BARÃGONES

La Hora DORADA

DU LUNDI AU DIMANCHE 17H-20H

BIÈRE & COCKTAIL

Bière Burgerbrau - 50cl - ~~7€~~ - **5,5€**
Caïpirinha - 16cl - ~~10€~~ - **8€**

MOCKTAILS

Toro Rojo - 16cl - ~~8€~~ - **6€**
Gones de los andes - 12cl - ~~8€~~ - **6€**

TROPICAL MONTH
by Planteray Rhum

Du 18 mai au 18 juin

CARTE ÉPHÉMÈRE | **ÉVÉNEMENTS** | **JEU CONCOURS**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération — Prix Nets & Service compris

"Un Rosé s'il vous plait !"

Rosé Côtes de Provence, Famille Combard, Les Figuières, 2025

VERRE	PISCINE	BOUTEILLE
-6€-	-8€-	-26€-

Pour toute commande d'une bouteille de rosé :

PLANCHE DE CHARCUTERIE

~~17€~~ - 15€

DÉGUSTATION
Rhum Premium

-35€-

• *Boisé & Fumé* •	• *Généreux & Subtil* •	• *Structuré & Épicé* •
Santa Terres · 40°	**Clarin Communal · 43°**	**Canerock · 40°**
Venezuela	Haïti	Jamaïque
4cl	4cl	4cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération — Prix Nets & Service compris

LES TAPAS

Pour 1 à 2 personnes

CROQUETAS DE JAMÓN — 9 €

Des croquettes au jambon ibérique et au fromage, croquantes et fondantes.

ALLERGÈNES : ŒUFS & LAIT

ORIGINES DES VIANDES : CROQUETAS • ORIGINE UE - JAMBON IBÉRIQUE • ORIGINE ESPAGNE

DUO D'EMPANADAS — 10 €

Sauce chili et/ou trois fromages, au choix.

ALLERGÈNES : LAIT

ORIGINES DES VIANDES : ORIGINE FRANCE

Pour 3 à 4 personnes

NACHOS — 11 €

Des chips de tortillas de maïs servis avec du cheddar fondu et/ou du guacamole, au choix.

ALLERGÈNES : LAIT

PATATAS FRITAS DE BONIATO — 11 €

Des frites de patates douces servies avec une mayonnaise au curry.

ALLERGÈNES : CÉRÉALES, ŒUFS, MOUTARDE & ANHYDRIDE SULFUREUX

TRIO DE TACOS VEGGIE — 11 €

Pico de gallo, falafel et cheddar.

ALLERGÈNES : GLUTEN ET LACTOSE

Les Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIE — 17 €

Jambon Serrano, rosette et chorizo.

CHARCUTERIE AU CHOIX — 7 €

Jambon Serrano, rosette ou chorizo.

LES COCKTAILS

NOS CRÉATIONS

CUEVA DORADA 14CL — 12 €

Onctueux et Lacté
Gin Beefeater infusé au sésame doré, Lait de noisette, Frangelico, Émulsifiant

PACIFISTA KUMA 21CL — 11 €

Acidulé et Rafraichissant
Tequila Olmeca Altos Plata, Pamplemousse, Sirop de pastèque, Bitter peppermint, Schweppes sélection pomelo

EL BESO 16CL — 10 €

Doux et Boisé
Bourbon Four Roses, Solution acide, Sirop pêche, Sirop orange piment oiseau, Soda

PISCO SUREÑO 18CL — 12 €

Vineux et Estival
Pisco Demonio de los Andes, Citron vert, Sirop de melon, Émulsifiant, Bitter brazilian

LES COCKTAILS

NOS BEST-SELLERS

SMOKY MARGARITA 12CL — 12 €

Fumé et Acidulé

Mezcal Del Maguey Vida, Citron vert, Cointreau, Sirop de sucre, Bitter chili

LEMON CURD 18CL — 11 €

Gourmand et Exotique

Limoncello, Citron vert, Passion, Coco, Émulsifiant

HAITIAN PUNCH 24CL — 11 €

Puissant et Épicé

Ron Havana club 3 anos, Clairin Communal, Passion, Falernum, Bitter Angostura

SPICY MOJITO 21CL — 11 €

Herbacé et Épicé

Ron Havana Club 7 anos, Citron vert, Menthe, Sirop de gingembre, Schweppes selection Ginger beer & chili, Bitter Angostura

