

CAPELONGUE  
*Café*

## les cocktails

À la découverte des parfums de Provence

<b>APEROL</b>	<b>12 CL</b>	<b>18€</b>
<i>Aperol bitter, Prosecco, eau gazeuse</i>		
<b>LE CALISSON</b>	<b>18 CL</b>	<b>26€</b>
<i>Liqueur d'orange, amaretto, liqueur de melon Sirop de miel, jus de citron</i>		
<b>ROSEMARY ME</b>	<b>12 CL</b>	<b>20€</b>
<i>Vodka infusée au romarin, sirop de rose Sirop de romarin maison, jus de citron vert</i>		
<b>PROVENCE ALE</b>	<b>12 CL</b>	<b>22€</b>
<i>Gin provençal XII, farigoule, jus de citron vert Menthe, ginger ale</i>		
<b>TOMATINI</b>	<b>12 CL</b>	<b>18€</b>
<i>Vodka et jus de tomate clarifié maison Vermouth Del Professore bianco</i>		
<b>MATCH A SOUR</b>	<b>12 CL</b>	<b>24€</b>
<i>Gin infusé au matcha, sirop de concombre Jus de citron vert, blanc d'œuf</i>		

N'HÉSITEZ PAS À FAIRE APPEL À NOTRE BARMAN

POUR LA RÉALISATION DE COCKTAILS PERSONNALISÉS

## les désaltérants

<b>GINGER FIZZ</b>	<b>18 CL 18 €</b>
<i>Infusion gingembre, jus de citron jaune frais Sirop de thym maison, eau pétillante</i>	
<b>SPARKLY DETOX</b>	<b>18 CL 18 €</b>
<i>Concombre frais, jus de citron vert frais Basilic, eau pétillante</i>	
<b>GREEN SAGE</b>	<b>18 CL 18 €</b>
<i>Thé vert, infusion sauge Jus de citron jaune et menthe fraîche</i>	

## jus frais kookabarra 25 cl

<b>MULTI-FRUITS</b>	<b>8 €</b>
<b>ABRICOT</b>	<b>8 €</b>
<b>POMME ROUGE</b>	<b>8 €</b>
<b>ACE</b>	<b>8 €</b>
<b>ORANGE</b>	<b>8 €</b>
<b>CRANBERRIES</b>	<b>9 €</b>
<b>FRAISE</b>	<b>9 €</b>
<b>TOMATE BIO</b>	<b>9 €</b>

## les sodas 33 cl

<b>COCA-COLA</b>	<b>8 €</b>
<b>COCA-COLA ZÉRO</b>	<b>8 €</b>
<b>LIMONADE</b>	<b>8 €</b>
<b>PERRIER</b>	<b>8 €</b>

## les tonics 20 cl

<b>FEVER TREE GINGER ALE</b>	<b>7 €</b>
<b>FEVER TREE GINGER BEER</b>	<b>7 €</b>
<b>FEVER TREE TONIC WATER</b>	<b>7 €</b>

## les eaux

<b>EAU FILTRÉE DE DÉGUSTATION "CRYO" 75CL</b>	
<i>Plate ou gazeuse</i>	
<b>À DISCRÉTION PAR PERSONNE</b>	<b>6 €</b>

## Les vins au verre 15 cl

champagne	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>18 €</b>
<i>Brut, cuvée Alliance, Champagne Colin</i>	
blanc	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>6 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2022 AOP CASSIS</b>	<b>10 €</b>
<i>Clos Saint Magdeleine</i>	
rosé	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>6 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2022 AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	<b>10 €</b>
<i>Château Revelette</i>	
rouge	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>6 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2015 AOP LUBERON</b>	<b>10 €</b>
<i>Maestral, Domaine des Fourques</i>	

## Les bouteilles 75 cl

champagne	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>90 €</b>
<i>Brut, cuvée Alliance, Champagne Colin</i>	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>110 €</b>
<i>Rosé, réserve perpétuelle, A.Penet</i>	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>120 €</b>
<i>Royale Réserve Rosé, Philipponnat</i>	
blanc	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>38 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2022 AOP VENTOUX</b>	<b>56 €</b>
<i>Infiniment Blanc, Domaine Alloïs</i>	
<b>2022 VIN DE FRANCE</b>	<b>62 €</b>
<i>Stella Ducit, Isabelle Ferrando</i>	
<b>2020 AOP CROZES-HERMITAGE</b>	<b>70€</b>
<i>Domaine Les Terriens</i>	
<b>2021 AOP LUBERON</b>	<b>82 €</b>
<i>Chateau la Verrerie, Grand Deffand</i>	

