



# L'EXPERIENCE

## Bar à Manger !

Sélection de Fromages  
Petite 7 € / Grande 12 €

Sélection de charcuteries  
Petite 7 € / Grande 12 €

**Le Partage 18 €**

*Charcuteries, fromages, salade*

**Le Foie Gras 15 €**

*Foie Gras de Canard IGP, confit d'oignons, pain d'épices toasté*

**L'Expérience Bâgel 11 €**

*Chiffonnade de bœuf, sauce moutarde miel, tomate, oignons rouges, emmental, salade*

**Le bœuf façon Carpaccio 13 €**

*Rôti de bœuf cuit finement tranché, huile d'olive, cébettes, Parmigiano Reggiano*

**L'Expérience Croc' M 12 €**

*Pain de mie fait maison, jambon blanc, tomme de Savoie*

**La Tartine froide italienne 12 €**

*Pain fait maison, Burrata, artichauts, speck, salade*

**La Tartine chaude gourmande 12 €**

*Pain fait maison, brie, magret de canard fumé, piment d'Espelette, amandes*

# Bar à soif !

## Une mousse bien fraîche ?

### Pression :

Pelforth 25cl / 50cl – France 4 € / 7,80 €

### Bouteille 33 cl :

Heineken – Hollande 5 €

Corona – Mexique 6 €

Levrette (Blanche) – France 5 €

Phoenix – Ile Maurice 5 €

La Goudale – France 5 €

Rince cochon / Fruits Rouge – Belgique 6 / 7 €

Chouffe / Chouffe IPA - Belgique 6 €

Duvel Triple Hop – Belgique 7 €

La Bière du démon – France 6,66 €

La Triple Fessée – France 6,50 €

La Chimay (Brune) – Belgique 6 €

Socca Biera – France (Nice) 6,50 €

La Bud – USA 5 €

La Mythos – Grèce 5 €

## Ou plutôt un cocktail ? - 12cl

Mojito / Mojito aux fruits 9 € / 10 €

Bloody Mary 10 €

Gin'ito 11 €

Spritz Champagne 12 €

Piña Colada 10 €

Bourbon Sour 12 €

Porn Star Martini 11 €

Expresso Martini 12 €

Vieux Carré 12 €

Caïpirinha 10 €

Cucumber Sour 10 €

Dark'N Stormy 12 €

Margarita 11 €

Dry Martini 10 €

Cointreau Fizz 10 €

Maï Taiï 11 €

Cocktail personnalisé 12 €

## Peut-être un verre de vin ? - 15cl

### **Nos Pétillants :**

Coupe de Champagne	14 €
Coupe de Prosecco	8 €

### **Nos Blancs :**

Dom. Bouisse Matteri – Vin de France	7 €
Château St Julien D'Aille – AOP Côtes de Prov.	6 €
Mas D'Alezon 2013 – AOP Faugères	10 €
Dom. du Clovallon – IGP Pays D'oc	8 €
François Chidaine – AOC Touraine	6 €
Dom. Tariquet – IGP Côte de Gascogne (Moelleux)	7 €
Dom. Barbossi – IGP Alpes Maritimes	8 €

### **Nos Rosés :**

Château St Julien D'Aille – AOP Côtes de Prov.	6 €
Dom. Bouisse Matteri – Vin de France	7 €

### **Nos Rouges :**

Dom. Barbossi – IGP Alpes Maritimes	8 €
Château St Julien D'Aille – AOP Côtes de Prov.	6 €
Morgon 2016 – AOP Morgon	8 €
Château Tire Pé – AOP Bordeaux	6 €
François Chidaine – AOC Touraine	7 €
La Ferme Saint Pierre – AOC Ventoux	6 €

## Laissez-vous tenter par un spiritueux - 5 cl

### Gin - 5cl

Citadelle	10 €
Ungava	10 €
Hendrick's	9 €
Gordon's	8 €
Tanqueray Ten	10 €
Oli'Gin	12 €
Bosford	10 €

