

# CASABEA

BAR & RESTAURANT

## LA CARTE DES BOISSONS

### SOFTS

Fanta orange (33cl)	4.5€
Indian tonic london essence (25cl)	4.5€
Jus de fruits (25cl) <i>Orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate</i>	4.5€
Orange pressé, Citron pressé, Misto pressé	6€
Coca, Coca Zéro, Coca Sherry (33cl)	4.5€
Fuzetea pêche, thé menthe & citron vert (25cl)	4.5€
Limonade (25cl)	4€
Diabolo (25cl)	4.5€
Red Bull (25cl)	6€
Evian (33cl)	4€
Evian sirop (33cl)	4.5€
Badoit rouge (33cl)	4€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso Segafredo	2€
Ristretto / Noisette / Allongé	2€
Café crème / Double expresso	3.5€
Café viennois	4€
Thés & Infusions	4€
Cappuccino	4€

### APÉRITIFS

Vermouth rouge ou blanc (6cl)	6€
Campari (6cl)	6€
Americano (7cl)	8.5€
Ricard (2.5cl)	3.5€
Kir (12cl) <i>Crème de cassis, pêche, mûre, framboise</i>	5€
Champagne Charles Heidsieck brut <i>la coupe</i> (12cl)	13€
Porto rouge (4cl)	5€

### BIÈRES

Bières Pression	25cl	50cl
Carlsberg 5°	4.5€	7.5€
1664 blanche 4.5°	4.5€	7.5€
Grimbergen blonde 6.7°	4.8€	8€
Brooklyn Defender IPA	5.5€	8.5€
Neipa - La Furieuse 5°	5€	8€
La Bête Rouge 8°	5.5€	8.5€
Panaché, Monaco	4.5€	7.5€
Picon Bière	5€	8.5€

### Bières Bouteilles

Desperado (33cl)	6€
Corona (35.5cl)	6€

### Bières Artisanales Locales

	33cl
Brune 49 - La Manivelle	7€
Milkshake IPA framboise - BeerTruck	8€
Cidre la sulfureuse – Maison Sassy	7€
Triple rousse – Les frères Clavel	8€
Blanche sans alcool - Brasserie Edmond	7€

### CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Charles Heidsieck brut réserve	13€	74€
Charles Heidsieck blanc de blanc		90€
Ruinart brut		90€
Ruinart blanc de blancs		120€

### VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl	150cl
IGP Méditerranée	5€	14€	22€	
Côtes de Provence AOP	6€	16€		
Château Sainte Roseline Côtes de Provence AOP			28€	
Prestige IGP OC Château Puech Haut			32€	64€

## VINS ROUGES

servi frais à environ 13°	12cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône AOP	<b>5€</b>	<b>14€</b>	
Côtes du Rhône «Caprices d'Antoine» 2020			<b>24€</b>
Bourgueil AOP «Cuvée Déchainée» 2020 Domaine Boucard	<b>6€</b>		<b>28€</b>
Coteaux du Lyonnais «Gout de bouchon»	<b>6€</b>		<b>28€</b>
AOC Lubéron, Château la verrerie, Bio 2017 «Hautes Collines»	<b>7€</b>		<b>38€</b>
Cornas AOP Les Arenes, Maison Chapoutier			<b>68€</b>
Côte Rotie AOP «Les triotes» 2020 Domaine Garon			<b>76€</b>
Collines Rhodaniennes IGP Seyssuel, Jardin de Rome 2020			<b>54€</b>

## VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
Viognier AOP	<b>5€</b>	<b>14€</b>	
Mâcon Villages «Domaine des Tourterelles» 2020 AOP	<b>6€</b>	<b>16€</b>	<b>28€</b>
Viognier «Domaine de la Baume» 2020 IGP OC			<b>28€</b>
Sauvignon «Fumées blanches» IGP 2020	<b>5€</b>		<b>26€</b>
Viré Clessé «Terroir de Pommetin» Domaine des Tourterelles 2020	<b>7€</b>		<b>34€</b>
Sancerre «Terroir de Silex» 2021			<b>52€</b>
Condrieu AOP «Symphonie» 2020 Domaine Pierre Finon			<b>62€</b>

### Vins blancs Apéro Time

	12cl	75cl
«Été Gascon» Domaine de Pellehaut 2021 Côtes de Gascognes IGP (doux)	<b>5€</b>	<b>26€</b>
Domaine de Joy Côtes de Gascognes IGP (moelleux)	<b>5€</b>	<b>26€</b>
Moscato 7.5° Charles de Frère Côtes de Gascognes IGP (moelleux)	<b>5€</b>	<b>26€</b>

## ALCOOLS

	4cl
Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum <i>accompagnement inclus sauf Red Bull supplément 2€</i>	<b>9€</b>
Chivas Regal 12 ans	<b>12€</b>
Aberlour 10 ans	<b>12€</b>
Talisker Port Rhuighe	<b>12€</b>
Nikka whisky from the Barrel	<b>12€</b>
Jack Daniel's N°7	<b>10€</b>
Jack Daniel's Honey / Apple	<b>10€</b>
Jack Daniel's Fire / Rye	<b>10€</b>
Bourbon Woodford Old Reserve	<b>12€</b>
Vodka Ciroc Blue Stone	<b>12€</b>
Ron Coloma 8ans	<b>12€</b>
Ron Centenario 20	<b>15€</b>
Ron Angostura 1919	<b>14€</b>
Ron Pacto Navio	<b>10€</b>
Ron Diplomatico	<b>10€</b>
Cognac Hennessy VS	<b>10€</b>
Calvados La Hêtraie	<b>10€</b>
Armagnac Duc de Camilhac	<b>10€</b>
Eau de vie de Poire Williams	<b>9€</b>
Vieille prune de Souillac	<b>10€</b>
Chartreuse vert / jaune	<b>10€</b>
Amaretto Disaronno (5cl)	<b>9€</b>
Génépi à l'ancienne	<b>10€</b>
Limoncello (5cl)	<b>8€</b>
Get 27, Get 31 (6cl)	<b>8€</b>
Baileys (6cl)	<b>8€</b>
Maury Mas Amiel 2018 (6cl)	<b>7€</b>
June Poire	<b>10€</b>

