



CARTE DU BAR



SNACKING

Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons dorés, _____ 32 €
sauce César maison, avec ou sans anchois

*Caesar Salad, crisp chicken, Parmesan, croutons, house-made Caesar dressing,
with or without anchovies*

Salade de légumes d'ici et de saison, vinaigrette au vinaigre _____ 24 €
de la Ferme du Rouret

Locally grown seasonal vegetable salad, vinaigrette made with Ferme du Rouret vinegar

Burrata crémeuse, pesto, croûtons _____ 18 €

Creamy burrata, pesto, croutons

Panisses de Marseille frites, yaourt aux herbes _____ 18 €

Marseille Panisses, French fries, herb yogurt

Houmous de pois chiches de Mazan, légumes croquants, _____ 18 €
tuile de pain croustillante

Mazan chickpea hummus, crisp vegetables, crispy bread slice

Assortiment de charcuteries artisanales (à partager) _____ 26 €

French artisanal Charcuterie board (to share)

Planche de fromages affinés du moment (à partager) _____ 28 €

Seasonal selection of refined cheeses (to share)



Planche mixte, fromages affinés & charcuteries artisanales _____ 32 €

Mixed platter, artisanal Charcuterie and refined cheeses

Burger gourmand, bœuf ou poulet croustillant, fromage fondant, _____ 36 €
pickles, sauce barbecue maison, frites

Gourmet Burger, beef or crispy chicken, melted cheese, pickles, homemade barbecue sauce, fries

Burger végétarien, galette de lentilles, crème aux herbes, _____ 32 €
légumes croquants, frites

Vegetarian burger, lentil patty, herb cream, crisp vegetables, fries

Pâtes, sauce au choix : Bolognaise / Sauce tomate / Crème parmesan / Pesto _____ 24 €

Pasta, your choice of sauce: Bolognese / Tomato sauce / Parmesan cream / Pesto

Pâtes à la crème de truffe d'été _____ 32 €

Summer truffle cream pasta

Pommes frites maison _____ 10 €

House-made French fries

Frites gourmandes, fromage fondant, bacon, oignons frits _____ 18 €

Gourmet fries, melted cheese, bacon, fried onions

Tarte du jour _____ 10 €

Tart of the day

Glace à l'italienne avec garniture au choix _____ 16 €

Italian-style ice cream with choice of topping

Glace / Sorbet maison (2 au choix) _____ 10 €

Ice cream, Sorbet house made (Choice of two)

Bol de fruits frais de saison _____ 10 €

Bowl of fresh seasonal fruits



AU VERRE / BY THE GLASS

Taittinger brut - 15cl _____ 28 €

Taittinger rosé - 15cl _____ 33 €

Vin rosé / Rosé wine - 15cl _____ 12 €

Vin blanc / White wine - 15cl _____ 12 €

Vin rouge / Red wine - 15cl _____ 12 €

Vin doux / Natural sweet wine - 8cl _____ 10 €



COCKTAILS SIGNATURES

22€

CANNELLE FUMÉE

Amaretto, mezcal, sirop d'agave, citron vert, blanc d'œuf

Amaretto, mezcal, agave syrup, lime juice, egg white

VELOURS BOURBON

Bulleit Bourbon, citron jaune, liqueur de châtaigne, sirop de sucre, blanc d'œuf, bitter vanille

Bulleit Bourbon, lemon juice, chestnut liqueur, sugar syrup, egg white, vanilla bitters

ROSÉE DE POMME

Gin Citadelle, jus de pomme, citron jaune, sirop de miel de lavande, bitter Winter Spiced, soda au pamplemousse

Citadelle Gin, apple juice, lemon juice, honey lavender syrup, spiced bitter, pink grapefruit soda

NUIT DE CASSIS

Four Roses, St-Germain, crème de cassis, citron jaune

Four Roses, St-Germain, blackcurrant liqueur, lemon juice



COCKTAILS CLASSIQUES

Notre équipe se fera un plaisir de réaliser les cocktails classiques de votre choix. N'hésitez pas à demander conseil à un de nos barmen.

Our team will be delighted to prepare your favorite classic cocktail, feel free to ask any advice to one of our bartenders.

