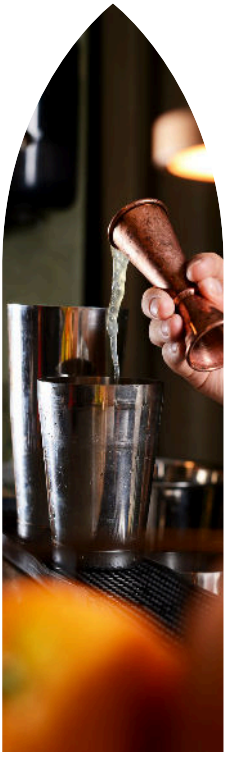
# CARTE DU BAR

CAFE BASILIC

GOURMANDISES - COCKTAILS







--- OUVERT TOUS LES JOURS ---

Le lundi et dimanche de 7h - 22h
Du mardi au samedi de 7H - 23h

# VINS ET BULLES AU VERRE

## LES BLANCS AU VERRE

Petit Chablis, Domaine de l'enclos, 2023 — 12
*Chardonnay*

Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron, 2025 — 16
Viognier

Côtes du Jura, Le Curieux, Jean-Luc Mouillard, 2022 — 9
Savagnin

Saint-Guilhem-le-Désert, Bastien, Domaine La croix de saint Privat, 2023 — 11
Viognier, Rolle , Chardonnay

Sauternes, Chateau Cantegril, 2020 — 12
*Sémillon*

## LES ROUGES AU VERRE

Sancère, Domaine Vacheron, 2023 — 16
Pinot noir

Morgon, Domaine Ruet, 2024 — 8
Gamay

Côteaux d'Aix-en-Provence, Château Revelette, 2022 — 9
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Carignan

Haut Médoc, Demoiselle de Sociando-Mallet, 2018 — 13
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc*

## LES ROSÉS AU VERRE

IGP Mediterannée, Mira, Ferry Lacombe, 2025 — 7
Grenache Noir, Grenache Blanc, Caladoc

## LES BULLES AU VERRE

Champagne Billecart-Salmon, Le Reserve, extra brut — 16
*Meunier, Chardonnay, Pinot Noir,*

Crémant de bourgogne, Blanc de Blanc, Extra Brut, Domaine Thibert, 2020 — 10
*Chardonnay*

## A PARTAGER

Les Terrines : — 8.50 €
Taureau de Carmague - 90 g
Porc et chèvre Banon - 90 g
Sanglier au Romarin - 130 g
Chevreuil aux Baies Roses - 130 g

Les Poissons (Le fumets des Dombes) — 8.50 €
Rillette de truite - 90 g
Rillette de carpe fumée - 90g

Les Tapenades (au choix) — 8.50 €
Olives noire, Aubergine, Artichaut - 90g

# COCKTAILS

Les Classiques 14 €

**Moscow Mule - 15 cl**
Vodka, citron vert, gingerbeer

**Manhattan**
Bourbon, vermouth rouge, bitters

**Negroni**
Gin, campari, vermouth rouge

**Espresso Martini**
Vodka, kalhua, espresso

Les Créations de Mathieu 16 €

**Éclat de Pomme**
Crème de pomme, gin, campari, citron vert, sirop d'orgeat

**Caïpirinha Ananas**
Cachaça, citron vert, ananas

**Whisky Érable**
Whisky, sirop d'érable, citron, romarin

**Tom Cynar**
Gin, cynar, cointreau, citron

12 €

Les Mocktails

**Comme un Spritz**
Bitter floral 0%, tonic, orange

**Comme un Moscow Mule**
JNPR n°2 Citron vert, ginger beer

**Comme un Gin Tonic**
JNPR n°3, Tonic Fever tree

**Ceci n'est pas un Dark & Stormy**
Rhmn°1, ginger beer

# SPRITZ

14 €

**L'Apérol** – Apérol, Prosecco, orange
**Le Limoncello** – Limoncello, Prosecco
**Hugo Spritz** – St Germain, Prosecco

**L'Italien** – Italicus, Prosecco, olives
**L'Artichaut** – Cynar, Prosecco, orange
**L'Abbaye** – Amaro Santoni, Prosecco



# APERITIFS

| | |
|---|---|
| Kir | 8 € |
| Kir Crémant | 11 € |
| Kir Royal<br>*cassis, mûre, framboise, myrtille, mirabelle, châtaigne, pêche* | 17 € |
| Suze, Martini – 5cl | 8 € |
| Pastis d'Emile, Distillerie Jean Gauthier - 4cl | 5 € |
| Ricard - 4cl | 5 € |
| Porto Graham's – 10 cl | 6 € |
| Lillet blanc ou rouge (sup; tonic 3 €) - 10cl | 8 € |

**<u>Nos Bières du Domaine du Manchots</u>** 7,5€

Blanche (5,2% vol.)
Blonde (5,8% vol.)
Session IPA (4,2°)
IPA légère
Brune (10,1% vol.)

