



LE PROSE

HÔTEL • BAR • RESTAURANT

BAR

SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier 33cl	4€
Schweppes tonic ou agrum' 25cl	4€
Orangina, Limonade, Ice tea 25cl	4€
Red Bull 25cl	5€

EAUX

Sirop (Menthe, Fraise, PAC, Pêche)	3€
Evian 50cl	4€
Evian 1 litre	6€
Châteldon gazeuse 75cl	6€

JUS DE FRUIT (Verger de Thau BIO 25cl)

Orange/Ananas/Pomme/Tomate/Fraise	4€
Orange pressée 25cl	5€

CHAUD

Café	2,80€
Café crème	3€
Chocolat chaud	3€
Grand café double	5€
Cappuccino	5€

Thé classique Jardins de Darjeeling	4€
Thé noir aromatisé Grand Earl Grey	4€
Thé vert aromatisé à la menthe	4€
Rooïbos aux épices	4€
Infusion Verveine ou Camomille	4€

APÉRITIFS

Anisé Pastis 3cl	4€
Bière pression 1664 blonde 25cl	4€
Bière bouteille Carlsberg 25cl	5€
Bière bouteille Grimbergen ambrée 33cl	6€
Bière bouteille Desperados 33cl	6€

Porto 8cl, Campari, Suze 5cl	4€
Cinzano blanc ou rouge 5cl	4€
Limoncello 5cl, Muscat 10cl	6€
Get 27, Baileys 5cl	8€

Verre d'alcool 4cl + soft	8€
Verre d'alcool 4cl + Red Bull	10€

Kir (vin blanc + liqueur) 15cl	5€
Kir royal (champagne MUMM + liqueur)	12€

Verre de vin rosé / rouge / blanc 14cl

APÉRITIF COCKTAILS 9€

SPRITZ ORIGINAL

Le grand classique italien du début XIXème dégageant une délicate amertume en bouche.

PIMM'S COCKTAIL

Très populaire dans le sud de l'Angleterre, cocktail travaillé avec des agrumes et une limonade traditionnelle.

COCKTAILS 10€

COSMOPOLITAN

Vodka citron et cranberry servis dans un Martini glass. Cocktail récent datant des années 80. Il s'est très vite imposé comme un classique international en devenant pour le public féminin ce que le Dry Martini est aux hommes.

BLOODY MARY

Vodka légèrement épicée et jus de tomate. Le cocktail made in France le plus populaire au monde.

LAVANDER GIN

Gin shaker avec mûres fraîches et lavande. Cocktail tendance et frais.

MOJITO

Menthe fraîche, rhum Havana Especial 4 años, sucre roux et citron vert. L'incontournable cocktail cubain.

MELON & BASILIC

Melon et gingembre frappés à la vodka avec une touche de basilic.

MINT JULEP

L'ancêtre du Mojito. Bourbon sur menthe et bitter, servi en métal glacé !

PIÑA COLADA

L'association du rhum, de la crème de coco et du jus d'ananas donne à la Piña Colada un caractère typiquement tropical. Elle aurait été créée en 1954 par Ramon Marrero Perez, bartender à l'hôtel Hilton Caribe de San Juan. À l'origine, le terme Piña Colada désignait un jus d'ananas frais servi sans pulpe.

COCKTAILS SUPÉRIEURS 12€

MAÏ TAÏ

En polynésien "Maï Taï roa ae !" signifie "Le meilleur du monde !" Rhum jamaïcain et cubain, citron vert, une note d'oranger et un soupçon d'amande.

EXCITING CAÏPIROSKA

Citron vert, gingembre, vodka et Red Bull, de l'énergie en cocktail !

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

RED BERRY

Délicieux mélange de fruits rouges avec une fine pointe d'acidité. Fraise, framboise, mûre et jus de cranberry.

ANTI-ÂGE

Cocktail de santé riche en antioxydants : jus d'orange pressé, melon et carotte.

GINGER FIG MILK

Figue confite et gingembre, façon milk shake.

CHAMPAGNES

LE PROSE ROYAL 12€

Maraschino cherry, liqueur de cerise et Champagne.

FRAISE ROYALE 12€

Mariage parfait de la fraise et du Champagne.

COUPE DE CHAMPAGNE

MUMM Cordon Rouge Brut 13cl	10€
MUMM Brut Rosé 13cl	13€

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

MUMM Cordon Rouge Brut 75cl	65€
MUMM Rosé 75cl	75€
MUMM Brut Sélection 75cl	80€
MUMM Blanc de Blancs 75cl	90€
Gosset Grande Réserve 75cl	90€
Gosset Grand Rosé 75cl	95€
Henri Giraud Blanc de Craie 75cl	80€
Henri Giraud MV09 75cl	179€
Henri Giraud Argonne 75cl 2004	280€
Dom Pérignon Millésimé 2006 75cl	190€
Cristal Roederer Millésimé 2010 75cl	240€