Cocktails classiques _____ 18€
Classic cocktails

Cocktails classiques au champagne _____ 25€
Classic Champagne Cocktails

LES BIÈRES / BEERS (33CL)

1909 Bière du Mont Ventoux Lager _____ 10€
Lager 1909 Mont Ventoux beer

1912 Bière du Mont Ventoux Blonde Pale Ale _____ 10€
1912 Mont Ventoux Pale Ale

1050 Bière du Mont Ventoux Blanche _____ 10€
1050 Mont Ventoux Wheat Beer

1850 Bière du Mont Ventoux Ambrée _____ 10€
1850 Mont Ventoux Amber Ale

Heineken 0% _____ 6€



MOCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

14 €

BRIN SAUVAGE

Jus de pomme, citron jaune, sirop de romarin, Gimber, eau pétillante

Apple juice, lemon juice, rosemary syrup, Gimber, sparkling water

ROOIBOS DES GARRIGUES

Martini Vibrante, thé rooibos, jus de raisin Sauvignon, sirop de thym, citron jaune

Martini Vibrante, rooibos tea, Sauvignon grape juice, thyme syrup, lemon juice

THÉS GLACÉS MAISON / HOUSEMADE ICE TEA

8 €

Pêche / *Peach*

Menthe / *Mint*

Citron / *Lemon*



FRAICHEURS SANS ALCOOL

8 €

Une alternative raffinée, imaginée pour ceux qui choisissent de limiter ou d'éviter l'alcool, sans renoncer au plaisir. Découvrez une sélection de boissons biologiques, peu sucrées et riches en arômes, parfaites pour se rafraîchir ou accompagner vos repas.

A refined alternative, designed for those who choose to reduce or avoid alcohol, without giving up pleasure. Discover a selection of organic beverages, low in sugar and rich in flavour, perfect for refreshment or to accompany your meals.

SAUVAGE

Fleurs de sureau et de bruyère, reine des prés

Elder- and heather flower, meadowsweet

SPRITZ

Ecorce d'orange amer, gentiane, hibiscus, verveine, clou de girofle, poivre de Sichuan / *Bitter orange peel, gentian, hibiscus, verben, cloves, Sichuan pepper*

TONIC

Ecorce d'orange amer, gentiane, baies de genièvre

Bitter orange peel, gentian, juniper berries

GINGER BEER

Gingembre / *Ginger*

LIMONADE

Ecorce de citron, verveine / *Lemon peel, verben*

FIGUETTE

Feuilles de figuier, fleurs de sureau / *Fig leaves, elderflower*



WHISKIES (5CL)

FRANCE

Le Breuil single malt Origine	18 €
Le Breuil single malt Finition tourbée	20 €
Le Breuil single mal Finition sherry Oloroso	19 €

ÉCOSSE

Macallan 12 Double Cask	38 €
Monkey Shoulder	14 €
Old Pulteney Huddart	15 €
Aberlour 10 ans / 10 years	14 €
Lagavulin 8 ans / 8 years	21 €
Lagavulin 16 ans / 16 years	27 €

IRLANDE

Redbreast 12 ans / 12 years	22 €
-----------------------------	------

ÉTATS-UNIS

Bulleit Bourbon	16 €
Bulleit Rye	13 €
Four roses	13 €

ASIE

Nikka from the Barrel, Japon	17 €
Kavalan Solist Sherry Cask, Taiwan	50 €



VODKAS (5CL)

Grey Goose (France)	18 €
Ketel One (Hollande)	11 €
Oli'Vodka (France)	20 €
Stolichnaya (Russie)	10 €
Belvedere (Pologne)	18 €

RHUMS (5CL)

Cut and dry (Barbade)	18 €
Zacapa 23 solera (Guatemala)	23 €
Plantation X.O (Barbade)	22 €
Plantation 3 stars (Barbade)	12 €
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	25 €
Havana 3 ans (Cuba)	10 €
Trois Rivières Triple Millésime (Martinique)	22 €
Saint James VSOP (Martinique)	13 €
Saint James Royal Ambré (Martinique)	11 €
Saint James Agricole Pur Canne (Martinique)	11 €
Havana Club 7 ans (Cuba)	12 €
Cheval Bondieu (Martinique)	26 €
Bumbu (Barbade)	13 €
Hampden 8 ans (Jamaïque)	22 €
Hampden HLCF classic overproof (Jamaïque)	25 €
Renaissance (Martinique)	30 €



GINS (5CL)

Le lièvre Blanc (France)	17 €
Oli'Gin Manguin (France)	22 €
Christian Drouin (France)	18 €
Christrian Drouin « Carmina » édition limitée (France)	25 €
Monkey 47 (Allemagne)	24 €
Crocodile del professor (Italie)	19 €
Drumshambo gunpowder (Irlande)	20 €
Nikka coffey (Japon)	16 €
Citadelle (France)	22 €
Hendrick's (Écosse)	22 €



CALVADOS (5CL)

Christian Drouin	12 €
------------------	------

BAS ARMAGNAC (5CL)

Domaine de Charron	50 €
--------------------	------

COGNACS (5CL)

Hennessy XO	45 €
Hennessy Very Special	18 €
Cognac Ferrand 10 ans	30 €

PORTOS (5CL)

Kopke (10 ans / 10 years)	12 €
---------------------------	------

EAUX DE VIE (5CL)