## Les bouteilles 75 cl

### rosé

<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>38 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2021 AOP LUBERON</b>	<b>50 €</b>
<i>L'Inopiné, Mas Lauris</i>	
<b>2022 AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	<b>58 €</b>
<i>Château Revelette</i>	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>64€</b>
<i>Château de Mille</i>	
<b>2020 AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b>	<b>100 €</b>
<i>Les Clans, Château d'Esclans</i>	

### rouge

<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>38 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2021 IGP VAUCLUSE</b>	<b>50 €</b>
<i>Le Rouge n°1, Domaine Les Chancel</i>	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>68 €</b>
<i>Saint Lucide, Château de Mille</i>	
<b>2021 AOP VACQUEYRAS</b>	<b>88 €</b>
<i>Le Clos, Domaine de Montirius</i>	
<b>2021 AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b>	<b>98€</b>
<i>Bagnard, Château Les Valentines</i>	

## les apéritifs et vermouths 4 cl

<b>PICON</b>	<b>7 €</b>
<b>APEROL</b>	<b>8 €</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>8 €</b>
<b>PIMM'S</b>	<b>8 €</b>
<b>NOILLY PRAT DRY</b>	<b>10 €</b>
<b>LILLET BLANC</b>	<b>10 €</b>
<b>GENTIANE DE LURE</b>	<b>9 €</b>
<b>RINQUINQUIN</b>	<b>9 €</b>
<b>NOIX DE ST JEAN</b>	<b>9 €</b>
<b>ORANGE COLLUMBO</b>	<b>9 €</b>
<b>ST GERMAIN</b>	<b>10 €</b>
<b>VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO</b>	<b>10 €</b>
<b>VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO</b>	<b>10 €</b>
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b>	<b>12 €</b>
<b>PORTO BLANC - KOPKE FINE TAWNY</b>	<b>10 €</b>
<b>PORTO ROUGE - KOPKE FINE TAWNY</b>	<b>10 €</b>

## les pastis 4cl

PASTIS HENRI BARDOUIN	9 €
PASTIS MANGUIN	9 €
PASTIS GARAGAI	9 €
PASTIS 1889 DOMAINE EYGUEBELLE	9 €
PASTIS DU LIQUORISTE	9 €
PASTIS P'TIT BLEU	9 €
PASTIS ACQUALANCA	10 €
PASTIS BIO LACHANENCHE	12 €
PASTIS MASSILIA	9 €
PASTIS MAISON JANOT	10 €
PASTIS MARRA	9 €
PASTIS LE CAMARGUAIS	9 €
PASTIS PASTAGA VERSION FRANCAISE	9 €
PASTIS AGORA	9 €
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUD 2021	12€
ANIS DES GONES	9 €
PASTIS MAISON BOUVIER	9 €
PASTIS ARDENT BIO	9 €

## les whiskys 4cl

BULLEIT RYE	14 €
BULLEIT BOURBON	14 €
NIKKA FROM THE BARREL	16 €
OBAN 14 ANS	16 €
TALISKER PORT RUIGHE	16 €
SINGLAR PURE MALT	16 €
REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL	20 €
BALVENIE 12 ANS DOUBLE WOOD	20 €
CAOL ILA BORDEAUX FINISH S.V	35 €
BALVENIE 15 ANS SINGLE BARREL SHERRY CASK	45 €
DOMAINE DES HAUTES GLACES,	38 €
THE DALMORE 12 ANS	20 €
THE DALMORE 15 ANS	38 €
KILCHOMAN, MACHIR BAY	18 €

