

LE BAR



LES COCKTAILS

• CLASSIQUES •

PIMM'S CUP	13
Pimm's, Fruits frais, Aromates & ginger beer du Perchoir	
DAIQUIRI PERCHÉ	13
Rhum Embargo, citron jaune bio & sirop de sucre*	
MOSCOW MULE	13
Vodka Renaissance, citron jaune bio & ginger beer du Perchoir	
MAÏ TAI	14
Rhum Embargo, rhum brun Embargo, Cointreau, citron jaune bio, sirop d'orgeat* & bitter Hellfire	
ÈÀ HAUT	13
Gin Anaë, shrub citron / romarin*, Peychaud's - bitter & tonic du Perchoir	
DISARONNO SOUR	15
Amaretto Adriatico, citron jaune bio, liqueur Luxardo, blanc d'oeuf & cerise confite	

LE SNACK

Burrata, betteraves rôties au four & vinaigrette à la figue	10
Bulots, crevettes & mayonnaise estragon	11
Toast jambon prince de Paris & moliterno à la truffe	12
Croquettes de cèpes & coulis de piquillos	10
Tagliata de rumsteck & pesto à l'ail des ours	12

LES RAISINS

• LES VERRES & LES BOUTEILLES (12.5 / 75 / 150 / 300 Cl) •

LES BLANCS

LANGUEDOC	7 / 32
Cuvée Carole, 2023	
VAL DE LOIRE	8 / 38
Régis & Sylvain, « L'huitre », 2022	
SANCERRE	9 / 44
Chateau de Thauvenay, 2022	
LES ROUGES	
VAL DE LOIRE	7 / 34
Saumur, « Symphonie Moulin de l'Horizon », 2022	
VENTOUX	8 / 38
Terre de Ghaya, « Fusion », 2021	

LES ROSÉS

COSTIÈRES DE NÎMES	7 / 32
Campuget « 1753 », 2022	
CÔTE DE PROVENCE	8 / 40 / 76 / 150
Maison Sainte Marguerite, « Symphonie », 2022	
BANDO	9 / 48 / 86 / 165
Domaine de Terrebrune, 2022	

LES SOFTS

LES SOFT DU PERCHOIR (33cl)	
Cola, Cola Zéro, Ginger Beer, Tonic, Limonade	6
KOMBUCHA ARCHIPEL (33Cl)	7
Brut, Feuilles de Figuiers	
CLUB MATÉ (33Cl)	7
Classique, Granat	
JUS PATRICK FONT (25Cl)	7
Selon arrivage et disponibilité	

LES BULLES

• LES VERRES (12.5Cl) •

AYALA BRUT MAJEUR, N.M 15

• LES BOUTEILLES (75Cl) •

LE CHAMPAGNE BLANC	
AYALA BRUT MAJEUR, N.M	90
JOSEPH PERRIER BRUT NATURE, N.M	90
AYALA BLANC DE BLANCS, 2016	115
CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLESIMÉ, 2012	150
BOBINGER « GRANDE ANNÉE », 2012	229
BOBINGER « GRANDE ANNÉE », 2014	247
LE CHAMPAGNE ROSÉ	
AYALA BRUT MAJEUR ROSÉ, N.M	95
BOBINGER « GRANDE ANNÉE ROSÉ », 2014	280

LES BIÈRES

• LES BOUTEILLES (33Cl) •

BIÈRES DU MOMENT 7

N'hésitez pas à demander au bar notre sélection de la semaine

• LES PRESSIONS (25Cl / 50Cl) •

JUPIER	6 / 10
Blonde légère Supplément Picon 16	
GINETTE	6 / 10
Bière blanche	
GOOSE ISLAND IPA	6 / 11

Nos créations



14€

La cheffe

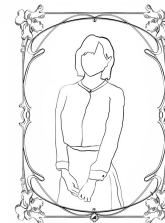
Rhum brun - Embargo, purée de melon / baies roses*, citron jaune bio, sirop de sucre*, lait de coco



14€

Le directeur

Bourbon - Maker Mark's
Eustau - Pedro Ximénez, BTTR,
Absinthe, bitter - Angostura Orange



16€

La responsable

Téquila - Casamigos, Italicus,
Crémant de Loire, citron jaune bio,
sirop d'érable



9€

Le commis

Oscó, purée de melon / baies roses*, sirop d'orgeat*, citron jaune bio
• Sans Alcool •



14€

La cuisinière

Cognac - Rémy Martin, purée de passion, sirop d'érable, bitter - Angostura Orange, Eau pétillante



13€

Le barman

Lillet blanc, crème de mûre - Briotet, Eustau - Puerto Fino, citron jaune bio, Kefir, bitter - Angostura



9€

Le stagiaire

Shrub rhubarbe * sirop de sucre*, citron jaune bio, Club Mate Granat, bitter - Peychaud's
• Sans Alcool •



16€

La serveuse

Ayuak - Empirical Spirit, liqueur chipotle - Humo, sirop de Saugé Ananas*, Absinthe

• Les produits annoté d'une * sont fait maison •

• Tous les prix sont nets en euros / service compris •
• Les chèques, litres restaurant & chèques vacances ne sont pas acceptés •
• L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération •
• N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à nos barman •