LES COCKTAILS

NOS CLASSIQUES

CAÏPIRINHA 16CL — 10 €

Herbacé et Rafraîchissant
Cachaca Lundu, Citron vert, Sirop de cassonade

PIÑA COLADA 24CL — 10 €

Sucré et Exotique
Ron Havana Club 3 anos, Ananas, Coco

PORNSTAR MARTINI 18CL — 14 €

Audacieux et Intense
Vodka Absolut Vanille, Passion, Ananas, Liqueur de vanille de madagascar, Prosecco

ZOMBIE 24CL — 15 €

Exotique et Epicé
Ron Havana Club 3 anos, Rum Fire, Rum Angostura 5 years, Falernum, Pamplemousse, Ananas, Sirop de grenadine, Absinthe Pernod

LE SANS ALCOOL

MOCKTAILS

8 €

DULCE BRISA 16CL
Doux et Gourmand
Eau de coco, Citron vert, Sirop de vanille

EXPRESSO TONICO 18CL
Tonique et Épicé
Double expresso, sirop d'orange piment oiseau, Schweppes sélection tonic touch of lime

LIKE A VIRGIN 21CL
Herbacé et Épicé
Citron vert, Menthe, Sirop de gingembre, Schweppes sélection Ginger beer & chili

PACIFISTA BONEY 16CL
Fruité et Rafraichissant
Pamplemousse, Sirop de pastèque, Schweppes sélection pomelo

GONES DES LOS ANDES 12CL
Herbacé et Lacté
Jus de tomate clarifié, Citron vert, Sirop de coriandre, Spiced mix

ALLERGÈNES : APIACÉE, LACTOSE

TORO ROJO 16CL
Épicé et Rafraichissant
Maté, Citron vert, Sirop de fraise, Schweppes Sélection Ginger Ale

SOFTS

LEMONAID & CHARITEA 5 €
Pour chaque bouteille vendue, 0,05 € sont directement reversés à leur fondation.
Limonade citron vert
Limonade orange sanguine
Thé rooibos, fruit de la passion
Thé noir, citron

SCHWEPPES 5 €
SELECTION PREMIUM
Ginger Ale
Ginger Beer & Chili
Sélection Pomelo
Tonic & Touch of Lime
Tonic & Hibiscus

PERRIER 4 €

JUS DE FRUITS 6 €
Alain Millat
Abricot, orange, pomme, tomate

COMMUNITY COLAS 5 €
Pour chaque bouteille vendue, 0,05 € sont directement reversés dans des projets locaux.
Cola classique ou cola sans sucre

BOISSONS CHAUDES

Expresso	*2€*
Allongé	*2€*
Double expresso	*3,50€*
Thé noir Earl grey	*3,50€*
Thé vert Sencha	*3,50 €*

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
BURGERBRAÜ - 4,9° *Bière blonde allemande légèrement houblonnée.* ALLERGÈNES : CÉRÉALES	4 €	7 €
COMÈTE BLANCHE - 5,2° *Bière blanche belge rafraîchissante et légère.*	4.5 €	7.5 €

BIÈRES BOUTEILLES

	33CL
CORONA - 4,6° *Bière mexicaine, légèrement maltée et citronnée.* ALLERGÈNES : CÉRÉALES	8 €
NEPO AMBRÉE MIEL - 6,5° *Bière locale, amère et douce.*	8 €
NEPO POHAZY IPA - 6,5° *Bière locale, amère et fruitée.*	8 €

CIDRE BOUTEILLES

	33CL
CIDRE CUVÉE JULIETTE - 4,2° *Cidre confectionné à partir de pommes issues d'un verger biologique breton.*	8 €

LES VINS AU VERRE

VIN ROSÉ

12CL

CÔTES DE PROVENCE — 6 €
Famille Combard, Les Figuières, 2025, France

CÔTES DE PROVENCE — 8 €
Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, France

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

VINS BLANCS

12CL

SAUVIGNON BLANC — 7.5 €
Indomita, Chili

CHARDONNAY — 7 €
Santa Julia, Argentine

LES ABEILLES — 6 €
Domaine Colombo,
Côtes du Rhône, France

CHENIN DULCE — 6.5 €
Santa Julia, Argentine

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

VINS ROUGES

12CL

CARMÉNÈRE — 6.5 €
Indomita, Chili

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

SYRAH-MALBEC — 7 €
Santa Julia, Argentine

LES ABEILLES — 6 €
Domaine Colombo,
Côtes du Rhône, France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION — PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

