



LE MAS DU LANGOUSTIER

ÎLE DE PORQUEROLLES



Un verre

Sous les Pins...



Chef de Bar : Pierre Quilis



Tarif net, services et taxes comprises.

LES APERITIFS TRÈS TONIQUES 30CL

- Cantarelle Gin** (Brue-Auriac, France) **13 €**
Graines de Cardamone, Pamplemousse, bitter Transatlantic
Servi avec la French Tonic Water
- Gin XII** (Forcalquier, France) **18 €**
Branche de Romarin, goutte d'huile d'Olive
Servi avec Fever Tree Mediterranean Tonic
- El Dictator Gin** (Colombie) **20 €**
Fèves de Tonka râpées, Cannelle, bitter Chocolat
Servi avec Fever Tree Indian Tonic
- Roku Gin** (Japon) **12 €**
Baies de Sansho, Combawa, bâtonnets de Citronnelle
Servi avec Fever Tree Indian Tonic

L'APERITIF À LA FRANÇAISE

- Terrain Lillet (Je t'aime mais j'ai soif) 33cl** **18 €**
Lillet blanc, Citron jaune, Crème de Mûre, Eau gazeuse
- Pierrot Le Fou (entre Porquerolles et le cinéma) 25cl** **18 €**
Emulsion de Rinquinquin, Orange Colombo, Citron Jaune, sirop de
Romarin maison, Ginger Ale

LES COCKTAILS SIGNATURES

Le Messenger de la Crique 20cl 18 €

Sloe Gin, crème de cassis, Mûres fraîches, Basilic, Citron vert,

Corto le Flibustier 33cl 18 €

Rhum Ambré, Citron vert, Fruit de la Passion, Ananas,
Sirop maison 4 épices

Anne Fleur 33cl 18 €

Vodka infusée Citron, fleur de Sureau, Menthe du jardin, Citron
jaune, Eau gazeuse

Le Parfum de la Dame en Noir 25cl 18 €

Gin infusé Citronnelle, Citron vert, Basilic, Fleurs du jardin,
Lavande

Le Negroni 20cl (Amertume élégante) 18 €

Gin, Antica Formula, Campari Bitter

Hemingway Daiquiri 25cl 18 €

Rhum, Citron vert, Pamplemousse, Sucre

Clover Club 25cl (Fruité et acide) 18 €

Gin, Noilly Pratt, Citron jaune, purée de Framboise

Teresa 18 €

Tequila, Seedlip Garden 108, Citron vert, Aquafaba, Concombre,
Sirop Matcha

Plata Yoro 18 €

Mezcal, Citron vert, Purée de Mangue, Bitter chocolat, Sirop
Gingembre

Tarif net, services et taxes comprises.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25CL

(Une expérience en toute modération)

Seedlip garden 108 (Fraîcheur botanique) 15 €

Jus de Citron, jus de Pomme, sirop de Romarin, Ginger Ale

Seedlip spice 94 (Agrumes et épices) 15 €

Jus de Citron, Coriandre fraîche, sirop d'Hibiscus maison, soda Pamplemousse maison

La limonade du Langoustier 12 €

Avec Sauge et Thym frais

Gorgeous 14 €

Fruit de la Passion, purée de Framboise, jus de Cranberry

LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier (33cl) 7 €

Orangina, Ice Tea (25cl) 7 €

Fever Tree : Ginger Ale, Indian Tonic, Mediterannean (20cl) 7 €

La French : Tonic Water, Ginger Beer (20cl) 7 €

LES NECTARS ET LES JUS

Jus d'Orange ou Pamplemousse pressés (25cl)	11 €
Jus de Citron pressé (15cl)	8 €
CHARLES PAPILLON :	9 €
Nectar : Framboise, Abricot, Pêche de Vigne, Poire Williams (25cl)	
Pur Jus : Pomme, Tomate, Orange (25cl)	

LES EAUX

Vittel, Perrier fines bulles (1L)	6 €
Chateldon (75cl)	7 €
Vittel, Perrier fines bulles (50cl)	4 €

LES SIROPS 2 €

Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe.

LES BIERES

HYPAEA la bière de Porquerolles de Guillaume et Kassandra	
Blanche, Blonde, Ambré, (bouteille 33cl)	9 €
Heineken pression (25cl)	6 €

Tarif net, services et taxes comprises.

