

LES

Augustins

RESTAURANT & BAR

CARTE DU BAR

Prix nets TTC en Euros - Service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CRÉATIONS LES AUGUSTINS

N°1 – Coffre N°1976

13€

Calvados • Cognac • Vermouth • Liqueur de noix • Bitter chocolat

Inspiré des anciens coffres-forts bancaires et faisant référence à l'année de fondation de la Banque Scalbert Dupont, ce cocktail rend hommage à l'élégance et au prestige de la finance. Les notes de calvados, de cognac et de noix offrent un profil riche et profond. Chaque dégustation évoque les trésors et les secrets conservés derrière les portes d'un coffre.

N°2 – Secret Bancaire

13€

Bourbon • Chartreuse Verte • Infusion de thé vert • Citron vert • Crème de pistache

Ce cocktail revisite une recette des pères Chartreux autour de la Chartreuse verte et du Bourbon avec l'ajout du thé vert et de la pistache. Sa robe limpide et son équilibre délicat lui confèrent une grande élégance. Il révèle un secret raffiné digne des plus grands coffres-forts.

N°3 – Rubis du Parrain

12€

Gin • Cointreau • Framboise • Citron vert • Meringue italienne flambée

Inspiré des réceptions les plus raffinées, ce cocktail associe fraîcheur, fruit et finesse. La framboise, le citron vert et la meringue flambée créent un contraste gourmand et aérien. L'ensemble offre une dégustation spectaculaire et élégante.

N°4 – Taux Élevé

12€

Tequila infusée au piment • Jus de mangue • Sirop de vanille de Madagascar • Citron vert • Blanc d'œuf

Ce cocktail célèbre les routes commerciales où circulaient épices et produits précieux. La tequila infusée au piment s'équilibre avec la douceur de la mangue et de la vanille, relevée par le citron vert. Chaque gorgée mêle intensité et fraîcheur dans un équilibre parfaitement maîtrisé.

N°5 – Écrin de l'Isle

13€

Rhum passion-vanille • Rhum vieux • Purée de passion • Sirop de vanille • Bitter cacao • Citron vert • Mousse passion-vanille

Inspiré des trésors venus d'outre-mer, ce cocktail met à l'honneur des saveurs tropicales généreuses. Le rhum vieux, la passion et la vanille s'associent dans une composition riche et harmonieuse. Quelques notes de cacao apportent une finale élégante et pleine de caractère.

COCKTAILS CLASSIQUES

Americano (13 cl) - Campari, Vermouth Rouge, Eau Gazeuse	10€
Caipirinha (9 cl) - Cachaca, Citron Vert, Sucre	12€
Cosmopolitan (9 cl) - Vodka, Triple Sec, Citron, Cranberry	12€
Cuba Libre (13 cl) - Rhum, Citron Vert, Coca-Cola	12€
Daiquiri (9 cl) - Rhum, Citron Vert, Sucre	12€
Espresso Martini (9 cl) - Vodka, Liqueur de Café, Café, Sucre	12€
French 75 (9 cl) - Gin, Citron Vert, Sucre, Champagne	13€
Hugo Spritz (18 cl) - Liqueur de Fleur de Sureau, Prosecco, Eau Gazeuse	12€
Limoncello Spritz (18 cl) - Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse	12€
London Mule (20 cl) - Gin, Citron Vert, Angostura, Ginger Beer	12€
Maï Tai (10 cl) - Rhum, Triple Sec, Orgeat, Citron Vert	12€
Manhattan (8 cl) - W. Bourbon, Vermouth Rouge, Angostura	12€
Margarita (9 cl) - Tequila, Triple Sec, Citron Vert	12€
Mimosa (9 cl) - Orange, Triple Sec, Champagne	13€
Moscow Mule (20 cl) - Vodka, Citron Vert, Angostura, Ginger Beer	12€
Negroni (9 cl) - Gin, Vermouth Rouge, Campari	13€
Old Cuban (9 cl) - Rhum, Citron Vert, Sucre, Menthe, Champagne	13€
Old-Fashioned (6 cl) - W. Bourbon, Sucre, Angostura	12€
Select Spritz (18 cl) - Liqueur Select, Prosecco, Eau Gazeuse	12€
Whiskey Sour (10 cl) - W. Bourbon, Citron, Sucre, Blanc d'oeuf	12€

MOCKTAILS

Billet Rouge (15 cl)	8€
Jus de pastèque, Citron vert, Sirop de poivron	
Billet Vert (15 cl)	8€
Jus de pomme, concombre Citron vert, Cordial basilic, Eau gazeuse	
Or Blanc (15 cl)	8€
Purée de passion, Lait & eau de coco, Citron vert, Sirop de vanille	

COCKTAILS & MOCKTAILS

CHAMPAGNE (12,5 CL)

Irroy

Extra Brut – Champagne

14€

BLANCS (15 CL)

Michel Redde & Fils

Petit F – Pouilly Fumé – Loire

10€

Maison Trenal

Bourgogne

9€

M. Chapoutier

Belleruche – Côte du Rhône – Rhône

7€

ROUGES (15 CL)

Château des Graves

Graves – Bordeaux

9€

Clos du Caillou

Le Caillou – Côte du Rhône – Rhône

8€

Domaine de Reuilly

Les Pierres Plates – Reuilly – Loire

7€

ROSÉ (15 CL)