LES VINS À LA BOUTEILLE

VIN ROSÉ

75CL

CÔTES DE PROVENCE — 26 €
Famille Combard, Les Figuières, 2025, France

CÔTES DE PROVENCE — 48 €
Maison Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, France
ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

VINS BLANCS

75CL

SAUVIGNON BLANC — 35 €
Indomita, Chili

CHARDONNAY — 40 €
Santa Julia, Argentine

TORRONTÉS — 40 €
Moscatel - Aranjuez, Bolivie

TORRONTÉS — 43 €
Zuccardi, Argentine

CHENIN DULCE — 38 €
Santa Julia, Argentine
ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

LES ABEILLES — 30 €
Domaine Colombo, Côtes du Rhône, France

VINS ROUGES

75CL

CARMÉNÈRE — 35 €
Indomita, Chili
ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

SYRAH-MALBEC — 38 €
Santa Julia, Argentine

PINOT NOIR — 52 €
Indomita, Chili

TEMPRANILLO — 38 €
Fuzion, Argentine

TANNAT-MERLOT — 40 €
Aranjuez, Bolivie

LES ABEILLES — 30 €
Domaine Colombo, Côtes du Rhône, France

VINS PÉTILLANT & RHUMS ARRANGÉS

PROSECCO

	12CL	75CL
PROSECCO DOC BRUT *Cantina Progettidivini, Italie*	8 €	45 €

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
CHAMPAGNE BRUT *G.H. Mumm, France* ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX		90 €
CHAMPAGNE HATON *France*	12 €	70 €
BLANC DE BLANCS BRUT *Charpentier, Terre d'émotion, France*		110 €
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT *Charpentier, Terre d'émotion, France*		110 €

RHUMS ARRANGÉS

10 €

TRADITIONNEL 10CL
Havana 3 ans, Passion Ananas, Vanille et gingembre

ORIENTAL 10CL
Havana 7 ans, Mangue, Poivre de Timut et Citronnelle paprika

DO BRASIL 10CL
Cachaça Lundu, Poire, Miel et Verveine

EUROPÉEN 10CL
Gin Beefeater, Blend Agrume et Vanille

GROG DES GONES 14CL
Havana 3 ans, Super lime, Gingembre et Miel

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION — PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

LIQUEURS

	4CL
COINTREAU - 40° *Liqueur d'écorces d'oranges*	6 €
MENTHE POIVRÉE - 21° *Liqueur de menthe poivrée*	6 €
DOM BÉNÉDICTINE - 40° *Liqueur de plantes ancestrales*	7 €
GRAND MARNIER - 40° *Liqueur d'écorces d'oranges*	7 €
ADRIATICO - 28° *Liqueur d'amandes torréfiées*	8 €
ITALICUS - 20° *Liqueur de bergamote*	8 €
EL HISPANO JALAPENOS - 30°	9 €
EL HISPANO CHIPOLTE - 30°	9 €
EL HISPANO HABARENO - 30°	9 €
EL HISPANO HIBISCUS - 30°	9 €
EL HISPANO MANDARINE - 30°	9 €
BUMBU CREAM - 15° *Crème de Rhum*	9 €
CHARTREUSE VERTE - 55°	14 €

VERMOUTHS

6CL

ALLERGÈNES : ANHYDRIDE SULFUREUX

DOLIN BLANC - 16°	6 €
DOLIN DRY - 17,5°	6 €
DOLIN ROUGE - 16°	6 €
LILLET BLANC - 17°	6 €
LILLET ROUGE - 17°	6 €
LILLET ROSÉ - 17°	6 €
NOILY PRAT DRY - 17°	7 €

AMERS

6CL

DOLIN BITTER - 16°	6 €
SUZE - 15°	6 €
FERNET BRANCA - 39°	8 €
BRANCA MENTA - 28°	8 €

ANISÉS

4CL

RICARD - 45° *Pastis - 2cl*	4 €
PERNOD - 68° *Absinthe - 3cl*	8 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION — PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

CARTE DE DÉGUSTATION

RHUMS

4CL

GRENADE

Renegade, Dunfermline Column - **50°**	*11 €*
Rivers - **69°**	*14 €*

GUADELOUPE

Karukera, Alligator - **45°**	*13 €*
Karukera, L'Expression - **45°**	*13 €*
Père Labat - Le Rhum Soleil - **55°**	*10 €*
Longueteau Souvenir l'Intemporel - **62°**	*11 €*

