

**LE
BAR
RESTAURANT**
DE LA PLAGE

Le Bar Restaurant de la Plage
Vous souhaite la Bienvenue
et vous présente
sa carte des boissons



2, Avenue de la Plage
40600 BISCARROSSE
05 58 82 74 00

Tous nos prix sont nets et service compris

COCKTAILS

« SIGNATURES » 18.00€

LE ROYAL DE LA PLAGE

Champagne, Vodka, Cointreau,
Jus de Citron, Sirop de Gingembre maison

LE SPRITZ DE LA PLAGE

Champagne, Gin, Campari,
Jus de Pamplemousse, Orange Bitter

NOS CREATIONS 14.00€

CUBAN CHELMI

Rhum, Sirop de Miel, Jus de Citron Vert,
Soda

FARAH SUNSET

Téquila, Amaretto, Liqueur de Pêche, Jus de Citron,
Jus d'Ananas, Grenadine

GINGER ME

Gin, Jus d'Ananas, Sirop de Gingembre maison,
Jus de Cranberry

BISCA BEACH

Vodka, Amaretto, Jus de Pomme, Ginger Beer

LES CLASSIQUES 12.00€

MOJITO CUBAIN

Rhum, Jus de citron Vert Pressé,
Menthe Fraîche

CAÏPIRINHA

Cachaça, Citron, Sirop de Sucre

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Jus de Citron Vert,
Jus de Cranberry

TI PUNCH

Rhum Blanc, Citron Vert,
Sirop de Gingembre Maison

BLUE MARGARITA

Téquila, Blue Curaçao, Cointreau, Jus de Citron Vert,
Sirop de Sucre Maison

AMERICANO

Campari, Martini Rouge, Martini Dry

PINA COLADA

Rhum, Crème Coco Maison, Chantilly,
Jus d'ananas

NEGRONI

Gin, Campari, Martini Rouge

LES AFTER DINNER 12.00€

IRISH COFFEE

Whisky Irlandais, Sirop de sucre,
Café, Chantilly

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kalhua, Espresso

LES MOCKTAILS 8.00€

APPLE PILAR

Jus de Pomme, Perrier, Menthe Fraîche,
Jus de Citron Vert

COCONUT KISS

Jus d'Orange, Jus d'ananas, Crème Coco,
Jus de Cranberry

LES DETOX MAISON 9.00€

3 AGRUMES

Orange, Pamplemousse, Citron
Boostez votre corps en lui apportant des vitamines

PFIZER 2022

Orange et Citron pressés, Jus de Cranberry,
Morceaux de Gingembre
Un concentré de Bienfaits à déguster toute l'Année

Et si vous tentiez le 100% Français ?!

Cocktail Zilda - 6€
Folle Envie + Tonic

"Inspirée d'une recette de mon arrière-grand-mère Zilda, une femme bienveillante et un brin extravertie, Folle Envie était une boisson pour les clients de son épicerie, le samedi. Et 80 ans plus tard, en hommage à Zilda, celle qui aimait tant la vie, j'ai fait revivre cet apéritif frais et bio aux infusions d'écorce de citron jaune et de cardamome"

Estelle, créatrice de Folle Envie

Tonic Archibald

Tonic Nature 8.00€
Baie de genièvre bio et sauvage, Gentiane bio et sauvage d'Auvergne, sucre de canne bio et équitable

Tonic Edition Spéciale N°1 10.00€
Bergamote et Gentiane, subtilement fumée et vieillie 100 jours en fût de chêne

Tonic Edition Spéciale N°2 10.00€
Racines de gentiane et de gingembre frais de France Métropolitaine

Pas de quinine mais de la racine de gentiane et des baies de genièvre distillées, puis assemblées à l'eau de source locale par notre maître-distillateur.