## COCKTAILS

### Cocktails Apéritif

Apérol Spritz (6cl)	8.5€
<i>Aperol, vin blanc pétillant, soda water</i>	
Basilico Spritz (4cl)	11€
<i>Vermouth blanc, basilic frais, soda water, vin blanc pétillant</i>	
Saint Germain Spritz (4cl)	12€
<i>Liqueur St Germain, vin blanc pétillant, soda water</i>	
Campari Tonic	9€
Suze Tonic	7€
Lillet Blanc / Rosé Tonic	8€
Cham - Cham	16€
<i>Champagne brut, liqueur de chambord</i>	

### Short Drinks

Lady Margmelade (4cl)	11€
<i>Twist margarita : Tequila infusé au sel, Amontillado, marmelade d'orange, Cointreau, citron vert</i>	
Le Jardin de mémé (4cl)	12€
<i>Chartreuse verte, absinthe, citron vert, basilic frais, liqueur de fleur de sureau, émulsifiant</i>	
Summer Negroni (3cl)	12€
<i>Gin, Vermouth rouge, amaro Santoni</i>	
Espresso Martini (5cl)	10€
<i>Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre</i>	
Pornstar Martini (5cl)	10€
<i>Vodka, sirop de vanille, citron vert, purée de passion, shot de pétillant</i>	
Old Fashioned (5cl)	12€
<i>Bourbon Woodford, Angostura bitter, cassonade</i>	

### Long Drinks

Paloma (4cl)	10€
<i>Tequila, sel, jus de pamplemousse, citron vert, sirop d'agave et eau gazeuse</i>	
Zombie (4cl)	12€
<i>Rhum blanc, rhum ambré, rhum 7 ans, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de grenadine, liqueur d'Amaretto, sirop de gingembre</i>	
Moscow Mule (4cl)	10€
<i>Vodka, citron vert, Gimber, soda water, sucre de canne</i>	
Tennessee / Chartreuse Mule (4cl)	12€
<i>Jack Daniel's Rye ou chartreuse verte, citron vert, Gimber, soda water, sucre de canne</i>	
Mojito (5cl)	10€
<i>Rhum, citron vert, sucre de canne, cassonade, menthe fraîche, soda water, Angostura bitter</i>	
Pina Colada (4cl)	10€
<i>Rhum Havana 3, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Sex On The Beach (4cl)	10€
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine</i>	

### Signatures

The Big Lemonsky	12€
<i>Vermouth Dry, Chartreuse jaune, liqueur de bergamote, citron vert, soda water, zeste de combawa</i>	
London Garden (4cl)	14€
<i>Gin, citron jaune, sucre de canne, menthe fraîche, fruits du moment, champagne brut</i>	
Larme fleurie (5cl)	14€
<i>Gin G'Vine Floraison, liqueur de fleur de sureau, miel de fleurs, thé samba, citron vert, émulsifiant</i>	
Bee Le Gin	12€
<i>Gin infusé au thym, miel de fleurs, jus d'abricot, citron vert</i>	
Basil'instinct (4cl)	12€
<i>Vodka infusée au basilic, sirop de basilic et de gingembre, citron vert, jus d'ananas, émulsifiant</i>	

### Gin Tonic

Beefeater (4cl)	9€
<i>London dry gin</i>	
*Fords (4cl)	12€
<i>London dry sec et puissant.</i>	
*Normindia (4cl)	11€
<i>Gin français doux aux notes d'agrumes et fleurs</i>	
*Hendrick's (4cl)	12€
<i>Gin écossais, arôme de concombre</i>	
*G'Vine Floraison (4cl)	12€
<i>Gin français, aux arômes de raisin, fleur de vigne</i>	
*Citadelle (4cl)	14€
<i>Gin français aux arômes puissants, herbacés d'Anis, Jasmin, Chèvrefeuille et cannelle</i>	
*June Poire (4cl)	12€
<i>Gin français gourmand et exubérant</i>	
*Santa Ana (4cl)	12€
<i>Gin frais, parfumé, floral. Ingrédients 100% Philippins</i>	
*ADN (4cl)	12€
<i>Gin sec gastronomique de la région Auvergne-Rhône-Alpes</i>	
*Monkey 47 (4cl)	14€
<i>Gin allemand, notes d'herbes aromatiques de 47 plantes</i>	

\* servi avec Tonic Water en bouteille

### Sans Alcool

No Tom Collin's	8.5€
<i>Ceder's, citron jaune, sirop de vanille, tonic water</i>	
Bissap Feeling	8.5€
<i>thé samba, Ceder's, sirop agave, citron vert, soda water, menthe fraîche</i>	
Ginger Ale Maison	8.5€
<i>«Gimber», citron vert, eau gazeuse, sucre de canne</i>	
Virgin Mojito	8.5€
<i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, jus de pomme, soda water</i>	
Virgin Sex On The Beach	8.5€
<i>Jus d'ananas, d'orange et de cranberry, sirop de pêche et de grenadine</i>	