

# VINS AU VERRE

## Languedoc-Roussillon



### Nos Vins blancs

	Verre 12cl	Btl 75cl
<b>PICPOUL DE PINET</b> - Gérard Bertrand *	<b>11€</b>	<b>45€</b>
AOP Picpoul de Pinet - Picpoul Sec, minéral/ Dry, minéral		
<b>VERSANT</b> - Domaine Foncalieu *	<b>11€</b>	<b>45€</b>
IGP Pays d'OC - Sauvignon Fruité,sec/Fruity,dry		
<b>L'ORACLE BLANC</b> - Cave Sieur d'Arques *	<b>13€</b>	<b>60€</b>
IGP Pays d'Oc - Chardonnay Sec,fruité/Dry,fruity		
<b>AIGLE ROYAL</b> - Gérard Bertrand *	<b>16€</b>	<b>80€</b>
AOP Limoux - Chardonnay Sec,gourmand/ Dry,gourmand		

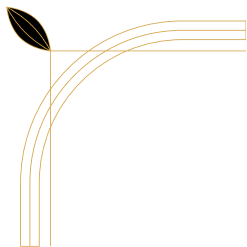
### Nos Vins rosés

	Verre 12cl	Btl 75cl
<b>GRIS BLANC</b> - Gerard Bertrand *	<b>11€</b>	<b>45€</b>
IGP Pays d'Oc - Grenache Léger,fruité/light,fruity		
<b>SAPINIÈRE</b> - Domaine de la sapinière *	<b>11€</b>	<b>45€</b>
AOP Malepère - Cabernet franc, Merlot Gourmand, complexe/ Gourmand,complex		
<b>VERSANT</b> - Domaine Foncalieu *	<b>13€</b>	<b>60€</b>
IGP Pays d'Oc - Grenache Fruits,fruits rouges/ Fruits,red fruits		

Prix nets service compris

“ \* ” : Contient un ou des allergène(s)





# VINS AU VERRE



## Nos Vins rouges

Verre 12cl

Btl 75cl

### LULU-BAGATELLE \*

AOP SAINT CHINIAN-CARIGNAN

Fruité, léger/Fruity, light

11€

45€

### VERSANT - Domaine Foncalieu \*

IGP PAYS D'OC - Pinot Noir

Fruité, léger/Fruity, light

11€

45€

### CHÂTEAU VILLEMAJOU - Gérard Bertrand \*

AOP Corbières Boutenac- Carignan, Syrah, Mourvèdre

Corsé, fruit confit/Full-bodied, candied fruit

13€

60€

### HOSPITALET - Gérard Bertrand \*

AOP La Clape - Syrah, Mourvèdre

Corsé, fruité/Full-bodied, fruity

16€

80€

## Nos Effervescents

Verre 12cl

Btl 75cl

### LAURENS MOULIN - Domaine J.Laurens\*

AOP Blanquette de Limoux

10€

45€

### CHAMPAGNE LAURENT PERRIER - Brut \*

AOP Champagne

19€

100€

### CHAMPAGNE TAITTINGER ROSE - Brut Prestige \*

AOP Champagne

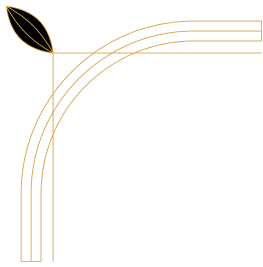
21€

120€

Prix nets service compris

“ \* ” : Contient un ou des allergène(s)





# APERITIF



## Nos bières

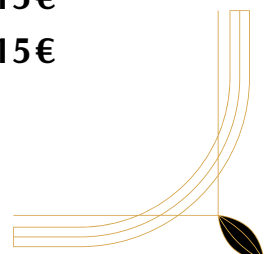
	<i>Pressions/Draft</i>	
Ciutat pilsner *	25cl	6€
Ciutat blanche *	25cl	6€
	<i>Bouteilles/Bottle</i>	
Pècheresse *	25cl	8€
Heineken *	33cl	8€
Brasserie Zeff Black IPA *	33cl	10€