GRAND FLACON DE CHAMPAGNE

MUMM Cordon Rouge Brut Magnum	150cl 160€
Gosset Grand Rosé	150cl 180€
MUMM Cordon Rouge Brut Jéroboam	300cl 390€

TAPAS SUR PLANCHE

TAPAS PRESTIGE

Le lingot de foie gras à la clémentine	15€
Pata negra Bellota Cinco Jotas (100 g)	28€
Huîtres Tarbouriech (6 pièces)	28€
Le caviar Petrovskaya (50 g)	110€

PLANCHE MER (2 pers.) 20€

Gambas panées aux flocons de pain
Crème de sardines sur son blinis
Cœur de saumon fumé
Thon mi-cuit aux herbes

PLANCHE TERRE (2 pers.) 25€

Cromesquis de jambon ibérique
Jambon, pata negra & morcilla bellotta
Burger de black angus
Tome de fromage ibérique

PLANCHE SUCRÉE (2 pers.) 15€

Meringue cacao et crémeux au chocolat
Verrines d'agrumes en gelée et chantilly citron
Guimauve aux fruits de la passion
Cake au thé matcha

VINS AU VERRE

Château Viranel, St Chinian - VIOGNIER 7€
BLANC - IGP Pays d'Hérault 2015 - Rond, sec,
gourmand. Fleurs blanches, fruits exotiques, agrumes.

Domaine du Petit Saint Aunès, Languedoc
- CHARDONNAY 5€
BLANC - IGP Pays d'Oc 2014 - Riche, frais, gourmand.
Fruits jaunes, fleurs blanches.

Clos Marie, Pic Saint Loup - MANON 9€
BLANC - AOC Languedoc 2015 - Ample, complexe,
élégant. Vanille, fruits blancs, fleurs, badiane.

Domaine Alphonse Mellot, Sancerre
- LA MOUSSIÈRE 12€
BLANC - AOC Sancerre 2015 - Pur, minéral, droit.
Fruits jaunes, agrumes, iode.

Château Bas d'Aumelas - BARATHYM 5€
ROUGE - AOC Languedoc 2014 - Léger, souple,
gourmand. Fruits rouges acidulés.

Château Fontanes, Pic Saint Loup 7€
ROUGE - AOC Pic St Loup 2015 - Tanins souples, fin,
élégant. Fruits rouges, cerise, mûre, végétal.

Mas Daumas Cassac, Languedoc 14€
ROUGE - AIGP St Guilhem le désert 2013 - Rubis
intense, beaucoup de fruit, épicé, violette, rond.
Dynamique et élégant

Domaine Chantal Lescure, Côte de Beaune
- LES TOPES BIZOT 12€
ROUGE - AOC Côte de Beaune 2014 - Fin, élancé,
soyeux. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal.

Domaine du Petit Chaumont, Languedoc 5€
ROSÉ - Gris de Gris 2016 - Clair et gourmand.

Domaine de Peyrassol, Côtes de Provence 7€
ROSÉ - AOC Côtes de Provence 2015 - Vin
moderne et élégant.

Domaine Tempier, Bandol 9€
ROSÉ - AOC Bandol 2015 - Vin vif, frais, ample.
Fruits rouges frais, végétal.

CIGARES

Petit Corona/Mareva Montecristo n°4	17€
Media Corona Montecristo n°5	18€
Corona Hoyo de Monterrey Palmas Extra	11€
Romeo Y Julieta Churchills	32€
Partagas D4 Robusto	26€

DIGESTIFS*

5 cl

Poire Williams Maison Windholtz	10€
Liqueur menthe absinthe Cusenier	10€
Armagnac Marquis de Montesquiou	
Bold Reserve	15€
Cognac VSOP Martell	10€
Cognac XO Maison Grosperin	16€
Cognac Martell Cohiba vieilli entre 40 et 50 ans en fûts de chêne	58€

WHISKIES*

5 cl

Jack Daniel's Whiskey du Tennessee	9€
Ballantine's Blended Malt 12 ans	10€
Maison Nikka Pure Malt Black	13€
Maison Michel Couvreur Single Malt	13€
Aberlour 15 ans Single Malt Marie d'Ecosse	15€
Aberlour Single Malt A'BUNADH	18€

*verre de 5 cl servi avec 3 glaçons dans un verre séparé

RHUMS*

5 cl

Havana Club 7 ans - Cuba	10€
Pacto Navio - Cuba, finish en fûts de Sauternes	10€
Diplomatico Reserva 12 ans - Vénézuéla	11€
Plantation - Barbade, vieilli en fûts de bourbon	12€
Dictador 12 ans - Colombie	13€
Zacapa Centenario 23 - Guatemala	16€
Havana Club Unión né de la collaboration entre le Maestro Ronero Morales et le Maître sommelier en cigare de la Havane Fernando Fernandez Millian	59€

COCKTAIL DIGESTIF

10€

VODKA EXPRESSO

Un café shaké avec vodka et liqueur de café !
Servi bien mousseux.

Toutes les informations sur
www.le-prose.fr