Avec un engagement fort, celui d'être vertueux pour les hommes et la planète

Gin Parcelle

Gin + Tonic Nature 16.00€
Gin + Tonic Spécial N°1 18.00€
Gin + Tonic Spécial N°2 18.00€

Baie de Genièvre, Racine de Gentiane et Fleur de Sureau. 3 botaniques bio, cueillies à la main en Auvergne et sélectionnées par nos cueilleurs pour exprimer au travers d'un gin une terre d'un seul tenant - une seule et même "parcelle"

Bières Pressions

HEINEKEN 25cl	4.50€
50cl	9.00€
AFFLIGEM 25cl	5.00€
50cl	10.00€

Sirops à l'eau (evian 33cl) 4.20€
Cerise, Coco, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Menthe, Orgeat, Framboise

Jus de Fruits Granini 25 cl 4.50€
(Tomate, Pamplemousse, Orange, Ananas, Pomme, Abricot)

Diabolos à la Limonade MIRA 5.70€
Cerise, Coco, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Menthe, Orgeat, Framboise

Sodas 33cl 5.50€
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina, Coca, Coca Zéro, Ice tea, Badoit Rouge

Jus de Fruits Pressé 7.00€
Pamplemousse, Orange ou Citron

Evian	33cl	4.00€
	50cl	5.00€
	Litre	7.00€

Bières Bouteilles

CORONA	7.00€
DUVEL	7.50€
DESPERADOS	7.50€
LAGUNITAS IPA	7.50€
MIRA ARCAHON	7.00€
Blonde Bio, Ambrée, Blanche, Brune	

Boissons Chaudes

Café, Déca, Ristretto	2.00€
Café Allongé, Noisette	2.50€
Grand Crème	4.00€
Double Espresso	4.00€
Thé et infusion	4.00€
Chocolat chaud	4.00€
Cappuccino	4.50€
Café ou Chocolat Viennois	4.50€

Cafés Grand Crus

Honduras	6.00€
Moka d'Ethiopie	6.00€
Sumatra	6.00€

Badoit Verte	50cl	5.00€
	Litre	7.00€

Alcools

Apéritifs

Ricard	4.00€	Porto Rouge ou Blanc	5.00€
Martini Rouge, Blanc, Rosé, Bitter ou Dry	5.00€	Kir (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise)	5.00€
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé, Suze	5.00€	Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise)	10.00€

Whiskies

Ballantines	6.00€	Tullibardine 225 (Sauternes Cask Finish)	9.00€
Jameson	7.00€	Tullibardine 228 (Bourgogne Cask Finish)	9.00€
Bourbon Four Roses	7.00€	Tullibardine 15 Ans	13.00€
Jack Daniel's	8.00€	Tullibardine 25 Ans	40.00€
Gentleman Jack	9.00€	"D'Un" Verre Printannier (Assemblage de Whiskies Français De la Maison Benjamin KUENTZ)	9.50€
The Balvenie 12Ans	11.50€		
LA GAVELIN	16.00€		
ROYAL BRACKLA 16 ans	20.00€		
CRAIGELLACHIE 23 ans	40.00€		

Téquilas

Patron Silver	7.00€
Patron Reposado	8.00€

Rhums

Havana Club	6.00€
Havana Club 7ans	7.00€
Savanna 5 Ans	7.50€
Savanna Le Must	10.00€
Bapt & Clem's Millésime 1999	43.00€

Gins

ANAE Gin Français	8.00€
Bombay Sapphire	8.50€
Hendrick's	12.00€

Vodkas

Greygoose	11.00€
Greygoose Cerise noire	11.50€
Greygoose Melon	11.50€
Greygoose La poire	11.50€
GREYGOOSE DUCASSE	17.00€
GREYGOOSE VX	20.00€

Digestifs

Bas-Armagnacs

Château du Tariquet VSOP	7.50€
Tariquet Le Légendaire	11.80€
Tariquet Millésime 1993	20.00€
Tariquet Montreur d'Ours	21.00€
Tariquet Hors d'âge fut N°16	30.00€
Tariquet du Centenaire	33.00€
Tariquet Cabine	60.00€
Darroze 12 ans d'âge	16.00€
Darroze Millésime 1989	20.50€

Cognacs ABK6

VS PREMIUM	7.50€
VSOP SUPER PREMIUM	8.80€
XO GRAND CRU	18.80€
ICE COGNAC (sur glaces)	8.50€
PLEIADE	29.00€
Delamain Cognac Collection Révélation	

Eaux de Vie et Liqueurs

Get 27, Get 31	6.00€	Amaretto	6.00€
Bailey's	6.00€	Cointreau	6.50€
Prune	9.00€	Poire William	6.00€

Carte des vins

Les vins au verre (12 cl)