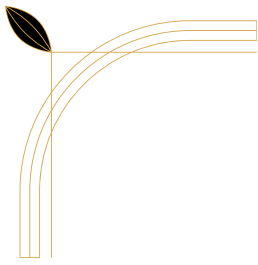
## Nos Apéritifs

	<i>Vermouths &amp; Bitters - 6cl</i>	
Kina Karo vermouth rouge		11€
Kina Karo vermouth blanc		11€
Kina Karo vermouth dry		11€
Kina Karo quinquina		11€
Suze		15€
	<i>Vins de liqueur - 6cl</i>	
Porto blanc / rouge		11€
Banuyls : Gerard Bertrand		12€
Lillet blanc		12€
	<i>Anisés - 4cl</i>	
Ricard		11€
Pastis Cabanel		11€
	<i>Liqueurs - 6cl</i>	
Bénédictine		11€
Malibu coco		15€
Saint Germain		15€
Cointreau		15€
Liqueur de café Donjon Benoit Serres		15€
Chambord		15€
Eau de Noix Benoit Serre		15€

Prix nets service compris

“ \* ” : Contient un ou des allergène(s)





# SPIRITUEUX

## Digestifs - 4 cl

### *Cognac*

**Martel VSOP** - Cognac- Fruit jaune,boisé/ Yellow fruit, woody 15€

**Martell XO**- Cognac- Fruité, poivré/Fruity, pepper 55€

### *Armagnac- DOMAINE OGNOAS*

**Ognoas Prince XO**- Gourmand, épices/Gourmand,spicy 20€

**Millésime 2010**- Vanille,cannelle/Vanilla, cinnamon 30€

**Millésime 2002**- Agrumes, épices/ Citrus,spicy 32€

**Millésime 1994**- Gourmand,fruité/ Gourmand, fruity 35€

**Millésime 1973**- Fruits,chocolat/Fruits,chocolat 40€

### *Armagnac- DOMAINE LAUBADE*

**VSOP** - Fruité, boisé/ Fruity/woody 15€

**12 ans** - Gourmand,caramel/ Gourmand, caramel 25€

### *Calvados - DOMAINE DU BREUIL*

**Liqueur de Calvados**- compoté de pomme, abricot/ applesauce, abricot 15€

**Du Breuil 8 ans**- Noix, boisé/ Nuts, woody 20€

**Du Breuil 15 ans**- Boisé, vanille/ Woody, vanilla 25€

**Du Breuil 20 ans réserve** - Coing, pruneau / Quince, prune 40€

## Liqueurs - 6 cl

**Bailey's** 12€

**Cabanel: Menthe/Mandarine/Citron/Micheline** 12€

**Amaretto \*** 12€

**Grand Marnier Cordon rouge** 12€

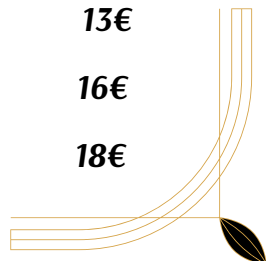
**Liqueur de café FAIR** 13€

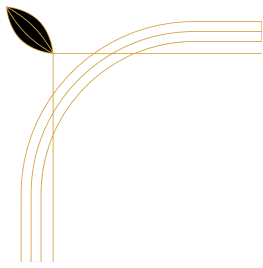
**Chartreuse Jaune et Verte** 16€

**Noces Royales (liqueur de cognac et de poire williames)** 18€

*Prix nets service compris*

*“ \* ” : Contient un ou des allergène(s)*





# WHISKY



## Scotch Single Malt- 4 cl

<b>Cardhu 12 ans</b> -Speyside -Fruité, fumé/Fruity,smoked	<b>20€</b>
<b>Aberlour 10 ans</b> - Speyside - Pomme, vanille, épices / Apple, vanilla, spicy	<b>20€</b>
<b>Talisker 10 ans</b> - Highland - Fruit sec, tourbé,fumé/ Dried fruit,peated,smoked	<b>20€</b>
<b>Lagavulin 16 ans</b> - Lowland - Tourbé, boisé, iodé/ Peated, woody, iodized	<b>25€</b>
<b>Teanich 9 ans</b> -Highland- Tourbé, gourmand/Peated, gourmand	<b>25€</b>
<b>Glenlossie</b> - Speyside- Fruité, minéral,noisette/Fruity, mineral, hazelnuts	<b>28€</b>
<b>Orcines Glen Keith</b> - Speyside -Fruits, fruits confits/ Fruits, candied fruits	<b>30€</b>
<b>Maccallan 12 ans</b> -Speyside -Fruits sec, fumé, vanille/ Dried fruits, smoked, vanilla	<b>32€</b>
<b>Caol Ila</b> - Lowland-Boisé, fruité, gourmand/Woody, fruity, gourmand	<b>35€</b>
<b>Aberlour A'bunadh Alba</b> - Speyside- Gourmand,épicés / Gourmand, spicy	<b>35€</b>

