



BIENVENUE
AU

Treble
ROUGE

RESTAURANT - PUB



@treblerougebar

Cocktails



Old Fashioned

Short Island 8€

Rhum Bacardi Spiced, Gin Bombay Original, Triple Sec, Sirop de cerise, Jus de citron vert, Coca Cola

Old Roger 9€

Rhum Diplomatico Planas infusé à la Noix de Coco Râpée, Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Sirop de Citronnelle Rôtie, Angostura Bitter, Eau Pétillante

Artemisia 12€

Génépi, Grand Marnier, Sirop de Noisettes, Jus de Citron Jaune

Chupa Cabra 12€

Tequila Cazadores Reposado, Sirop de Poivre Baies Roses , Angostura Bitter, Eau Pétillante

Cocktails



Mule

Benedicto 14€

Tequila Cazadores Blanco, Crème de Cassis, Citron Vert, Sirop de Piment Oiseau, Organic Ginger Beer

Santa Mule 12€

Whisky W.Lawson, Sirop de cannelle, Jus de Citron Vert, Jus d'Orange, Ginger Beer

Big Ben 14€

Gin Bombay Sapphire, Liqueur Disaronno Amaretto, Sirop d'Abricot, Citron Jaune, Organic Ginger Beer

Machu Picchu 14€

Cachaça Leblon, Sirop de Macadamia, Angostura Bitter, Goyave, Citron Vert, Organic Ginger Beer

Cocktails



Martini

L'agent Double 8€

Vodka Eristoff Infusée à l'Ecorce d'Ananas Rôtie,
Crème de Banane, Espresso

Derrick 9€

Calvados, Limoncello, Sirop de vanille, Jus de
citron Jaune

Déetective Conan 12€

Italicus, Gin Bombay Original, Crème de cassis,
Purée de framboise, Jus de citron vert

Déetective St Germain 11€

Gin Bombay Sapphire, Liqueur St Germain, Citron
Jaune, Sirop de Miel, Basilic

Cocktails



Tiki

Pastiki 8€

Pastis, Rhum Bacardi Carta Blanca, Rhum Bacardi Spiced, Citron Vert, Orange, Pamplemousse Rose, Crème de Coco

Tortuga 10€

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Cachaça Leblon, Citron Vert, Purée d'Ananas, Maracuja, Sirop de Bois de Hêtre

Eléphant Bleu 13€

Vodka Grey Goose infusée au thym, Sirop de thym, Curaçao Bleu, Jus d'Ananas, Limonade

Kontiki 13€

Rhum Sailor Jerry, Tequila Cazadores Blanco, Citron Vert, Pomme, Pêche, Sirop de Cannelle



Mocktails

Cocktails sans alcool

Rondoudou	6€
Purée de Framboise, Citron Jaune, Fraise, Sirop de Vanille	
Piña Pecha	6€
Martini Floreale, Sirop de pêche, Sirop de mûre, Jus d'Ananas, Jus de Cranberry	
Le Groot	6€
Martini Vibrante, Citron Vert, Basilic, Sirop Bois de Hêtre, Eau Pétillante	
Le Mushu	6€
Litchi, Purée de Fruits Exotiques, Pamplemousse Rose, Crème de Coco	

Softs

Coca Cola 33cl	3,9€	Jus de fruits	3,5€
Coca Cola Zero 33cl	3,9€	Fraise, Pomme, Mangue, Banane, Goyave, Orange, Pamplemousse, Litchi, Maracuja, Tomate	
Fanta Orange 25cl	3,9€		
Fuze Tea Pêche 25cl	3,5€		
Sprite 25cl	3,5€	Sirop	2,9€
Tropico Tropical 25cl	3,5€	Diabolo	3,5€
Limonade Phoenix 25cl	3,2€		
Perrier 33cl	3,9€		
RedBull 25 cl	5€		



