



LE MAS DU LANGOUSTIER

ÎLE DE PORQUEROLLES



Un verre

Sous les Pins...



Chef de Bar : Pierre Quilis



Tarif net, services et taxes comprises.

LES APERITIFS TRÈS TONIQUES 30CL

- Cantarelle Gin** (Brue-Auriac, France) **13 €**
Graines de Cardamone, Pamplemousse, bitter Transatlantic
Servi avec la French Tonic Water
- Gin XII** (Forcalquier, France) **18 €**
Branche de Romarin, goutte d'huile d'Olive
Servi avec Fever Tree Mediterranean Tonic
- El Dictator Gin** (Colombie) **20 €**
Fèves de Tonka râpées, Cannelle, bitter Chocolat
Servi avec Fever Tree Indian Tonic
- Roku Gin** (Japon) **12 €**
Baies de Sansho, Combawa, bâtonnets de Citronnelle
Servi avec Fever Tree Indian Tonic

L'APERITIF À LA FRANÇAISE

- Terrain Lillet (Je t'aime mais j'ai soif) 33cl** **18 €**
Lillet blanc, Citron jaune, Crème de Mûre, Eau gazeuse
- Pierrot Le Fou (entre Porquerolles et le cinéma) 25cl** **18 €**
Emulsion de Rinquiquin, Orange Colombo, Citron Jaune, sirop de
Romarin maison, Ginger Ale

LES COCKTAILS SIGNATURES

Le Messenger de la Crique 20cl 18 €

Mûres fraîches, Basilic, Citron vert, crème de cassis, Sloe Gin

Corto le Flibustier 33cl 18 €

Rhum Ambré, Citron vert, Fruit de la Passion, Ananas,
Sirop maison 4 épices

Anne Fleur 33cl 18 €

Vodka infusée Citron, fleur de Sureau, Menthe du jardin, Citron
jaune, Eau gazeuse

Le Parfum de la Dame en Noir 25cl 18 €

Gin infusé Citronnelle, Citron vert, Basilic, Fleurs du jardin,
Lavande

LES COCKTAILS CLASSIQUES

(D'avant, encore et toujours)

Le Negroni 20cl (Amertume élégante) 18 €

Gin, Antica Formula, Campari Bitter

Hemingway Daiquiri 25cl 18 €

Rhum, Citron vert, Pamplemousse, Sucre

Clover Club 25 cl (Fruité et acide) 18 €

Gin, Citron jaune, Noilly Pratt, purée de Framboise

Balaïka 25 cl (Pêche acide) 18 €

Vodka, Crème de Pêche, Citron jaune

Tarif net, services et taxes comprises.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

(Une expérience en toute modération)

Seedlip garden 108 (Fraîcheur botanique) 25cl 15 €

Jus de Citron, jus de Pomme, sirop de Romarin, Ginger Ale

Seedlip spice 94 (Agrumes et épices) 25cl 15 €

Jus de Citron, Coriandre fraîche, sirop d'Hibiscus maison, soda
Pamplemousse maison

La limonade du Langoustier 25cl 12 €

Avec Sauge et Thym frais

Gorgeous 25cl 14 €

Fruit de la Passion, purée de Framboise, jus de Cranberry

LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier (33cl) 7 €

Orangina, Ice Tea (25cl) 7 €

Fever Tree : Ginger Ale, Indian Tonic, Mediterannean (20cl) 7 €

La French : Tonic Water, Ginger Beer (20cl) 7 €

LES NECTARS ET LES JUS

Jus d'Orange ou Pamplemousse pressés (25cl) 11 €

Jus de Citron pressé (15cl) 8 €

CHARLES PAPILLON : 9 €

Nectar : Framboise, Abricot, Pêche de Vigne, Poire Williams (25cl)

Pur Jus : Pomme, Tomate, Orange (25cl)

LES EAUX

Vittel, Perrier fines bulles (1L) 6 €

Chateldon (75cl) 7 €

Vittel, Perrier fines bulles (50cl) 4 €

LES SIROPS 2 €

Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe.

LES BIERES

HYPAEA la bière de Porquerolles de Guillaume et Cassandra

Blanche, Blonde, Ambré, (bouteille 33cl) 9 €

Heineken pression (25cl) 6 €

Tarif net, services et taxes comprises.