HAÏTI

Weber Haus, Amburana Bio 1 an d'âge - **38°**	*11 €*
Clairin 2021 Sonson - **51,1°**	*12 €*
Clairin 2022 Vaval - **53,3°**	*12 €*
Clairin 2022 Le Rocher - **50°**	*12 €*
Clairin 2022 Sajous - **54,2°**	*12 €*
Saint Bénévolence - **50°**	*12 €*
Providence dunder & sirup - **56°**	*11 €*

ÎLE MAURICE

New Grove, 5 ans d'âge - **40°**	*10 €*
Planteray rum, Mauritius 2013 - **46,5°**	*15 €*
Rum Nation Triple cask 6 years - **43°**	*14 €*

MARTINIQUE

Baie des Trésors, Fleur du Vent - **49,8°**	*11 €*
Baie des Trésors, Fruits des Pluies - **50°**	*11 €*
Baie des Trésors, Plein Soleil - **54°**	*11 €*
Neisson ESB - **50°**	*13 €*
Neisson, Rhum Bio Blanc - **52,5°**	*12 €*
Neisson 55 - **55°**	*10 €*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION — PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

RÉUNION

Savanna, Métis - **40°**	*10 €*
Savanna, 5 ans d'âge - **43°**	*11 €*
Savanna, Le Must - **45°**	*13 €*
Savanna, Intense - **41,3°**	*9 €*
Savanna Lontan - **57,5°**	*13 €*
Savanna Créol - **52°**	*12 €*

COLOMBIE

La Hechicera, 21 ans d'âge - **40°**	*12 €*
Coloma, 15 ans d'âge - **40°**	*13 €*
Parce Rum, 12 ans d'âge - **40°**	*13 €*
Coloma 8ans d'âge - **40°**	*11 €*
Dictator, 20 ans d'âge, Colombie - **40°**	*14 €*

CUBA

Havana Club, Selección de Maestros - **45°**	*14 €*
Eminente, 7 ans d'âge - **41,3°**	*11 €*

GUYANE

Rhum Nation, Port Mourant - **59°**	*19 €*

JAMAÏQUE

Canerock - **40°**	*10 €*
Hampden, HLCF Classic - **60°**	*15 €*
Appleton Estate 15ans - **43°**	*14 €*
Hampden, Rum Fire - **60°**	*11 €*
Papalin 5 ans Overproof - **57°**	*14 €*
Papalin 5 ans - **47°**	*13 €*
Hampden 1753 - **46°**	*13 €*
Rump@blic jamaican - **43°**	*12 €*

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Barcelo, imperial - **38°**	*13 €*

TRINITÉ & TOBAGO

Angostura, 5 ans d'âge - **40°**	*10 €*
Angostura 1919 - **40°**	*11 €*

NICARAGUA

Flor de Caña, 12 ans d'âge - **40°**	*11 €*
Flor de Caña, 18 ans d'âge - **40°**	*13 €*
Flor de Caña, 25 ans d'âge - **40°**	*30 €*

VENEZUELA

Diplomatico Single vintage 2008 **- 43°**	*11 €*
Diplomatico, Exclusiva Reserva - **40°**	*12 €*
Santa Teresa 1796 - **40°**	*20 €*

MEXIQUE

Sol Tarasco, Charanda, 4 ans d'âge **- 40°**	*13 €*
Sol Tarasco, Charanda, 8 ans d'âge **- 50,5°**	*15 €*

BARBADE

Mont Gay , 1703 XO Triple Cast - **43°**	*15 €*
Mont Gay, 1703 Black Barrel double cask - **43°**	*13 €*
Rump@blic Barbados - **40°**	*11 €*
Bumbu Original - **40°**	*10 €*
Bumbu XO - **40°**	*14 €*

GUATEMALA

Botran, 15 ans d'âge - **40°**	
Botran, 18 ans d'âge - **40°**	*11 €*
Zacapa, 23 ans d'âge - **40°**	*12 €*
Botran, Roajú - **40°**	*14 €*
Botran, Rare Blend French Wine Finish - **40°**	*13 €*
Miracecielo - **38°**	*14 €*
	10 €