Caraxès Manguin	18 €
Pisco Demonio De Los Andes, Pérou	15 €
Vieux Marc de Bourgogne	23 €
Poire Williams n°43	20 €
Quintessence Abricot Manguin	30 €
Poire n°47 Cœur de chauffe Manguin	29 €



LIQUEURS (5CL)

Cointreau	14 €
Grand Marnier Cordon rouge	16 €
Benedictine D.O.M	12 €
Get 27/31	10 €
Baileys	10 €
Limoncello	11 €
Adriatico Bianco	12 €
Disaronno amaretto	10 €
Verveine du Forez	13 €
Mandarine Manguin	13 €
Farigoule Manguin	12 €
Melon Manguin	10 €
Citron Bergamote Manguin	22 €
Elixir du Mont ventoux	12 €
Origan du Comtat	10 €
Chartreuse verte / jaune	20 €
Italicus	15 €
Liqueur St Germain	16 €
Lavande Manguin	12 €



APÉRITIFS (5CL)

Bonbon sauvage, Vermouth blanc / <i>White Vermouth</i>	12 €
Bonbon sauvage, Vermouth ambré / <i>Amber Vermouth</i>	12 €
Martini Rosso	10 €
Antica Formula, Vermouth rouge	16 €
Campari	10 €
Suze	10 €
Rinquiquin	10 €
Ratafia Thésä Waris Hubert	12 €

TEQUILAS / MEZCALS (5CL)

Fortaleza Añejo	40 €
Del Maguey Mezcal	20 €
Olmecca Altos plata	13 €
Casamigos Mezcal	30 €
Casamigos Tequila Añejo	23 €

ANIS (4CL)

Ricard	8 €
Pastis Manguin	12 €



BOISSONS SANS ALCOOL

6€

Coca-Cola
Coca-Cola zéro
Fever Tree Ginger Beer
Fever Tree Ginger Ale
Fever Tree Tonic Water
Perrier
Orangina
Sprite

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

8€

Jus de tomate noire de crimée / *Crimean black tomatoe juice*
Jus d'ananas / *Pineapple juice*
Jus de pomme Cox / *Cox apple juice*
Jus de raisin blanc sauvignon / *White sauvignon grape juice*
Jus d'abricot / *Apricot juice*
Jus de fraise Sengara / *Sengara strawberry juice*
Jus de pêche / *Peach juice*



LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto 5€
Expresso 5€
Expresso décaféiné / *Decaffeinated espresso* 5€
Café allongé / *French style Coffee* 5€
Café Américain / *American style coffee* 7€
Double expresso 7€
Cappuccino 7€
Café latte / *Latte coffee* 7€
Chocolat chaud / *Hot chocolate* 7€

SÉLECTION DE THÉS / TEA SELECTION 7€

Verveine / *Verbena*
Camomille / *Chamomile*
Thé vert jasmin / *Green jasmine tea*
Thé vert menthe / *Mint green tea*
Thé vert Sencha / *Sencha green tea*
Thé English breakfast / *English Breakfast tea*



LES EAUX / WATER

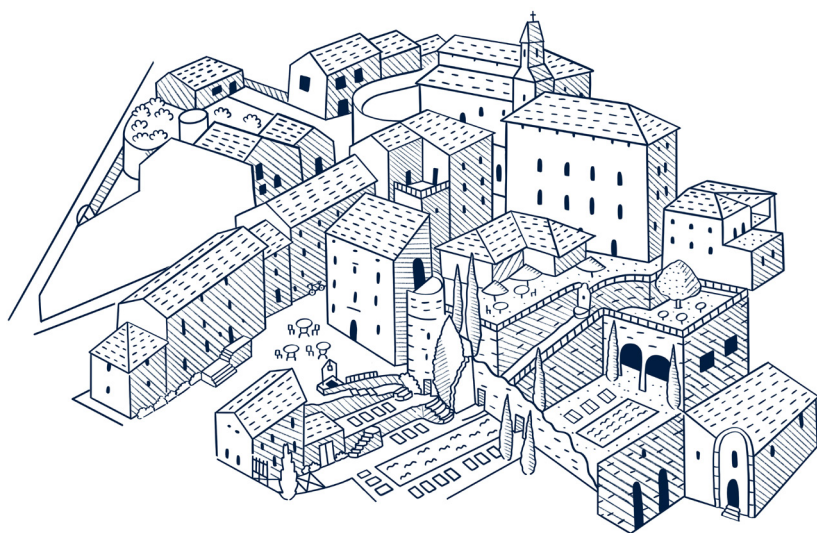
Eau micro-filtrée Nordaq (75cl) _____ 8€

Filtered water

Eau gazeuse micro-filtrée Nordaq (75cl) _____ 8€

Filtered sparkling water





HOTEL CRILLON LE BRAVE *****

Place de l'Eglise, 84410 Crillon Le Brave
+33(0)4 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com