## Scotch Blend - 4 cl

<b>J.Walker Red Label</b> - Lowland- Fumé,épicés/ Smoked,fruity	<b>12€</b>
<b>Monkey Shoulder</b> - Speyside- Fruité,épicés/ Fruity, spicy	<b>18€</b>
<b>J.Walker black Label</b> - Lowland - Fruité,épicés, fumé/ Fruity,spicy ,smoked	<b>20€</b>
<b>Chivas Regal 12 ans</b> -Speyside - Fruité, miel/ Fruity, honey	<b>20€</b>
<b>Chivas Regal 18 ans</b> - Speyside- Fruité, boisé/ Fruity, woody	<b>25€</b>
<b>Royal Salute 21 ans</b> - Highland- Epicés, pointe de tourbe/ Spicy, lightly peated	<b>40€</b>

## Irish Wiskey - 4 cl

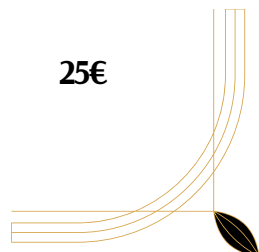
<b>Jameson</b> - Midleton- Epices, noix, xérès/ Spicy, nuts, sherry	<b>12€</b>
<b>Jameson Black Barrel</b> - Midleton - Fruits secs, épices, vanille/ Dried Fruits, spicy, vanilla	<b>20€</b>
<b>Green Spot</b> - Dublin- Cassis, pêche, vanille/ Blackcurrent, peach, vanilla	<b>25€</b>

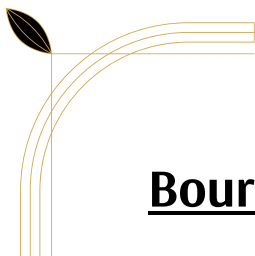
## Japonais - 4 cl

<b>Nikka from the Barrel</b> - Hokkaido- Fruité, épicés, floral/ Fruity, spicy, floral	<b>25€</b>
--	------------

Prix nets service compris

“ \* ” : Contient un ou des allergène(s)





## Bourbon & Rye - 4 cl

<b>Maker's Mark</b> - Kentucky- Boisé, épicés/ Woody, spicy	<b>18€</b>
<b>Jack Daniels n°7</b> - Tennessee -Boisé,épicés/ Woody, spicy	<b>20€</b>
<b>Lot n°40 Rye</b> - Canada- Fruité, épicés/ Fruity, spicy	<b>20€</b>
<b>Buillet Rye</b> - Kentucky- Boisé, floral/ Woody, floral	<b>20€</b>
<b>Buillet Bourbon 10 ans</b> - Kentucky- Prunelle, boisé, épicés/ Sloe, woody, spicy	<b>20€</b>
<b>Smooth Ambler</b> - Tennessee- Boisé, épicés/ Woody, spicy	<b>20€</b>
<b>Smooth Ambler Gold Scout</b> - Tennessey- Cannelle, gingembre/ cinnamon, ginger	<b>25€</b>
<b>Woodford Reserve Double Oak</b> - Kentucky- Fruité, caramel/ Fruity, caramel	<b>27€</b>



## CIN

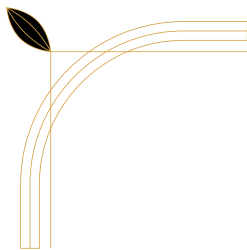
4 cl

<b>Beefeater</b> - Angletter- Agrumes, épices/ Citrus, spicy	<b>16€</b>
<b>Kinobi</b> - Japon- Yuzu, poivre de sancho/ Yuzu, sancho pepper	<b>17€</b>
<b>Bohème</b> - Français- Floral, fruité/ Floral, fruity	<b>18€</b>
<b>Acmé</b> - Français- Agrumes,épices/ Citrus/ spicy	<b>20€</b>
<b>Sir Chill</b> - Belgique- Gourmand, fumé/ Gourmand, smocked	<b>25€</b>
<b>Nordest</b> - Espagnol- Herbacé, fruité/ herbaceous, fruity	<b>20€</b>
<b>Rosemont</b> - Canada- Frais, fruité/ Fresh, fruity	<b>20€</b>
<b>Tanqueray ten</b> - Ecosse- Agrumes, camomille/ Citrus, chamomile	<b>20€</b>
<b>Point G</b> - Français- Violette, agrumes/ Violet, citrus	<b>20€</b>
<b>London n°3</b> - Hollande- Fruités, amande/ Fruity, almond	<b>20€</b>
<b>Plymouth</b> - Angleterre- Agrumes, genévrier/ Citrus, juniper	<b>20€</b>
<b>Japan Vision</b> - Français- Floral, genévrier/ Floral, juniper	<b>20€</b>
<b>Buisson Austral (vieilli 10 ans)</b> -Français- Boisé, fumé/ Woody, smocked	<b>30€</b>