# DIGESTIFS

**Les Chartreuses, Massif de la Grande Chartreuse**

| | |
|---|---|
| Chartreuse jaune / verte | 9 € |
| Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605 | 15 € |
| Chartreuse VEP | 25 € |

**Liqueurs Locales**

| | |
|---|---|
| La Verveine, Côte du Forez en Loire | 9 € |
| La Menthe, Côte du Forez en Loire<br>Serpolette de la Loire | 9 € |
| L'Abricot du Roulot, vallée du Rhône | 12 € |
| Génépi des Pères Chartreux | 12 € |

**Eau-de-vie de fruit Distillerie Jean Gauthier, à Saint-Désiras**

| | |
|---|---|
| Abricot, Poire, Framboise, Mirabelle | 12€ |

**Whisky, Distillerie du Vercors**

| | |
|---|---|
| Sequoia single malt | 12 € |
| Sequoia Tourbé | 12 € |

**Armagnac**

| | |
|---|---|
| De chez Armin 10 ans | 12 € |
| Château de Laubade 6 ans | 12 € |

**> Listes des autres Alcools sur demande <**

- Whisky - Bourbon - Armagnac - Calvas - Gin - Tequila - Mercal - Pisco -

# BOISSONS FRAICHES

**Perrier 33cl** 4,50 €

**Coca-Cola, Coca-Cola zéro – 33 cl** 4,50 €
**Fever Tree– 20 cl** 4,50 €
Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic, Grapefruit

**Limonade artisanale nature - 33 cl** 4 €

**Jus de fruits de Bissardon en vallée du Rhône - 25cl** 6 €
Jus : Ananas, Pomme brut, Tomate
Nectar : Abricot, Fraise, Framboise

**Infusions pétillantes de chez Symple - 33cl** 6 €
Détox (sauge, sureau et pomme)
Énergisante (thym, citron)

**Nos Thés Glacés Maison** 3,50 €
Thé vert Menthe
Thé noir Cerise
thé noir Pêche - Abricot
Tisane Fraise - Goji

# INFUSIONS

**Les Jardins de Nathandine, Vercors** 6 €
Tilleul
Verveine
Menthe poivrée
4 plantes (verveine, tilleul, marjolaine, mélisse)



# LISTE ALCOOL

**Liqiueurs :**
*Limoncello,*
*Get27,*
*Amaretto*
*Mandarine Napoléon*

**Eau-de-vie de fruit - 4 cl**
*Distillerie Jean Gauthier:*
*Abricot - Poire - Kirsch - Mûre*

**Liqueur -** *Distillerie Jean Gauthier:*

| | |
|---|---|
| **Alcool regional :** | |
| *Calvados Coquerel* | 10,00 € |
| **Cognac & Armagnac -** *4 cl* | |
| *Cognac Camus Ile de Ré (FR)* | 12,00 € |
| *Meukow VSOP* | 15,00 € |
| *Bas Armagnac Chateau de Laubade 6 ans* | 12,00 € |
| *Armagnac Armin, 10 Ans* | 12,00 € |
| **Whisky & Bourbons -** *4 cl* | |
| *Monkey Shoulder* | 10,00 € |
| *Talisker, Port casks* | 12,00 € |
| *Jack Daniel's Gentleman,* | 12,00 € |
| *Bourbon Bulleit* | 12,00 € |
| **Rhums -** 4 cl | |
| Botran Reserve 15 ans | 9,00 € |
| Appleton Estate 12 ans | 12,00 € |
| Bumbu | 10,00 € |
| **Gins & Vodkas -** 4 cl | |
| Beefeater | 9,00 € |
| Hendrick's, Gin du Mont-Blanc | 11,00 € |
| Absolut | 12,00 € |
| accompagné d'un Tonic Fever Tree | + 3,00 € |
| **Tequila, Mezcal et Pisco** | |
| Reposado | 1,00 € |
| Mezcal Bruxo | 9,00 € |
| Pisco Porton | 19,00 € |
| Pisco Chileno Reservado | 14,00 € |