Château La Martinette Bio

Côtes de Provence – Provence

9€

VINS AU VERRE

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Anosteke Saison 6	6€	9€
Henry IPA Motte Cordonnier 6°	6€	9€
Bracine Triple 8,5°	6€	9€

BIÈRES BOUTEILLES

PVL blanche 3,5°	33 cl	7€
Célestin La Dix 6,5°	33 cl	7€
Bussels Beer Project Delta Zéro 0,5°	33 cl	7€

APÉRITIFS

Ricard	3 cl	5,50€
Pastis Version Française	3 cl	6€
Suze	5 cl	5,50€
Campari	5 cl	7€
Vermouth Del Professore Blanc, Rouge	5 cl	7€
Vermouth Antica Formula	5 cl	9€
Porto Rouge Graham's	5 cl	7€

BIÈRES & APÉRITIFS

RHUM (4 CL)

Nation 10 ans	11€
Panama Raisin sec, miel et nuances de chocolat	
J.Bailly 12 ans	14€
Martinique Notes d'épices, cacao et tabac	
Trois Rivières Canne Brulée	10€
Martinique Brûlage de cannes sur pied, subtilement fumé	
Hampden 8	14€
Jamaïque Fruits mûres, pommes caramélisées et réglisse	
Flor de Caña 14 ans	12€
Nicaragua Noix de coco, nougat et caramel	

SPIRITUEUX A BASE DE RHUM (4 CL)

Millonario 15	12€
Pérou Notes de bananes flambées, toffee et figue	

WHISKY (4 CL)

Arran 10	13€
Ecosse Single malt, notes vanillées, pommes au four	
Starward Left-Field	11€
Australie Single malt, fruits tropicaux et chêne grillé	
Armorik Double Maturation	15€
France Single malt, tourbé, fruits mûrs et miel	
Buffalo Trace	10€
États-Unis Bourbon, boisé, pommes, maïs, sucre brun	
Arran Robert Burns	12€
Ecosse Single malt, fruits du verger et noix de pécan caramélisées	
Ileach	10€
Ecosse Single malt, tourbé, notes fruitées et poivrées	
Pointe Blanche	11€
France Single malt, salin et boisé, fruits confits	
Nikka Taketsuru Pure Malt	14€
Japon tourbé, fruits confits et épices douces	

SPIRITUEUX

VODKA (4 CL)

Fair Quinoa

10€

France | Végétale et fruitée

Chopin

13€

Pologne | Riche et crémeuse

TEQUILA & MEZCAL (4 CL)

Altos Blanco

9€

Minérale, poivre noir, agrumes

Don Julio Reposado

14€

Fruits tropicaux, vanille

Montelobos

11€

Citron, poivre

COGNAC (4 CL)

Hennessy VS

11€

Vanille, notes florales

Ferrand 1840

14€

Raison, cèdre, miel

GIN (4,5 CL)

Loos	10€
France Coriandre, amande, citron	
Nikka	13€
Japon Agrumes japonais, poivre Sansho	
Drumshambo California Orange	14€
Irlande Notes d'agrumes et thé Gunpowder	
Uncleval's Botanical	13€
États-Unis Floral, concombre, mentholé	
Christian Drouin Carmina	13€
France Framboise, cassis	
Etsu Pacific Water	15€
Japon Notes iodées, yuzu	
Sipsmith	13€
Angleterre Genièvre, citron et marmelade d'orange	
Terre de Glace	14€
France Notes de pamplemousse, réglisse et eucalyptus	
Brecon Botanical	12€
Pays de Galles Notes de safran et de citron	
<i>Nos Gins sont accompagnés d'un Tonic London Essence</i>	

EAU DE VIE DE FRUITS (4 CL)

Poire William Louis Roque	11€
Calvados Drouin Pays d'Auge	12€

LIQUEURS (4 CL)

Chartreuse verte	10€
Adriatico	8€
Cointreau	8€
Limoncello Mamma Mia	8€
Menthe Green Louis Roque	8€
Baileys	8€

SPIRITUEUX & LIQUEURS

EAUX

	50cl	1L
villers	5€	7€
villers Gaz	5€	7€
Chateldon (75cl)		7,50€

SOFTS

Coca Cola, Coca sans sucre (33cl)	5€
Limonade Nature P'tit Quinquin (33cl)	5€
London Essence tonic original (20cl)	5€
London Essence ginger beer (20cl)	5€
Perrier (33cl)	4,50€

NECTARS & JUS ALAIN MILLIAT

(20 cl)	5€
Nectars Abricot, Pêche de vigne, Mangue	
Jus Ananas, Tomate	

CAFÉS

Expresso, allongé, décaféiné	3€
Double expresso	5€
Cappuccino	5€
Irish Coffee	12€

THÉS & INFUSIONS "LE PALAIS DES THÉS"

Thé vert menthe, grand Jasmin, sencha ariake	5€
Thé noir earl grey, goût russe, royal assam	5€
Infusion detox scandinave, camomille	5€
Rooibos Afrique du Sud	5€

TAPAS À PARTAGER

Rillettes de saumon & citron confit **10€**

Pain toasté

Tataki de thon albacore mariné **11€**

Condiments tofu & miso

Picanha de Wagyu australien (grade 7) **17€**

Snacké et flambé au romarin, crème de persil & sel fumé

Tartare de bœuf français & Chorizo ibérique **13€**

Mayonnaise à l'ancienne & ciboulette

Terrine de lapin aux pruneaux **11€**

Marinée au Cognac & pickles de légumes