



LE MAS DU LANGOUSTIER

ÎLE DE PORQUEROLLES



Un verre

Sous les Pins...



Chef de Bar : Andrea di Maio

Assistant Chef de Bar : Vincent Avicollo



Tarif net, services et taxes comprises.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

La Pastèque (25cl) 15 €

Jus de Pastèque, jus de Citron, Menthe fraîche, Limonade.

Le Gingembre (25cl) 15 €

Ginger Ale, Gingembre, jus de Citron vert, Basilic, Sucre de Cannes

La Tomate (25cl) 15 €

Jus de Tomate, jus de Citron, Concombre, Persil.

L'Ananas (25cl) 15 €

Ananas frais, jus de Pamplemousse, Framboise fraîches.

L'Orange (25cl) 15 €

Jus d'Orange frais, Fever Tree Smoky ginger ale, limonade
Sirop de grenadine.

LES COCKTAILS DU LANGOUSTIER

Le Romarin (25cl)	18 €
Gin Cantarelle Amphore, Jus de Citron, sirop de Romarin, Fever Tree Mediterranean.	
La Passion (25cl)	18 €
Rhum Ambré, Purée du fruit de la Passion Basilic frais, Ananas, Citron Vert, Sucre de Canne	
La Framboise (12cl)	18 €
Gin Christian Drouin Carmin, Nectar de Framboise, Menthe Fraîche, Citron Vert.	
L'Abricot (12cl)	18 €
Vodka Grey Goose, Nectar d'Abricot, jus de Citron Vert, Sirop de Thym.	
La Lavande (12cl)	18 €
Gin Modagor, Noilly Prat, Campari Bitter, sirop de Lavande.	
La Fleur de l'Île (25cl)	18 €
Liqueur de Fleur et de Fruit maison, jus d'Orange pressé, Jus de Citron Vert, Concombre, Menthe Fraîche Fever Tree Aromatic Tonic	

LES SODAS

Coca, Coca light, Coca zéro, Perrier (33cl) 7 €

Orangina, Limonade, Tonic, Ice Tea (25cl) 7 €

Fever Tree : Ginger Ale, Indian Tonic, Mediterannean Tonic,
SMokey Ginger Ale, Aromatic Tonic, Edelfrlower Tonic 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 BOISSONS CHAUDES

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

LES PETITES FAIMS

(Disponible entre 14h30 et 16h30)

La Palette de Tomates Multicolores 23 €

Vinaigrette aux Pignons, Mozzarella di Bufala et Huile de Basilic.

Le sandwich club au Poulet servi avec une Salade 15 €

Tarif net, services et taxes comprises.

LES BIERES

HYPAEA la bière de Porquerolles de Guillaume et Cassandra

Blanche, Blonde, Ambré, (33cl)	9 €
Heineken pression (25cl)	6 €
Heineken pression (40 cl)	8 €

LES APERITIFS

Pastis 51, Ricard, Pernod(4cl)	6 €
Henri Bardouin (3cl)	7€
Martini, Porto, Campari, Noilly Prat (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 DIGESTIFS 4cl

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

LES WHISKY 4cl

Talisker Storm, Ecosse	25 €
Talisker Port Ruighe,	20 €
Oak Cross, Ecosse	20 €
Hudson Baby, Etats Unis	18 €

LES RHUMS 4cl

Havana Club 3 Ans, Cuba	12 €
Havana Especial, Cuba	12 €
Trois Rivières 55 Origine, Martinique	18 €
Dictador 20 ans, Colombie	23 €
Karukera, Guadeloupe	25 €
Diplomatico Reserve Exclusive	15 €

LES ARMAGNACS 4cl

Fontaine de Coincy 1949	180 €
-------------------------	-------

LES COGNACS 4cl

Delamain Pale and Dry	45 €
Delamain Vesper	65 €
Richard Henessy	250 €
Henessy XO	55 €
Remy Martin VSOP	15 €

LES GINS 4cl

Hendrick's	14 €
Bombay Sapphire	12 €
Joseph Drouin Carmin	16 €
Cantarelle Amphore	16 €
Kinobi	22 €
Mogador	16 €

Tarif net, services et taxes comprises.