PANAMA

Malteco, 10 ans d'âge - **40°**	*10 €*
Abuelo, 12 ans d'âge - **40°**	*11 €*

FIDJI

Plantation, Isle of Fiji - **40°**	*11 €*

BRÉSIL

Senor Weber Rhum Gold - **38°**	*12 €*

THAÏLANDE

Chalong Bay, Cinamon - **40°**	*12 €*
Chalong bay, High Proof - **57°**	*14 €*
Chalong Bay, Wild Fermentation - **49°**	*14 €*

AUTRES

Plantation, 3 Stars - **41,2°**	*9 €*
Plantation, Pineapple Rum - **40°**	*11 €*
Plantation, OFTD - **69°**	*11 €*
Plantation, Gran Añejo - **42°**	*11 €*
Veritas - **47°**	*10 €*
Habitation Velier, Mhoba South Africa - **66,2**	*16 €*
Distillerie de Lyon White - **52°**	*13 €*
Distillerie de Lyon Spiced - **40°**	*11 €*
Toti white - **38°**	*12 €*
Toti Ambrée - **38°**	*12 €*
Ferroni, Dame Jeanne, melasse power - **57°**	*11 €*
English Harbour Reserve 10 years - **40°**	*11 €*
Planteray Black Cask Barbade & Trinidade-et-tobago - **40°**	*12 €*

VODKAS

	4CL
Absolut Vodka, vodka suédoise - **40°**	*9 €*
C'est Nous, vodka française - **40°**	*11 €*

TEQUILAS

	4CL
Olmeca Altos, Plata - **38°**	*9 €*
Olmeca Altos, Reposado - **38°**	*11 €*
Milagro, Silver - **44,2°**	*10 €*
Alacran, Extra Añejo - **46°**	*11 €*
Calle 23, Reposado - **40°**	*15 €*
Calle 23, Añejo - **40°**	*17 €*
Ocho - **40°**	*12 €*
Ocho Reposado - **40°**	*11 €*
Corralejo Reposado - **36°**	*10 €*
Tapio Bianco - **40°**	*11 €*
Kah Bianco - **40°**	*13 €*

MEZCALS

	4CL
Del Maguey, Vida Espadin - **42°**	*10 €*
Del Maguey, Las Milpas - **46°**	*13 €*
Del Maguey, Chichicapa - **48°**	*13 €*
Del Maguey, Wild Tepextate - **46°**	*16 €*
Del Maguey, San Pablo Ameyaletepec - **48°**	*16 €*
El Rey Zapoteco, Cuishe - **45°**	*16 €*
El Rey Zapoteco, Tobala - **45°**	*16 €*
El Rey Zapoteco, Tepeztate - **48°**	*17 €*
El Rey Zapoteco, Elote - **47°**	*12 €*
El Rey Zapoteco, Pechuga - **47°**	*12 €*
El Rey Zapoteco, Espadin Reposado - **45°**	*11 €*
Los Javis, Tepeztate - **47.46°**	*16 €*
Los Javis, Jabali - **47.8°**	*17 €*
Los Javis, Salmiana - **47.93°**	*18 €*
Real Minero, Espadin - **53.77°**	*19 €*
Real Minero, Espadin-Largo - **41.3°**	*22 €*
Noble Coyotte, Espadin, Jabali - **45°**	*16 €*
Noble Coyotte, Espadin, Tobala - **45°**	*15 €*
400 Conejos - **38°**	*12 €*
Machetazo - **45°**	*12 €*
El Rey Zapoteco 4 anos - **44°**	*13 €*

PISCOS

4CL

Demonio de los Andes, Pérou - **40°**	***9*** €
Waqar, Chili - **40°**	***10*** €
Sacred Valley, Quebranta - **43°**	***10*** €
Sacred Valley, Albillia - **42°**	***11*** €
De carral, Negra Criola - **42°**	***11*** €
Tabernero Acholado - **40°**	***11*** €
Tabernero Italia - **40°**	***11*** €
Tabernero Quebranta - **40°**	***11*** €
Wiluf, Chili - **40°**	***12*** €
Pisco Julia, Chili - **40°**	***11*** €

