

Beaumier
LE MOULIN

Alt. 200 M **LOURMARIN** LIBERON



LA CARTE DU BAR
BAR MENU



Merci de nous faire part de vos intolérances et allergies à la commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.
Please inform us of your intolerance and allergies when ordering.
Allergens list is available on request.

APÉRITIFS

APERITIFS

Le Ptit Bleu, Pastis Henri Bardouin, Pastis Manguin – 3cl	4,5€
Pastis d'Avignon, Pastis 12/12 de Saint-Tropez – 3cl	6,5€
RinQuinQuin, Orange Colombo, Noix de la Saint-Jean – 6cl	6€
Cynar, Aperol, Campari, Gentiane de Lure, Suze – 6cl	6€
Martini Riserva Rubino, Martinia Riserva Ambratto, Lillet Blanc /Rosé / Rouge – 6cl	6€
Kir Provençal, Vin blanc ou pétillant du Luberon ou Champagne – 12cl	7€/9€/19€
<i>Provençal Kir, white wine, sparkling wine from Luberon or Champagne – 12cl</i>	
Cassis, figue, mûre, framboise, châtaigne, pêche, myrtille	
<i>Blackcurrant, fig, blackberry, raspberry, chestnut, peach, blueberry</i>	

LES VINS – 12CL / 75CL

WINES

BLANC - WHITES

2022 AOC Ventoux, Domaine de Fondrèche	7,5€ / 46€
2021 IGP Méditerranée, Château La Verrerie, Viognier	9€ / 52€
2021 AOP Luberon, Domaine Le Novi, Amo Blanco	10€ / 54€

ROSÉS - ROSÉS

2022 Vin de France, Mas Novi, Côté Levant	7€ / 42€
2022 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche	8€ / 46€
2022 AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol, XIII	11€ / 64€

ROUGES – REDS

2018 AOP Luberon, Château Constantin, C2	7€ / 40€
2021 Vin de France, Château Fontvert, Le Cinsault	8€ / 44€
2020 AOP Vacqueyras, Famille Perrin, Les Christins	9€ / 51€

CHAMPAGNE

NM Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve ou Brut Rosé Charles Heidsieck	19€
--	-----

BIÈRES

BEERS

Bouteilles : La Petite Aixoise blanche, ambrée, Indian Pale Ale – 33cl	9€
<i>Bottle La Petite Aixoise white, amber, IPA – 33cl</i>	
Pression : La Petite Aixoise, «La Pils française» - 25/50cl	3,5€/7€
<i>La Petite Aixoise draft beer</i>	
Panaché, pression & sirop, Monaco - 25/50cl	3,5€/7€
<i>Mixed beer, draft and cordial, Monaco</i>	
Picon bière - 25/50cl	4€/8€
<i>Picon & beer</i>	

LES ENCAS
SNACKS

PAN BAGNA, THON CONFIT & LÉGUMES DE SAISON 18€
BUN BREAD, CONFIT TUNA & SEASONAL VEGETABLES

FOCCACIA, CHÈVRE FRAIS, MORTADELLE, PISTACHE & ROQUETTE 16€
FOCCACIA, FRESH GOAT CHEESE, BOLOGNA, PISTACHIO & ARAGULA

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES COMMISSIONS DU MOULIN 19€
ASSORTED CHEESES FROM LES COMMISSIONS DU MOULIN

POICHICHADE, TAPENADE, FOCCACIA MAISON 14€
HUMMUS, OLIVE SPREAD, HOMEMADE FOCCACIA

BURRATA CRÉMEUSE, PÊCHES RÔTIES, COURGETTES CONFITES 16€
CREAMY BURRATA, ROASTED PEACHES, CONFIT ZUCCHINI

FEUILLES D'ÉPINARD EN SALADE, FALAFELS DE LENTILLES VERTES ET GRENADES 16€
SPINACH SALAD, GREEN LENTILS FALAFELS AND POMEGRANATE

SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT & BACON 22€
CEASAR SALAD, CRISPY CHICKEN & BACON

GLACES & SORBETS DE LA MAISON RAVI

ICE CREAM & SORBETS FROM MAISON RAVI
1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€