### Rhum - 5cl

Plantation Gran Anejo	12 €
Diplomatico	10 €
HSE Vieilli	9 €
Kraken	10 €
Mount Gay Black Barrel	9 €
Pacto Navio	10 €
Plantation Ananas	12 €
Zacapa 23 Solera	10 €
Trois Rivières	8 €
Ryoma	12 €

### Les Anisés - 3cl

Ricard	4 €
Pastis 51	4 €
Henri Bardouin	5 €
Anisette des frères Gras	6 €

### Tequila / Mezcal - 5cl

Tiscaz	9 €
Excellia Reposado	12 €
Herradura	12 €
Mezcal El Señorito	11 €

### Les Autres - 5cl

Pisco 1615	10 €
Cachaça Ypioca	9 €
Martini Blanc ou Rouge	6 €
Cointreau	8 €
Chartreuse verte	9 €
Limoncello	4 €
Get 27	7 €
Southern Comfort	8 €

### Vodka - 5cl

Stolichnaya Gluten Free	10 €
Zubrovka	8 €
Ciroc / Giroc Vanilla	12 €
Beluga	12 €
Belvedere	11 €

### Whisky - 5cl

Monkey Shoulder	9 €
Monkey Shoulder Smokey	10 €
Glenfiddich 12 ans	10 €
Chivas 12ans	9 €
Glenmorrangie 10 ans	12 €
Laphroaig Quarter Cask	12 €
Jack Daniel's n°7	8 €
Gentleman Jack	10 €
Bulleit Rye	10 €
Wild Turkey 81	10 €
Woodford Reserve	12 €
Jim Beam 12 ans	14 €

Accompagnement pour spiritueux (Coca-Cola, tonic, Perrier, Ginger beer ou autre) : +1 €

## Ou alors sans alcool ? - 25cl

Coca Cola / Coca Cola Zero / Ice Tea	4 €
Evian / Perrier	4 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Tonic	4 €
Jus de fruits (Pomme / Orange / Fraise / Raisin / Tomate / Cranberry)	5 €
Jus Bio Exotique MAYA (Litchi / Goyave / Eau de Coco)	7 €
Virgin Cocktail (Mojito / Piña Colada / Fruits rouges / Exotique / Fruits du verger)	7 €

## Pour les grandes soifs, une bouteille ?

### Nos Blancs :

Le P'tit Ramatuelle – Vin de Pays - Var	24 €
Château La Coste – AOP Coteaux d'Aix en Provence	43 €
Palette – Château Simone 2013	89 €
Clos Canarelli – AOP Corse Figari – 2016	59 €
Clos Maïa 2015 – IGP Pays de l'Hérault	49 €
Eos 2015 – AOP Côtes du Roussillon	42 €
Domaine Closvallon « Cuvée Les Aurièges » - IGP Pays D'Oc – 2014	39 €
Anjou 2014 – Thibaud Boudignon	65 €
Mas D'Alezon – Faugères 2013	48 €
François Chidaine – Sauvignon – AOC Touraine	28,50 €

### Nos Rouges :

La Mando – Domaine de Barbossi 2016	45 €
Le Grand Revelette 2013	78 €
Clos Canarelli 2014	59 €
Crozes-Hermitage 2015	55 €
Auxey Duresse 2015	69 €
Saumur Champigny 2015	65 €
Cuvée Tire Vin Vite – Château Tire Pé – AOC Bordeaux	35 €

### Nos Rosés :

Le P'tit Ramatuelle – Vin de Pays – Var	24 €
Domaine Tariquet – IGP Côte de Gascogne	39 €
Bandol – Domaine de Terrebrune 2016	60 €

### Nos Pétillants :

Champagne - Pierre Montcuit « Hugues Coulmet »	75 €
Champagne Rosé - Pierre Montcuit « Grand Cru»	95 €
Champagne - Jacquesson « Cuvée 739 »	95 €
Champagne - Jacques Lassaingne « Les Vignes de Montgueux »	110 €
Champagne - Egly-Ouriet « Les Vignes de Vrigny »	149 €
Champagne – Duval Leroy « Femme de Champagne 2000»	180 €
Champagne – Jacquesson « Cuvée 735»	160 €