LES VERMOUTHS, APERITIFS ET BITTERS

Pastis 51, Ricard (4cl)	6 €
Henri Bardouin (3cl)	7 €
Punt E Mes, Amaro Averna, Amaro Montenegro, Antica Formula, Vermouth Del Professore (4cl)	7 €
Martini Bitter 1872, Campari, Tawny Porto, Noilly Prat, Licor 43 (6cl)	6 €

LES VINS AU VERRES

Vin de l'Île de Porquerolles, blanc, rouge, rosé (12cl)	9 €
Vin du moment, blanc, rouge, rosé (12cl)	12 €

LE CHAMPAGNE A LA COUPE

Brut Blanc Tradition (15cl)	15 €
Brut Rosé Tradition (15cl)	18 €
Brut Blanc Prestige (15cl)	28 €
Brut Rosé Prestige (15cl)	28 €

LES WHISKIES 4cl

LOWLANDS :

Glenkinchie, 12 ans, Ecosse 18 €

Un arôme doux, herbeux, un léger soupçon de fumée

HIGHLAND :

Oban, 14 ans, Ecosse 26 €

Caractère unique, fait de Malt, d'Iode, de Sel, de Fruits et de Feu de Bois

Dalwhinnie, 15 ans, Ecosse 21 €

Doux et subtil, Miel d'Acacia épicé, végétal, proche de la céréale

SPEYSIDE :

Cragganmore, 12 ans, Ecosse 18 €

Équilibre entre douceur et sécheresse, Agrumes et Herbes fraîches

Knockando, 12 ans, Ecosse 16 €

Notes d'Agrumes et de Céréales, nuances d'Amandes douces et de Noisettes

ISLAY :

Caoc Ila Distillers Editions, 15 ans, Ecosse 50 €

Notes d'Huile d'Olive, de fumée de Fruits, Fraîcheur marine, Richesse aromatique due au vieillissement en fût de Moscatel

SKYE :

Talisker Port Ruighe, Ecosse 20 €

Légèrement tourbé, épicé et fruité, vieilli en fût de Porto

Talisker Storm, Ecosse 25 €

Assemblage de meilleurs fûts de différents âges, caractère Fumé et Maritime

LES IRISH :

Jameson, Irlande 15 €
Style Fruité prononcé, Fruits rouges, sur fond d'Epices et de Céréales

Bushmills, Irlande 16 €
Elégant, onctueux, Cerise, Fruits confits, Amandes

LE TENNESSEE :

Jack Daniel's, Etats-Unis 15 €
Nez doux et boisé, traces de Tabac, arômes de Cuir

BOURBON ET RYE :

Michter's Single Barrel, Etats-Unis 26 €
Poivre, Citrus, Caramel Beurre salé, Chêne

Hudson Baby Bourbon, Etats-Unis 18 €
100% Maïs, caractère profond, Vanille

LES RHUMS 4cl

Trois Rivières 55 Origine, Martinique 15 €

Ferroni, Marseille, France 21 €

Pacto Navio, Cuba 19 €

Plantation Rhum Original Dark, Barbades 18 €

Neisson Blanc Agricole, Martinique 15 €

XM Royal Dembrara 10 ans, Guyane 20 €

Penny Blue VSOP, Île Maurice 21 €

Clarín Communal, Haïti 18 €

LES DIGESTIFS 4cl

Amaretto, Khalua, Baileys	12 €
Limoncello, Chambord, Get 27, Cointreau, Chartreuse	12 €
Vodka Belvédère	18 €

LES ARMAGNACS 4cl

Fontaine de Coincy 1949	180 €
Château de Bordeneuve VSOP (Bas Armagnac)	25 €

LES COGNACS ET EAUX DE VIE 4cl

Bourgoin Cognac 1998	30€
Delamain Pale and Dry	45 €
Delamain Vesper	65 €
Richard Henessy	250 €
Henessy XO	55 €
Grappina Di Gio	18 €
Grappa Barbera	15 €

Tarif net, services et taxes comprises.

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Café, Café allongé, Décaféiné (6cl)	5 €
Chocolat (14cl), Thés (25cl), Café au lait (14 cl)	6 €
Cappuccino, Double café, Double décaféiné (12cl)	7 €

LES PETITES FAIMS

(Disponible entre 14h30 et 16h30)

Le sandwich club Jambon blanc aux Herbes Servi avec une Salade	15 €
La truite fumée aux aiguilles de Pins Crème mascarpone, Myrte et baies de Tasmanie	17 €
L'assiette de frites maison	12 €