TARTE DU JOUR AUX FRUITS DE SAISON 8€
SEASONAL FRUIT PIE OF THE DAY

Merci de nous faire part de vos intolérances et allergies à la commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

*Please inform us of your intolerance and allergies when ordering.
Allergens list is available on request.*

SODAS MAISON

HOMEMADE SODAS

MISTRAL GAGNANT

Thé Earl Grey glacé, purée de pêche, citron vert, romarin frais et cardamome
Iced Earl Grey tea, peach purée, lime, fresh rosemary and cardamome

9€

LIMONADE FRAÎCHE

Citron vert, menthe fraîche, sucre, eau pétillante microfiltrée
Lime, fresh mint, sugar, microfiltered sparkling water

8€

ARANGEADE

Jus d'orange frais, Schweppes sélection hibiscus
Fresh orange juice, Schweppes hibiscus selection

8€

SMOOTHIES

Smoothie du moment, réalisé par nos soins avec les fruits de saison de nos producteurs
Homemade smoothie with seasonal fruits from our producers

9€

MOCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE MOCKTAILS

POMELO

Fluère smoked agave, jus de pamplemousse, purée de framboise, romarin frais
Fluere smoked agave, grapefruit juice, raspberry, rosemary

11€

SODAS & JUS DE FRUITS

SODAS & JUICES

JEAN-LOUIS BISSARDON – 25CL

Tomate Roma, Fraise Mara des bois, Pomme Reinette, Poire Williams, Abricot Bergeron, Pêche de vigne
Roma Tomato, Mara Strawberry, Reinette Apple, Williams Pear, Apricot, Vine Peach

8€

SCHWEPES SÉLECTION – 20CL

Tonic original, Hibiscus, Pink Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer

6€

RIVIERA COLA – 33CL

6€

PERRIER – 33CL

4,5€

CRYO EAU MICROFILTRÉE À VOLONTÉ, PLATE OU PÉTILLANTE

Cryo microfiltered unlimited, still or sparkling

4€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS - COFFEE

Notre café est sélectionné et torréfié par Lomi.
Our coffee is selected and roasted by Lomi.

Café ou déca espresso, noisette, allongé

Coffee or decaf espresso, macchiato, americano

3€

Café ou déca double, crème, latte, cappuccino

Coffee or decaf double espresso, macchiato, latte, cappuccino

6€

Chocolat chaud

Hot chocolate

5€

CAFÉS FRAPPÉS - ICED COFFEE

Double café frappé	6€
<i>Double iced coffee</i>	
Café frappé avec sirop au choix : sucre, noisettes grillées, caramel, vanille, pistache	7€
<i>Iced coffee with the syrup of your choice: sugar, grilled hazelnuts, caramel, vanilla, pistachio</i>	
Café frappé avec lait entier ou lait d'avoine	7€
<i>Iced coffee with plain milk or oatmeal milk</i>	
Café frappé avec sirop et lait	8€
<i>Iced coffee with syrup and milk</i>	

THÉS - TEAS

Notre thé est sélectionné par Thé Bon Thé Bio.

Our tea is selected by Thé Bon Thé Bio.

THÉS NOIRS – BLACK TEA

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

THÉS VERTS – GREEN TEA

Citron detox, Jasmin classique, Senchan, Menthe royale

THÉS NOIRS – WHITE TEA

Méditerranée

INFUSIONS – HERBAL TEA

Détox, Jardin de soleil, verveine, Rooïbos Vanille

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

CREATION COCKTAILS

BASALI

Gin Mare, Saint-Germain, concombre, basilic, baies roses, Schweppes sélection pink pepper

Gin Mare, Saint-Germain, cucumber, basil, baies roses, Schweppes selection pink pepper

MIELOUN MULE

Vodka Ziga-Zaga, liqueur Mélépépo (melon & amande), menthe, Schweppes sélection ginger beer

Vodka Ziga-Zaga, Mélépépo (melon & amonde liquor, mint, Schweppes sélection ginger beer

LICHOUS

Whiskey Singlar, liqueur de fleur de figues, citron vert, jus d'abricot Bissardon

