CARTE de notre Salon Bar

"Auguste Escoffier".

contenance des verres : cocktail short drink : 9 cl - cocktail long drink : 20 cl

contenance des verres : Apéritifs, Porto, Sherry : 7 cl

Anis, Whisky, Gin, Cognac, Spiritueux, liqueur : 5 cl.

jus de fruits : 25 cl - sodas : 10 cl, 25 cl, 33 cl.

Champagne : 12,5 cl - Verre de vin : 12,5 cl.

Prix nets, toutes taxes comprises / Net prices, all taxes includes

Boissons chaudes

demandez notre carte spécifique.

Dégustez le Café autrement
& Découvrez le KA3...

Apéritifs

Amers, vermouths.	9 €
Pastis, Ricard.	7 €
Kir vin blanc	8 €
Porto, Sherry.	9 €
Vodka Eristoff	9 €
Gin Gordon's	9 €

Notre Américano — 14 €

Bitter, Martini Rouge, Martini Dry,
trait de Gin, rondelles d'Orange & de Citron Jaune.

Le Béllini — 12 €

Crémant d'Alsace, crème de pêche, coulis de pêche.

Le Mimosa — 12 €

Crémant d'Alsace, jus d'orange pressée.

Whiskys

William Lawson's	10 €
J and B	10 €
Paddy Irrich Whisky	10 €
Jack Daniel's Tennessee	12 €
Chivas Regal 12 ans	15 €
Accompagnement	3 €

Notre Création à la Coupe

Le Cap Féline — 12 €

Crémant d'Alsace, crème de Cerise.
(blanc de pibonson, macération de basilic & cerise)

Nos Cocktails Signés

Esprit du Cap — 13 €

Sirop de Pamplemousse et de Cerise,
jus de Citron, Gin, eau Gazeuse.

Barbotage — 15 €

Surprise, arrosé de Crémant de Loire, brochette de Fruits.

Boissons sans Alcools — 6 €

Tonic, Coca-Cola, Coca-Cola Light, San-Bitter,
Orangina, Seven Up, Ice-Tea, Perrier.

Nos Eaux — 5 €

Eau plate "de Mougins" (système FRESH)
Eau gazeuse "de Mougins" (système FRESH)

Nos Cocktails Signés sans Alcools

Le Classic Cap — 10 €

Jus d'orange, Passion, Abricot, Sirop de Cerise.

Le Cap Chose — 10 €

Jus de Pamplemousse, Sirop de Cerise, Schweppes.

Virgin Colada — 10 €

Lait de coco, ananas.

Fruits Pressés — 9 €

Orange, Citron jaune & Vert, Pamplemousse.
& Fruits du Jour Mixés ou Pressés.

Les Jus de Fruit — 6 €

tomate, pomme, ananas,
orange, pamplemousse rose.
abricot, fruit de la passion, poire, fraise

Champagne

Champagne Devaux Domaine de Villeneuve

Devaux Brut Grande Réserve	70 €
Devaux Cuvée Rosée	90 €
Devaux Cuvée D	105 €
Veuve Cliquot	120 €
Cristal Roederer	154 €
Dom Pérignon	360 €

Champagne à la coupe

Devaux - *Grande Réserve*	14 €

Sélection de Vins au Verre

Provence		
La Commanderie de Peyrassol	Blanc	7 €
La Commanderie de Peyrassol	Rouge	7 €
Le Récital de Gavoty	Rosé	7 €
Loire		
Sancerre	Blanc	8 €
Bordelais		
Ronan	Rouge	8 €
(Elaboré par Chateau Clinet avec 85% de Merlot)		
Cotes du Rhône		
Cotes du Rhône Samorens	Rouge	6 €
Vins Doux Naturels	Blancs	
Mougins		
Les Vignes de Pibonson	en 50 cl	33 €
cuvée tardive(Idéal avec le Foie Gras ou les Désserts)		
Bordeaux		
Sauternes	au verre	9 €

Notre Bière Pression

Jupiler	8 €

Nos Bières bouteilles

Bières Françaises	
Kronembourg, 1664. (33 cl)	8 €
Bières Etrangères	
Heineken. (33 cl)	8,5 €
Bière sans Alcool	
Stella Artois. (25 cl)	7 €

Les cocktails au Champagne

nos 2 spécialités

Sud Féline 16 €

Champagne, Angostura, écorce d'orange confite, sucre blanc

Mouginois 16 €

Champagne, cognac, écorce d'orange confite,

Kir Royal 15 €

Champagne, & à votre convenance :
Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche.