Blanc

Tariquet 1eres grives (blanc doux)	5,00€
<i>IGP Côtes de Gascogne</i>	
Domaine NABA Milord (moelleux)	6.50€
<i>AOP Jurançon</i>	
Fleur de Roche (Bio)	6,00€
<i>AOP Bergerac</i>	
Domaine EGIATEGIA	6,00€
<i>Cuvée Dena Dela</i>	
Domaine Jean-Marc Brocard	8,50€
<i>AOP Chablis</i>	
Domaine APATIA	9,00€
<i>VDF – Terroir d'Irouléguy</i>	
Domaine Combier	12,00€
<i>AOP Crozes-Hermitage</i>	

Rosé

Domaine APATIA	6,00€
<i>VDF -Cuvée Uda – Terroir d' Irouléguy</i>	
Domaine de la Croix Eloge	8,00€
<i>AOC Côtes de Provence – Cru Classé</i>	

Rouge

Domaine APATIA	8.00€
<i>VDF - Irouléguy</i>	
Moulin à Vent	8.00€
<i>AOC Beaujolais</i>	
Chapoutier « Avarum »	10.00€
<i>AOP Vacqueyras</i>	
Chapelle de Meney	12.00€
<i>AOC St Estèphe</i>	

Les vins Rosés(75cl)

Château Fonfroide	25.00€
<i>AOP Bordeaux</i>	
Catherine Lucas	26,00€
<i>AOP Bordeaux</i>	
Domaine Lafage Miraflores	28,00€
<i>AOP Côtes de Roussillon</i>	
Domaine EGIATEGIA	32,00€
<i>Cuvée Dena Dela</i>	
Château Rosan Evidence (Bio)	34,00€
<i>AOP Cote de Provence</i>	
Domaine APATIA	37,00€
<i>VDF - Cuvée Uda – Terroir d'Irouléguy</i>	
Domaine de la Croix Eloge	45,00€
<i>AOP Côtes de Provence – Cru Classé</i>	

Les Demi-Bouteilles (50cl)

Château Rosan Evidence (Bio)	24,00€
<i>AOP Cote de Provence</i>	
Domaine de la Croix Eloge	29,00€
<i>AOC Côtes de Provence – Cru Classé</i>	

Les vins Blancs(75cl)

Sud-Ouest

Domaine du Tariquet La Réserve	26,00€
<i>IGP Côtes de Gascogne</i>	
Clos Cazalet Carpe Diem	26,00€
<i>AOP Tursan</i>	
Domaine du Tariquet Coté	27,00€
<i>IGP Côtes de Gascogne</i>	
Domaine EGIATEGIA	32,00€
<i>Cuvée Dena Dela</i>	
Fleur de Roche (Bio)	33,00€
<i>AOP Bergerac</i>	
Odé AYDIE	43,00€
<i>AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh</i>	
Atypique (Bio)	47,00€
<i>AOP Bergerac</i>	
Domaine Apatia	55,00€
<i>VDF – Terroir d'Iroulégu</i>	
Domaine du Tariquet 1ères Grives	27,00€
<i>IGP Côtes de Gascogne (Doux)</i>	
Domaine NABA Milord	38,00€
<i>AOP Jurançon (Moelleux)</i>	

Bordeaux

Château Lauduc	25,00€
<i>AOC Entre-Deux-Mers</i>	
Domaine Fontfroide	26,00€
<i>AOC Entre-Deux-Mers</i>	
Catherine Lucas (La Peyrere du Tertre)	27,00€
<i>AOC Bordeaux</i>	
Château de Respide	30,00€
<i>AOC Graves</i>	
Blanc de Dompierre	40,00€
<i>AOC Bordeaux</i>	

Vallée de la Loire

Château Soucherie « Blanc Ivoire »	37,00€
<i>AOC Anjou</i>	
Château de Thauvenay	56,00€
<i>AOC Sancerre</i>	
Domaine Masson Blondelet	57,00€
<i>AOC Pouilly Fumé – Villa Paulus</i>	

Bourgogne

Domaine des Terres Dorées	38,00€
<i>AOC Beaujolais</i>	
Domaine de la Croix Senaillet (bio)	38,00€
<i>AOC Macon Davayé</i>	
Domaine Jean-Marc Brocard	52,00€
<i>AOC Chablis</i>	
Chanson Père&Fils	73,00€
<i>AOC Montagny- Beaune 1er Cru</i>	
Chassagne Montrachet 2018	169,00€
<i>AOC Chassagne Montrachet</i>	

