*

*6 cl*

Burmester Colheita 1989	25 €
Burmester Colheita 40 ans	40 €
Cruz Blanc	17 €
Porto Rosé	17 €

## LES ALCOOLS

### LES GINS

5 cl

Bombay Sapphire / Angleterre / 40°	19 €
Gordon's / Ecosse / 37,5°	15 €
Hendrick's / Ecosse, Lowlands / 41,4°	19 €
Tanqueray Ten / Ecosse, Lowlands / 47,3°	19 €
Saffran Gin / Dijon / 40°	21 €
Mare / Espagne / 42,7°	21 €
Shot	10 €
Accompagnement	5 €

### LES VODKAS

5 cl

Absolut / Suède / 40°	16 €
Belvedere/ Pologne / 40°	19 €
Grey Goose / France / 40°	19 €
Shot	10 €
Accompagnement	5 €

### LES TEQUILAS

5 cl

Patròn Silver	20 €
Patròn XO Café	20 €
Shot	10 €
Accompagnement	5 €

## **LES CACHAÇAS**

*5 cl*

Sagatiba	17 €
Thoquinò	17 €
Accompagnement	5 €

## **LES RHUMS**

*5 cl*

Havana Club/ <i>La Havane</i> / 40°	16 €
Don Papa / <i>Philippines</i> / 40°	22 €
Bumbu / <i>Barbades</i> / 35°	26 €
Zacapa 23 / <i>Guatemala</i> / 40°	23 €

## **LES GRAPPAS**

*5 cl*

Berta Tresolitre 2004	35 €
Di Piave	20 €
SIBONA Di Chardonnay	20 €

## LES LIQUEURS & CREMES

*5 cl*

Amaretto	20 €
Bailey's	20 €
Cointreau	20 €
Drambuie	20 €
Grand-Marnier « Cordon Rouge »	20 €
Grand-Marnier « Cuvée du Centenaire »	27 €
Limoncello	20 €
Mandarine Impériale	20 €
Manzana Verde	20 €
Passoa, Malibu, Soho, Pisang Ambon	20 €
Southern Comfort	20 €

## A BASE DE PLANTES

*5 cl*

Chartreuse VEP Jaune	24 €
Chartreuse VEP Verte	24 €
Génépi Des Pères Chartreux	20 €
Get 27, Get 31	20 €
Jägermeister	20 €
Kalhù	20 €
Marie Brizard	20 €
Menthe Pastille	20 €
Sambuca	20 €
St Germain	20 €
Véritable Suédois Maison Dolin	20 €

## *LES VINS*

### *VIN ROUGE DE PROVENCE*

	<i>Btlle</i>	<i>Verre</i>
Château de Bellet 2016	78 €	15 €

### *VIN BLANC*

	<i>Btlle</i>	<i>Verre</i>
Murennnes 2019	48 €	13 €

### *VIN ROSE DE PROVENCE*

	<i>Btlle</i>	<i>Verre</i>
Murennnes 2019	48 €	13 €
Bargemone Cuvée Marina 2019	54 €	13 €
Château Pampelonne	58 €	13 €



## LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	7 €
<i>Espresso forte / lungo leggero / ristretto / décaféiné</i>	
Double Café	9 €
Cappuccino / Café au Lait	9 €
Latte Macchiato	11 €

### NOS THES NOIRS

Darjeeling / <i>thé noir assez marqué</i>	10 €
Ceylan / <i>thé à grandes feuilles, nectar ambré</i>	10 €
Earl Grey / <i>thé noir à la bergamote</i>	10 €
Pouchkine / <i>parfumé à l'orange et au citron</i>	10 €
Breakfast Royal / <i>mélange de thé de Ceylan et de Chine</i>	10 €
Lapsang Souchong / <i>thé noir au goût fumé prononcé</i>	10 €
Rooibos Jardin Rouge / <i>thé déthéiné d'Afrique du Sud</i>	10 €

### NOS THES VERTS

Gunpowder / <i>thé vert envoûtant aux saveurs de la Chine</i>	10 €
Les Invités / <i>parfumé au jasmin, rose et litchi</i>	10 €
Lundi Light / <i>thé vert parfumé à la citronnelle</i>	10 €
Malesherbes / <i>arômes de passion, fraise et rose</i>	10 €

### TISANES & INFUSIONS

Bouquet de Manon / <i>réglisse, menthe et citron</i>	10 €
Camomille	10 €
Menthe Fraîche	10 €
Fleur d'Oranger	10 €
Tisane du Berger / <i>tilleul, menthe et verveine</i>	10 €
Tilleul	10 €
Verveine	10 €

# LES SOFTS

## EAUX MINERALES

Evian, Perrier (33cl)	6€
Evian, Badoit, Chateldon (75 cl)	8€

## SODAS

Coca, Coca –Light, Coca Zéro (33 cl)	9 €
Swiss Mountain Ginger Ale (20 cl)	9 €
Swiss Mountain Ginger Beer (20 cl)	9 €
Ice Tea (25 cl)	9 €
Orangina (25 cl) , Limonade (33 cl)	9 €
San Bitter (10 cl)	9 €
Swiss Mountain Tonic Water (20 cl)	9 €
Swiss Mountain Romarin	9 €
Swiss Mountain Pamplemousse	9 €

## JUS DE FRUITS

33 cl	
Citron, Orange, Pamplemousse / Fruit pressé	14 €
Abricot	9 €
Ananas	9 €
Mangue	9 €
Passion	9 €
Pêche de vigne	9 €
Poire	9 €
Pomme	9 €
Tomate	9 €



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2020



★★★★★  
*Le Club de Cavalière  
& Spa*

83980 Le Lavandou – Côte d'Azur – France

<http://www.clubdecavaliere.com>

E-mail : [cavaliere@relaischateaux.com](mailto:cavaliere@relaischateaux.com)

Tél. : 04 98 04 34 34 – Fax : 04 94 05 73 16