## Brasserie des Gorges

LES BIÈRES EN BOUTEILLE	33CL
BLONDE, <i>La Pagnolesque</i>	10 €
BLANCHE, <i>La Pagnolesque</i>	10 €
IPA, <i>La Pagnolesque</i>	10 €
LA BIÈRE À LA PRESSION	
BLONDE, <i>La Pagnolesque</i>	25 CL 6 € / 50 CL 12 €

## les gins 4 cl

GIN LACHANENCE BIO	10 €
HENDRICK'S	10 €
TANQUERAY TEN	12 €
MARTIN MILLER'S	12 €
GENEROUS ORGANIC	14 €
MONKEY 47	16 €
COTSWOLDS DRY GIN	16 €
CITADELLE OLD TOM GIN	12 €
OLI GIN, MANGUIN	14 €
44 N COMTE DE GRASSE	20 €

## les vodkas 4 cl

GREY GOOSE	12 €
CHOPIN RYE	12 €
OLI VODKA, MANGUIN	14 €
LE PHILTRE ORGANIC VODKA	14 €
ZIGA ZAGA	9 €

## les rhums 4 cl

PLANTATION RUM ISLE OF FIJI	14 €
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	14 €
HAMPDEN 8	16 €
FLOR DE CANA 18 ANS	18 €
ZACAPA 23 ANS	30 €
CLÉMENT SINGLE CASK, 100% canne bleue	20 €
DICTATOR JERAQUIA PARDO	55 €

## les cognacs 4 cl

COURVOISIER VS	10 €
MARTELL VSOP	15 €
CAMUS VSOP BORDERIERES	18 €
HENNESSY XO	20 €
CAMUS XO BORDERIERES FAMILY RESERVE	45 €
RÉMY MARTIN XO EXCELLENCE	50 €
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	300 €

## les armagnacs 4 cl

CHÂTEAU DE BORDENEUVE 2000	25 €
DOMAINE DE CHARRON 1989	35 €

## les calvados 4 cl

CHRISTIAN DROUIN SELECTION PAYS D'AUGE	18 €
COMTE LOUIS DE LAURISTON 2004 DOMFRONTAIS	20 €

## les tequilas, mezcals et piscos 4 cl

PISCO WAQAR	12 €
CASAMIGOS BLANCO	14 €
CASAMIGOS REPOSADO	18 €
DON JULIO 1942	56 €
MEZCAL, DEL MAGUEY VIDA	14 €
MEZCAL DOBA, LOS SIETE MISTERIOS	18 €
OCHO EXTRA ANEJO SINGLE BARREL	28 €

## les liqueurs 4 cl

APÉRITIF MELON	10 €
CLÉMENTINE CORSE	12 €
FARIGOULE, DISTILLERIE DE PROVENCE	10 €
CHARTREUSE VERTE	16 €
CHARTREUSE JAUNE	16 €

## les eaux-de-vie 4 cl

POIRE WILLIAMS ROUGE, MILLÉSIMÉE	35 €
BOURBON BARREL N°45	25 €
CARAXÈS BRUT DE FÛT	25 €
FRAMBOISE, MAISON BRANA	14 €

## autres spiritueux et digestifs 4cl

GÉNÉPI BIO LACHANENCE	10 €
AMARETTO DISARONNO	10 €
GET 27	10 €
BAILEY'S	10 €
COINTREAU	10 €
CACHAÇA - GERMANA BRAZIL	15 €

## les boissons chaudes

*Le café Lomi, torréfacteur meilleur ouvrier de France*

EXPRESSO	6 €
EXPRESSO DECAFÉINÉ	6 €
EXPRESSO DOUBLE	8 €
CAPPUCCINO	8 €
LATTE MACCHIATO	8 €
THÉ DE LA MAISON NUNSHEN	6 €
INFUSION DU JARDIN	6 €

## Sur le pouce

de 16h à 22H

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE	12 €
RILLETTE DE TRUITE DE L'ISLE SUR LA SORGUE, FOCACCIA	13 €
TERRINE DE LA MAISON TELME PICKLES & PAIN TOASTÉ	16 €
SALAIISON DE VENTRÈCHE DE THON ROUGE	15 €
PANISSES CROUSTILLANTES ET AÏOLI	8 €
ASSIETTE DE LÉGUMES CONFITS	10 €
TOME DE CHÈVRE AU PISTOU	10 €