Singlar whiskey, fig liquor, lime, Bissardon apricot juice

BADIANA SOUR

Versinthe 20 ans, liqueur de fleur de thym, sirop de violette, thym frais

20 years old Versinthe, thyme flower liquor, violet syrup, fresh thyme

PUISSANÇO

Tequila El Jimador, Italicus, orange pressée, sirop de basilic maison

Tequila El Jimador, Italicus, orange juice, homemade basil syrup

FRANGOSTO

Vodka Fair, Chambord royal, basilic, framboises fraîches, vin pétillant

Vodka Fair, Chambord royal liquor, basil, raspberries, sparkling wine

COCKTAILS CLASSIQUE

CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	16€
Vodka Grey Goose infusée vanille, Fair Café, espresso, fleur de sel, fève de Tonka <i>Vodka Grey Goose with vanilla, Fair Café, espresso, sea salt, Tonka bean</i>	
NEGRONI	16€
Gin Mare, Carpano Antica Formula, Campari Bitter, basilic & romarin fumé <i>Gin Mare, Carpano Antica Formula, Campari Bitter, basil & smoked rosemary</i>	
OLI'MARY GIN ou VODKA	16€
Oli'Gin ou Oli'Vodka, jus de tomate Roma, citron, prémix épicé maison, basilic frais <i>Oli'Gin or Oli'Vodka, Roma tomato juice, lemon, homemade spiced premix, fresh basil</i>	
MARGARITA	17€
Tequila Patron Silver, Orange Colombo, pamplemousse, piment, sel de céleri <i>Tequila Patron Silver, Orange Colombo, grapefruit, chili, celery salt</i>	

GINs DE PROVENCE & TONICS

JUILLET	16€
Gin Juillet, tranches de pêche, romarin & Schweppes sélection hibiscus <i>Juillet Gin, peach, rosemary & Schweppes selection hibiscus</i>	
POULPE BLEU	15€
Gin Poulpe Bleu, thym frais, baies de genièvre, Schweppes sélection pink pepper <i>Poulpe Bleu Gin, fresh thyme, juniper berries, Schweppes selection pink pepper</i>	
GIGI	15€
Gin Gigi, zeste de citron jaune, basilic, Schweppes sélection original <i>Gigi Gin, lemon zest, basil, Schweppes selection original</i>	
GIN D'AZUR	17€
Gin d'Azur, anis étoilé, zeste de citron jaune, Schweppes sélection original <i>D'Azur Gin, badiana, lemon zest, Schweppes selection original</i>	
GIN XII	14€
Gin XII, feuilles de menthe, zeste de citron vert, Schweppes sélection original <i>Gin XII, mint leaves, lime zest, Schweppes selection original</i>	
OLI'GIN	18€
Oli'Gin, feuilles de basilic, tomates cerises, Schweppes sélection pink pepper <i>Oli'Gin, basil leaves, cherry tomatoes, Schweppes selection pink pepper</i>	

SANGRIAS

SANGRIA ROSE	13€
Vin rosé de Provence, RinQuinQuin, pamplemousse, framboises, Cryo pétillante <i>Rosé wine from Provence, RinQuinQuin, grapefruit juice, raspberries, sparkling Cryo</i>	
SANGRIA ROUGE	13€
Vin rouge de Provence, Orange Colombo, orange, orgeat, Cryo pétillante <i>Red wine from Provence, Orange Colombo, orange juice, almond juice, sparkling Cryo</i>	

GINs DE PROVENCE SANS ALCOOL & TONICS

GROVE 42	15€
Gin sans alcool Grove 42, tranches d'orange, Schweppes sélection ginger ale <i>Non-alcoholic gin Grove 42, orange, Schweppes selection ginger ale</i>	
GARDEN 108	15€
Gin sans alcool Garden 108, feuilles de menthe, hibiscus, Schweppes sélection hibiscus <i>Non-alcoholic gin Garden 108, mint leaves, hibiscus, Schweppes selection hibiscus</i>	