WHISKYS

4CL

ALLERGÈNES : CÉRÉALES

Jameson, blended, Irlande - **40°**	***9*** €
Deacon, blended tourbé-fumé, Écosse - **40°**	***11*** €
Armorick bio, single malt breton, France - **46°**	***12*** €
Mackmyra Brukswhisky, Suède - **41,4°**	***13*** €
Buffalo Trace, bourbon, États-Unis - **40°**	***10*** €
Lot n°40, rye whiskey, Canada - **43°**	***10*** €
Marker Mark, bourbon, États-Unis - **40°**	***10*** €
Isle Of Raasay, Ecosse - **46,4°**	***13*** €
Abasolo, Mexique - **43°**	***11*** €
Bulleit Bourbon, États-unies - **45°**	***11*** €

GINS

	4CL 4CL
Beefeater, Angleterre - **40°**	*9 €*
Hendrick's, Ecosse - **41,4°**	*10 €*
Monkey 47, Allemagne - **47°**	*14 €*
Ungava Gin, Canada - **43,1°**	*10 €*
Roku Gin, Japon - **45,7°**	*11 €*
Le Gin par Christian Drouin, France - **42°**	*12 €*
Provincia Andes Dry, Chili - **40°**	*10 €*
Provincia Patagonia, Chili - **43°**	*12 €*
Provincia Botanica, Chili - **40°**	*11 €*
Provincia Mandarina, Chili - **40°**	*11 €*
Weber Haus, Dry - **44°**	*10 €*
Weber Haus, Amburana - **40°**	*11 €*
Weber Haus, Pink - **44°**	*11 €*
Malfy original, Italie - **41°**	*11 €*
Malfy Lemon, Italie - **41°**	*11 €*
Malfy Arancia, Italie - **41°**	*12 €*
Malfy Rosa, Italie - **41°**	*12 €*
Engine, Italie - **42°**	*11 €*
Engine ex Caroni, Italie - **42°**	*14 €*
Citadelle original, France - **44°**	*11 €*
Citadelle Rouge, France - **41,7°**	*11 €*
Citadelle cornichon, France - **43,8°**	*13 €*
Gin Mare, Espagne - **42,7°**	*12 €*

TONIC

En supplément du prix du Gin choisi — ***2,50 €***

Composez votre Gin Tonic, au choix avec la gamme Schweppes Sélection :

Ginger Ale
Ginger Beer & Chili
Soda Pomelo & Napalese Berry
Tonic & Touch of Lime
Tonic & Hibiscus

CACHAÇAS

	4CL
Weber Haus, Lundu - **40°**	*9 €*
Weber Haus, Silver Bio - **40°**	*10 €*
Weber Haus, Amburana Bio 1 an d'âge - **38°**	*10 €*
Weber Haus, Prenium Gold Bio 4 ans d'âge - **38°**	*12 €*
Weber Haus, Prenium 6 ans - **40°**	*18 €*
Weber Haus, Black 3 ans - **40°**	*10 €*
Weber Haus, Premium Silver - **38°**	*12 €*
Brasilian Kiss, Jumbo Liquor - **33°**	*10 €*
Germania Classica - **40°**	*11 €*
Germania Umburana - **40°**	*12 €*

SOTOL

	4CL
Flor de Deserto Sierra - **48°**	*12 €*
Flor de Deserto Veneno - **48°**	

AUTRES

	4CL
Christian Drouin Sélection, calvados - **40°**	*10 €*
Christian Drouin Domfrontais, calvados - **40°**	*16 €*
Martell VSOP, cognac - **40°**	*13 €*
Delamain Pale & Dry, cognac - **40°**	*20 €*
Hennessy Very Special, France - **40°**	*12 €*
La Belle Gniole fine, calvados - **46°**	*12 €*
Cognac VS Vallein Tercinier - **40°**	*11 €*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION — PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

PRIVATISATION

VOUS SOUHAITEZ PRIVATISER NOTRE BAR POUR UN ANNIVERSAIRE OU UN ÉVÉNEMENT ?

Contactez-nous à l'adresse ***commercial@college-hotel.com***
avec la date souhaitée et le nombre de participants
ou effectuez votre demande en flashant le QR Code :

Nous reviendrons vers vous pour confirmer
la bonne prise en compte de votre réservation.

ATELIER COCKTAIL

VOUS AVEZ TOUJOURS RÊVÉ DE FAIRE VOS PROPRES COCKTAILS ?

Contactez-nous à l'adresse ***commercial@college-hotel.com***
pour participer à l'un de nos ateliers.

Nous accueillons jusqu'à 10 participants maximum
répartis en plusieurs groupes sur un même créneau,
ou 15 participants maximum pour un groupe unique.

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE COFFRETS ET CARTES CADEAUX !