*Prix nets service compris*

*" \* " : Contient un ou des allergène(s)*





## VODKA

4 cl

<b>Absolut</b> -Suède- Céréales, fruits secs/ Cereals, Dried fruits	14€
<b>Absolut Elyx</b> -Suède- Anis,noisette/Anise, hazelnut	19€
<b>Grey Goose</b> - Française- Amande, agrumes/ Almond, citrus	20€
<b>Belvédère</b> - Pologne- Agrumes, vanille/ Citrus, vanilla	20€

## RHUM

4 cl

<b>Havana club 3 ans</b> - Cuba- Agrumes, boisé/ Citrus, woody	12€
<b>Havana club 7 ans</b> - Cuba- Tabac, cacao/tobacco, cocoa	15€
<b>Saint James Blanc</b> -Martinique-Floral, fruité/ Floral, fruity	15€
<b>Saint James élevé sous bois</b> -Martinique-Boisé, épicé/Woody, spiced	18€
<b>Arcane Extraroma</b> - Ile Maurice- Gourmand, poivre blanc/Gourmand, white pepper	20€
<b>Diplomatico Reserva</b> - Venezuela-Fruité, gourmand/Fruity/gourmand	20€
<b>La Hechicera</b> -Colombie- Chocolat noir, cannelle/ Dark chocolate, cinnamon	22€
<b>Zacapa 23 ans</b> - Guatemala- Vanille, épicés/ Vanilla, spiced	23€
<b>Savanna 9 ans</b> - Réunion- Vanille, fruité/ Vanilla, fruity	25€
<b>Chairman's millésime 2009</b> -Sainte-Lucie- Abricot, épice/ Abricot, spicy	29€
<b>Plantation XO</b> - Barbade- Exotique, cacao/Exotic, cocoa	30€
<b>Dorly's 14 ans</b> - Barbade- Pomme, Praliné/ Apple, praline	30€
<b>JM 2013</b> - Martinique- Vanille, cannelle/ Vanilla, cinnamon	40€
<b>Clément cuvée Homère</b> - Martinique- Boisé, cannelle/ Woody, cinnamon	40€

## TEQUILA ET AUTRES SPIRITUEUX

4 cl

<b>Cachaça Sagatiba</b> - Brésil- Poivre,épices/ Pepper, spicy	15€
<b>Avion Reposado</b> - Mexique- Fruits,caramel/Fruits, caramel	18€
<b>Avion Sylver</b> - Mexique- Fruits exotiques, poivre noir/ Exotic fruits, dark pepper	18€
<b>Mezcal Del Maggey Vida</b> - Mexique- Fumé, cuir/ Smoked, leather	20€

*Prix nets service compris*

*" \* " : Contient un ou des allergène(s)*





## NOS COCKTAILS SIGNATURES

avec nos partenaires locaux, Kina Karo et Benoit Serres



### **Golden Negroni:**

19€

Gin "Point G", Kina Karo dry, Suze  
(sur des notes florale et herbacé)

### **Spicy Paloma:**

19€

Gin "Trip", Italicus, jus de pamplemousse, eau pétillante jasmin et pêche  
(sur des arômes d'agrumes, souligné d'un léger piment)

### **Kini sour:**

19€

vermouth Kina Karo blanc, jus de citron vert, jus de poire crassane,  
sirop d'estragon  
(un cocktail sur la vivacité, aux notes herbacé et garigue)

### **Le Rigolo Spritz :**

16€

Cocktail signature de l'Hôtel de la Cité depuis 2016, il est issu de la collaboration de la célèbre liquoristerie carcaissonnaise **Cabanel** avec l'un des Chefs de Bars du tout aussi réputé Bar Bibliothèque, Gaétan. Librement inspiré de l'Aperol Spritz, cette version fait la part belle au terroir en utilisant des vins locaux, écorces d'orange et romarin.