LES CHAMPAGNES BLANC

BRUT BLANC 75 cl

SA	Ayala "Brut Majeur"	95 €
SA	Bollinger "Spécial Cuvée"	98 €
SA	Charles Heidsieck "Brut Réserve"	81 €
SA	Deutz "Brut Classic"	95 €
SA	Drappier "Carte d'Or »	75 €
SA	Larmandier Bernier "Latitude"	98 €
SA	Laurent Perrier "La Cuvée"	82 €
SA	Moët & Chandon "Impérial"	106 €
SA	Perrier Jouët "Grand Brut"	98 €
SA	Roger Coulon "Herie Hodie"	87 €
SA	Roger Coulon "L'Homagée"	112 €
SA	Taittinger "Cuvée Prestige"	110 €

MILLESIMES BLANC 75 cl

2009	Dom Caudron "Sublimité 50/50"	122 €
2009	Roederer "Cristal"	390 €
2008	Perrier-Jouët "Belle Epoque"	355 €
2007	Taittinger "Comtes de Champagne"	282 €
2006	Charles Heidsieck "Brut Millésimé"	151 €
2006	Dom Pérignon "Vintage"	398 €
2004	Veuve Clicquot "La Grande Dame"	402 €
1998	Veuve Clicquot "La Grande Dame"	469 €
SA	Laurent Perrier "Grand Siècle"	258 €

MAGNUM BLANC 150 cl

SA	Ayala "Brut Majeur"	226 €
SA	Bollinger "Spécial Cuvée"	215 €
SA	Charles Heidsieck "Brut Réserve"	160 €
SA	Drappier "Carte d'Or"	158 €
SA	Laurent Perrier "La Cuvée"	172 €
SA	Moët & Chandon "Impérial"	220 €
SA	Taittinger "Cuvée Prestige"	316 €
2005	Dom Pérignon "Vintage"	935 €

BRUT BLANC 37,5 cl

SA	Charles Heidsieck "Brut Réserve"	53 €
----	----------------------------------	------

Tarif net, services et taxes comprises.

LES CHAMPAGNES ROSE

BRUT ROSE 75 cl

SA	Ayala "Rosé Majeur"	147€
SA	Billecart Salmon "Brut Rosé"	148 €
SA	Bollinger "Rosé"	150 €
SA	Charles Heidsieck "Rosé Réserve"	110 €
SA	Deutz "Rosé"	125 €
SA	Laurent Perrier "Cuvée Rosé"	143 €
SA	Moët & Chandon "Rosé Impérial"	129 €
SA	Perrier Jouët "Blason Rosé"	146 €
SA	Taittinger "Prestige Rosé"	145 €

MILLESIMES ROSE 75 cl

2006	Charles Heidsieck "Rosé Millésimé"	155 €
2006	Perrier-Jouët "Belle Epoque"	743 €
2006	Taittinger "Comtes de Champagne"	360 €
2005	Taittinger "Comtes de Champagne"	360 €
2005	Bollinger "La Grande Année"	162 €
2005	Roederer "Cristal"	665 €
2004	Roederer "Cristal"	665 €
2003	Dom Pérignon "Vintage"	706 €
2002	Dom Pérignon "Vintage"	740 €

MAGNUM ROSE 150 cl

SA	Bollinger "Rosé"	350 €
SA	Moët et Chandon "Rosé Impérial"	280 €
SA	Taittinger "Prestige Rosé"	295 €
2006	Charles Heidsieck "Rosé Millésimé"	320 €
2003	Dom Pérignon "Vintage"	1493 €

BRUT ROSE 37,5 cl

SA	Deutz « Rosé »	55 €
----	----------------	------

Tarif net, services et taxes comprises.