Les cocktails au Gin

Short Drinks 13 €

Dry Martini

Gin, Noilly Prat, Zeste de Citron Jaune ou Olive

Gibson

Gin, Noilly Prat, oignon blanc mariné.

Bronx

Gin, Vermouth Sec, Jus d'orange, zeste d'orange.

Long Drinks

Tom Collins 15 €

Gin, Jus de Citron Jaune, eau gazeuse, rondelle de Citron Jaune, sucre Blanc.

Gin Tonic 12 €

Gin, Schweppes, citron Jaune.

Golden Dawn 15 €

Gin, Jus d'orange, Liqueur d'Abricot.

Les cocktails au Rhum

Short Drinks — 13 €

Daiquiri
Rhum, sucre, jus de Citron Jaune, Glace Pilée.

Mojito Créole
Rhum Blanc, Angostura, eau gazeuse,
Menthe fraîche, sucre de canne, Citron Vert.

Paradise
Rhum Blanc, liqueur d'Abricot.

Long Drinks — 15 €

Planter's Punch
Rhum Brun, Citron Vert, Sirop de sucre, eau gazeuse.

Cuba Libre
Rhum Brun, Citron Vert, Coca-Cola.

Copacabana
Rhum Blanc, crème de Fraise des Bois,
jus d'Ananas, Citron Vert.

Les cocktails au Whisky

Short Drinks — 13 €

Whisky Sour
Whisky, jus de Citron Jaune, Sucre.

Ritz Old-Fashioned
Bourbon, Grand Marnier, Jus de Citron Jaune,
Marasquin (Liqueur de Cerises amères).

New Yorker
Bourbon, Citron Vert, Grenadine, zeste d'Orange.

Long Drinks — 15 €

Manhattan
Bourbon, Vermouth Sec, Bitter, Zeste de Citron Jaune.

Wild Irish Rose
Irish Whisky, Grenadine, jus de Citron Jaune,
eau gazeuse.

Les cocktails à la Vodka

Short Drinks — 13 €

Vodkatini Dry

Sherry Sec, Vodka, zeste de Citron ou Olive.

Loven's Nocturne

Vodka, Drambwie, Angostura.

Long Drinks — 15 €

Bloody Mary

Vodka, jus de Tomate, jus de Citron, Worcestershire Sauce,
Tabasco, Sel & Poivre du Moulin, Sel de Céleri.

Le Mans

Vodka, Cointreau, eau gazeuse,
rondelle de Citron Jaune.

Summer of 2010

Vodka, Calvados, jus de Pomme, Angostura,
rondelle d'orange, feuille de Menthe.

Flying Red Horse

Vodka, jus d'Orange, Grand Marnier, Grenadine.

digestifs

Marcs	
Marc de provence "Domaine de Gavoty"	10 €
Marc de Champagne "Clos des Goisses"	12 €
Calvados	
Calvados Magloire	9 €
Maison Morin	
Calvados Hors d'age (15 ans Médaille d'or Paris 2008)	15 €
Calvados XO Pays d'Auge 20 ans	20 €
Cognacs	
Cognac Hennessy VSOP	12 €
Maison Tesseron	
XO Sélection	14 €
XO Tradition 1967	18 €
Armagnacs	
Armagna Clés des Ducs VSOP	9 €
Chateau de Busca, Armagnac Ténarèze	
Le 15 ans d'age	14 €
Année 1985	18 €
Année 1978	20 €
Eaux de Vie	
Maison Kuhri	
Poire William	12 €
Framboise Sauvage	15 €
Vieille Prune	10 €
Divers	
Limonccelo Maison	8 €
Rhum Martiniqué (aoc)	9 €
Rhum Blanc Agricole	11 €
Grand Marnier Cordon Rouge	11 €
Liqueur de Cointreau	11 €
Bailey Irish Cream	11 €
Vieux Porto Tawny 10 ans d'age Maison Croft	12 €

Cafés & boissons chaudes

Grande Réserve **3 €**

Un assemblage rigoureux
et subtil de huit arabicas,
très aromatique et légèrement acidulé.

Millésime **4 €**

mélange et torréfaction
choisit par le Chef,
élaboré par malongo.
(plusieurs millésimes chaque année)

Décaféiné **3 €**

un assemblage de grands arabicas,
qui offre toute la saveur d'un café sans caféine.

Cappucino, **4 €**
Café-Viénnois

Irish Coffe **12 €**

Chocolat Chaud **4 €**
70% cacao

thé **3 €**
Ceylan, Darjeling, Earl Grey.

infusion sèche **3 €**
Tilleul, Verveine, Camomille.