Bières artisanales

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
La Phénicienne 4,5% Douce et ample, elle possède une fin de bouche racée sur une jolie amertume.	3,5€	6,5€
Gallia Champs Libre 5,8% Lager non filtrée, fraîcheur et vivacité en bouche ! Champ libre à la créativité et à la richesse de notre terroir français !	4,5€	8€
Occicana IPL 5% Les saveurs de l'IPA mêlées à la douceur d'une blonde. Une bière bien de chez nous !	4,5€	8€
Gallia Nouveau Western IPA 6% Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins.	4,5€	8,5€
Pélican Blonde 7,5% Une blonde de caractère de fermentation haute à 7,5% non filtrée.	4,5€	8,5€
Gallia Weiss & Versa 4% Une bière légère aux saveurs de blé malté et aux notes de fruits frais.	4,5€	8€
Mort Subite Kriek Lambic 4,5% La Mort Subite Kriek est un subtil assemblage de lambics, auquel sont ajoutées des cerises fraîches de Belgique !	4,5€	8,5€
Pélican Rouge 7,5% Une bière rouge saveur cerise griotte, non-filtrée à 7,5% typique du Nord, pleine de gourmandise et de caractère.	4,5€	8,5€



Digestifs

Get 27	5€	Aberlour 10 ans	10€
Limoncello	5€	Grey Goose	10€
Suze	5€	Don Papa	10€
Poire Williams	5€	Hennessy VS	10€
Cognac	5€	J.D Single Barrel	10€
Calvados	5€	Grand Marnier	10€
Armagnac	5€	Patron	12€
Grappa	5€	Lagavulin 16 ans	12€
Genepy	5€	Santa Teresa 1786	12€

Chaud

Expresso	2€
Allongé	2,5€
Capuccino	3,5€
Noisette	2,1€
Crème	2,6€
Latte	4€
Décaféiné	2€
Thé	3€
Chocolat Chaud	4€
Irish Coffee	8€

Carte des vins



Vin Blanc:

	<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
Domaine Le Claud - Comte Louis 2022 AOP Languedoc - Agriculture biologique Cépages : Grenache blanc, Vermentino, Roussanne	5€	20€
Domaine Le Claud - La Pataude 2021 Vin de France- Agriculture biologique Cépage : Muscat	6,5€	23€
Les Déesses Muettes - Éléance 2020 AOP Languedoc Cépages : Roussanne, Vermentino, Marsanne		22€
Maison Louis Latour - Chardonnay 2020 IGP Ardèche Cépage : Chardonnay		30€
Muscat de Lunel AOC Muscat De Lunel Cépage : Muscats blancs à petits grains		28€

Vin Rosé:

	<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
Domaine Le Claud - Galante 2022 AOP Languedoc - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Cinsault	5€	18€
Domaine Saint-André - Folie d'Inès 2022 IGP Pays d'Oc Cépage : Grenache Noir		19€
Gérard Bertrand - Gris Blanc 2022 IGP Pays d'Oc Cépages : Grenache Gris, Grenache Noir		26€
Gérard Bertrand - Art de vivre 2022 AOP Languedoc Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault		30€



Carte des vins

Vin Rouge :

	<u>Verre</u>	<u>75cl</u>
Domaine Le Claud - Trèfle Rouge 2021 IGP Pays d'Oc- Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache	5€	20€
Domaine le Claud - Claud de Madame l'Amie 2018 AOP Languedoc - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache		20€
Gérard Bertrand - Naturalys Syrah IGP Pays d'Oc - Agriculture biologique Cépage : Syrah		25€
Domaine Le Claud - Seigneurie 2018 AOP Languedoc Grès de Montpellier - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache	7,5€	30€
Domaine de l'Hortus - Bergerie de l'Hortus 2021 AOP Pic Saint Loup Cépages : Mourvèdre, Grenache, Syrah		40€
Domaine Le Claud - l'Âme 2018 AOP Languedoc Saint-Georges-d'Orques - Agriculture biologique Cépages : Syrah, Grenache, Carignan		48€