LES VERMOUTHS, APERITIFS ET BITTERS

Pastis 51, Ricard (4cl) 6 €

Henri Bardouin (3cl) 7 €

Punt E Mes, Amaro Averna, Amaro Montenegro,

Antica Formula, Vermouth Del Professore (4cl) 7 €

Martini Bitter 1872, Campari, Tawny Porto,

Noilly Prat, Licor 43 (6cl) 6 €

LES VINS AU VERRES

Vin de l'Île de Porquerolles, blanc, rouge, rosé (12cl) 9 €

Vin du moment, blanc, rouge, rosé (12cl) 12 €

LE CHAMPAGNE A LA COUPE

Brut Blanc Tradition (15cl) 15 €

Brut Rosé Tradition (15cl) 18 €

Brut Blanc Prestige (15cl) 28 €

Brut Rosé Prestige (15cl) 28 €

LES WHISKIES 4cl

LOWLANDS :

Glenkinchie, 12 ans, Ecosse 18 €
Un arôme doux, herbeux, un léger soupçon de fumée

HIGHLAND :

Oban, 14 ans, Ecosse 26 €
Caractère unique, fait de Malt, d'Iode, de Sel, de Fruits et de Feu de Bois

Dalwhinnie, 15 ans, Ecosse 21 €
Doux et subtil, Miel d'Acacia épicé, végétal, proche de la céréale

SPEYSIDE :

Cragganmore, 12 ans, Ecosse 18 €
Équilibre entre douceur et sécheresse, Agrumes et Herbes fraîches

Knockando, 12 ans, Ecosse 16 €
Notes d'Agrumes et de Céréales, nuances d'Amandes douces et de Noisettes

ISLAY :

Caoc Ila Distillers Editions, 15 ans, Ecosse 50 €
Notes d'Huile d'Olive, de fumée de Fruits, Fraîcheur marine, Richesse aromatique due au vieillissement en fût de Moscatel

SKYE :

Talisker Port Ruighe, Ecosse 20 €
Légèrement tourbé, épicé et fruité, vieilli en fût de Porto

Talisker Storm, Ecosse 25 €
Assemblage de meilleurs fûts de différents âges, caractère Fumé et Maritime

LES IRISH :

Jameson, Irlande 15 €

Style Fruité prononcé, Fruits rouges, sur fond d'Épices et de Céréales

Bushmills, Irlande 16 €

Élégant, onctueux, Cerise, Fruits confits, Amandes

LE TENNESSEE :

Jack Daniel's, Etats-Unis 15 €

Nez doux et boisé, traces de Tabac, arômes de Cuir

BOURBON ET RYE :

Michter's Single Barrel, Etats-Unis 26 €

Poivre, Citrus, Caramel Beurre salé, Chêne

Hudson Baby Bourbon, Etats-Unis 18 €

100% Maïs, caractère profond, Vanille

LES DIGESTIFS 4cl

Amaretto, Khalua, Baileys 12 €

Limoncello, Chambord, Get 27, Cointreau, Chartreuse 12 €

Vodka Belvédère 18 €

LES RHUMS 4cl

Trois Rivières 55 Origine, Martinique	18 €
Ferroni, Marseille, France	21 €
Pacto Navio, Cuba	19 €
Companero Gran Reserva, Jamaïque et Trinité	21 €

LES ARMAGNACS 4cl

Fontaine de Coincy 1949	180 €
-------------------------	-------

LES COGNACS ET EAUX DE VIE 4cl

Bourgoin Cognac 1998	30€
Delamain Pale and Dry	45 €
Delamain Vesper	65 €
Richard Henessy	250 €
Henessy XO	55 €
Grappina Di Gio	18 €

Tarif net, services et taxes comprises.

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Café, Café allongé, Décaféiné (6cl)	5 €
Chocolat (14cl), Thés (25cl), Café au lait (14 cl)	6 €
Cappuccino, Double café, Double décaféiné (12cl)	7 €

LES PETITES FAIMS

(Disponible entre 14h30 et 16h30)

Le sandwich club Jambon blanc aux Herbes	15 €
Servi avec une Salade	
La truite fumée aux aiguilles de Pins	17 €
Crème mascarpone, Myrte et baies de Tasmanie	
L'assiette de frites maison	12 €

Tarif net, services et taxes comprises.