DIGESTIFS

MAISON MANGUIN – 4CL

Liqueur de lavande	8€
Liqueur de mandarine	10€
Liqueur d'abricot	16€
Liqueur de clémentine corse	17€
Liqueur de citron bergamote	17€
Eau-de-vie poire Williams 43°	14€
Caraxes rhum & poire	14€
Eau-de-vie de mirabelle	11€
Eau-de-vie de prune	11€

LIQUEURS – 4CL

Limoncello Villa Massa	6€
Limoncello Basilica Villa Massa	6€
Bailey's	5€
Amaretto Disaronno	8€
Patron XO Café	11€
Fair Café	6€
Cointreau	6€
Grand Marnier	7€
Drambuie scotch liquor	9€
Fernet branca	6€
Benedictine Dom	8€
Italicus Rosolio di Bergamotto	11€
Saint Germain	10€
Chambord Royale	9€
Sambuca Molinari	6€
Get 27	5€
Chartreuse jaune / verte	11€
Chartreuse MOF	14€
Nardini Grappa Bianca	8€

DISTILLERIE DE PROVENCE – 4CL

Liqueur douce mi-poire, mi-Cognac	8€
Liqueur farigoule thym	8€
Liqueur génépi d'armoises	8€
Eau-de-vie Marc Cordelier	9€
Absenthe 55°	7€
Grande Absente 69°	10€
Versinthe 20 ans	7€

LIQUORISTERIE DE PROVENCE – 4CL

Versinthe 20 ans	7€
Liqueur Fleur de figue	7€
Liqueur Fleur de lavande	7€
Liqueur Fleur de thym	7€
Liqueur Melopepo, melon & amande	7€
Liqueur Verveincello	7€

GINS – 4CL

Tanqueray	7€
Citadelle	10€
Hendricks	9€
Mare	11€
Bombay Sapphire	6€
Monkey 47	12€
Oli'gin	12€

VODKAS – 4CL

Oli'vodka	14€
Fair quinoa bio	10€
Le Philtre Organic	11€
Ziga-Zaga	9€
Grey goose original	10€
Ketel One	7€

RHUMS – 4CL

Tartuga	10€
Fair Belize XO	10€
Zacapa Solera 23	16€
Bacardi Cuatro	7€
Bacardi Spiced	7€
Trois Rivières Agricole	5€
Clément VSOP	11€
Mount Gay black barrel double cask	12€
Kraken Black Spiced	8€
Reimonenq Cuvée special JR	12€

TEQUILAS & MEZCAL – 4CL

Patron Silver	14€
Patron Extra Anejo	60€
El Jimador	7€
Del Maguey Vida	13€

PISCOS – 4CL

Domaine de Los Andes Acholado	9€
-------------------------------	----

CACHAÇA – 4CL

Leblon	9€
Abelha Golf Organic 3 ans	10€

COGNACS – 4CL

Martel XO	48€
Martel VSOP	14€
Hennessy XO	45€
Rémy Martin Accord Royal 1783	16€

CALVADOS – 4CL

Louis de Lauriston	10€
Christian Drouin	8€

ARMAGNACS – 4CL

Château de Bordeneuve hors d'âge	15€
Janneau 5 ans double distilled	10€

Château Arton La Réserve

15€

WHISKIES, BOURBONS & RYES- 4CL

WHISKIES SINGLE MALT

Aberlour 16 ans	18€
Auchentoshan 12 ans	12€
The Chita	18€
Kavalan French Wine	34€
Kavalan Puncheon	38€
Kavalan Virgin Oak	32€
Kavalan Peated Malt	24€
Cragganmore 12 ans	12€
Lagavulin 16 ans	17€
Laphroaig Select	11€
Glenfiddish 12 ans	8€
Glenmorangie 10 ans	14€
Penderyn Madeira	13€
Glenlivet 12 ans	12€

WHISKIES BLEND

Jameson Original	7€
Appleton Signature Blend	8€
Johnnie Walker Black Label	8€
Nikka From the barrel	15€
Nikka Coffee grain	12€
Singlar	12€
Crown Royal	8€
Monkey Shoulders	10€

BOURBONS

Bulleit bourbon	8€
WoodFord Reserve	11€

RYES

Templeton 6 ans	11€
Bulleit rye	9€