Vallée du Rhone

Dom. de la Réméjeanne (bio)	43,00€
<i>« Les arbousiers »</i>	
<i>AOP Côtes du Rhone</i>	
Domaine Combier	65,00€
<i>AOC Crozes- Hermitage</i>	
Domaine A. Brunel. Les Cailloux	108,00€
<i>AOC Châteauneuf du Pape</i>	

Les Demi-Bouteilles (37,5cl)

Château Lauduc (0.50cl)	17,00€
<i>AOC Entre Deux Mers</i>	
Château Soucherie « Blanc Ivoire »	20,00€
<i>AOC Anjou</i>	
Château de Respide	21,00€
<i>AOC Graves</i>	
Domaine Masson Blondelet	34,00€
<i>AOC Pouilly Fumé – Villa Paulus</i>	

N'hésitez pas, emportez votre
bouteille de vin à la maison.
Elle vous appartient !
Sac de courtoisie prévu
à cet effet



Les vins Rouges(75cl)

Sud-Ouest

Château d'Aydie « L'Origine »	25,00€
<i>AOP Madiran</i>	
Clos Cazalet Raisin volé	26,00€
<i>AOP Tursan</i>	
Queue de Pressoir	33,00€
<i>VDF – Terroir de Cahors</i>	
Fruissance	33,00€
<i>AOP Bergerac</i>	
Domaine APATIA	46,00€
<i>VDF – Terroir d'Irouléguy</i>	

Bordeaux

Catherine Lucas – « C'est pas mal »	32,00€
<i>AOC Bordeaux Supérieur</i>	
Château Respide	34,00€
<i>AOC Graves</i>	
Château Rocher-Figeac	46,00€
<i>AOC St Emilion</i>	
LA CAPE	55,00€
<i>AOC Pessac Léognan</i>	
LA Croix Dompierre	59,00€
<i>AOC Haut Médoc</i>	
La Chapelle de Meyney	69,00€
<i>AOC St Estèphe</i>	
Chapelle de Labrie	105,00€
<i>AOC St Emilion Grand Cru</i>	
Dompierre 2018	152,00€
<i>AOC Pauillac</i>	

Vallée de la Loire

Cuvée Estelle (Bio)	31,00€
<i>AOP St Nicolas de Bourgueil</i>	
Château de Villeneuve (bio)	35,00€
<i>AOC Saumur Champigny</i>	

Bourgogne

Moulin à Vent	49,00€
<i>AOC Beaujolais</i>	
Vieille Vigne, Réserve Bautista	67,00€
<i>AOP Mercurey 2020</i>	
La Justice 2018	144,00€
<i>AOC Gevrey Chambertin</i>	

Vallée du Rhône

Domaine de la Réméjeanne (bio)	
<i>AOP Côtes du Rhone</i>	33,00€
Domaine Saint Roch « Cuvée des Taus »	
<i>AOP Beaumes de Venise</i>	48,00€
Chapoutier « Avarum »	
<i>AOP Vacqueyras</i>	59,00€
Mas des Flauzières « Four Danuga »	
<i>AOC Gigondas</i>	76,00€
Domaine A. Brunel « Les Cailloux »	
<i>AOC Châteauneuf du Pape</i>	114,00€

Les Demi-Bouteilles(37.5cl)

Château d'Aydie, L'Origine	17,00€
<i>AOP Madiran</i>	
Cuvée Estelle (Bio)	18,00€
<i>AOP St Nicolas de Bourgueil</i>	
Château de Respide	20,00€
<i>AOC Graves</i>	

N'hésitez pas, emportez votre
bouteille de vin à la maison.
Elle vous appartient !
Sac de courtoisie prévu
à cet effet



Les Champagnes

A la Coupe

Ayala Brut Majeur	12,00€
Ayala Rosé Majeur	16,00€

Champagnes Brut

Ayala Brut Majeur	84,00€
Louis Roederer Brut	89,00€
Le Blanc de Blancs 2015	160,00€
Piper Heidsieck Rare Millésimes 2002	289,00€

Champagnes Rosés

Ayala Rosé Majeur	89,00€
Roederer Brut Rosé	94,00€
Ayala Rosé N°14	219,00€

Demi-Bouteille

Louis Roederer Brut	39,00€
---------------------	--------