***tout les cocktails classiques sont disponibles à votre demande***  
***all classic cocktails are available***

18€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### **L'incroyable de Constance**

12€

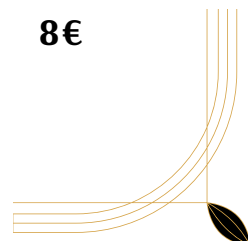
jus de framboises, coulis de fraises, jus de citron, sirop de verveine

### **Kombucha l'elixir de Fred**

8€

Prix nets service compris

"\*": Contient un ou des allergène(s)







# Soirée Kina Karo & Cin Point G



**Kina-Mule** 18€

Vermouth dry kina karo, jus de, citron vert, ginger beer

**Ameri-karo** 18€

Quinquina kina karo, vermouth blanc kina karo, perrier

**Kini sour:** 19€

vermouth Kina Karo blanc, jus de citron vert, jus de poire crassane, sirop d' estragon

(un cocktail sur la vivacité, aux notes herbacé et garigue)

**Spicy Paloma:** 19€

Gin "Trip", Italicus, jus de pamplemousse, eau pétillante pomelo et baies roses (sur des arômes d' agrumes, souligné d'un léger piment)

**Golden Negroni:** 19€

Gin "Point G", Kina Karo dry , Suze

(sur des notes florale et herbacé)



**Le Point G Tonic** 20€

**La gamme Kina Karo** 11€

*Kina Karo Vermouth rouge*

*Kina Karo Vermouth blanc*

*Kina Karo Quinquina blanc*

*Kina Karo Quinquina rouge*



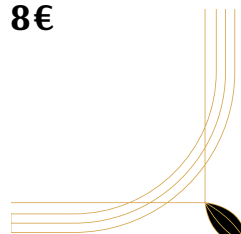
**L' incroyable de Constance** 12€

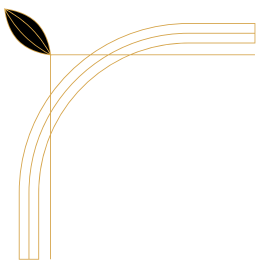
jus de framboises, coulis de fraises, jus de citron, sirop de verveine

**Kombucha l'elixir de Fred** 8€

Prix nets service compris

" \* " : Contient un ou des allergène(s)





# JUS DE FRUITS ET SODAS



7€

## Sodas

Coca Cola 33cl  
Coca Cola Zero 33cl  
Orangina 25cl  
Schweppes tonic 25cl  
Fuztea 25cl

Limonade artisanale 33cl  
Ginger Beer 20cl  
Ginger ale 20cl  
Schweppes Agrume 25cl

## Jus de fruits **Alain Millat 8€**

Pomme cox  
Poire Crassane  
Ananas  
Orange  
Fruit de la passion

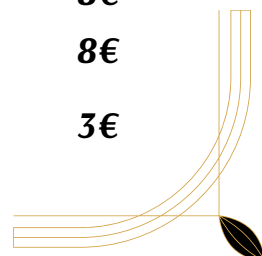
Fraise  
Framboise  
Pêche de vigne  
Raisin Sauvignon  
Tomate

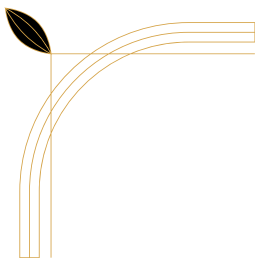
## Eaux Minérales

Vittel 25cl	6€
Perrier 33cl	6€
Badoit Verte 50cl	7€
Vittel 50cl	7€
Evian 50cl	7€
Perrier75cl	7€
Vittel 1l	8€
San Pellegrino 1l	8€
Evian 1l	8€
Badoit Verte France 1l	8€
Badoit Verte gamme Prestige 75cl	8€
Sirop à l'eau	3€

*Prix nets service compris*

*" \* " : Contient un ou des allergène(s)*





# BOISSONS CHAUDES



## Café Lavazza

Espresso	5€	Café crème	6€
Double espresso	6€	Cappuccino	7€
Café allonge	6€	Latte macchiato	7€
Café viennois	7€	Irish coffee	16€

## Thé Betjam & Barton 6€

*Thé Vert*

Thé vert de Chine  
Thé vert Jasmin  
Thé vert à la menthe

*Thé Noir*

Earl Grey  
Early morning  
Darjeeling

## Infusion Betjam & Barton 6€

Verveine, Camomille, tilleul,  
balade au verger

## Autres Boissons Chaudes

Chocolat chaud	6€
Chocolat viennois	7€
Grog	16€

*Prix nets service compris*

*“ \* ” : Contient un ou des allergène(s)*

