

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 & 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€

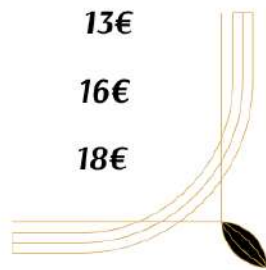
Liqueur de café FAIR 13€

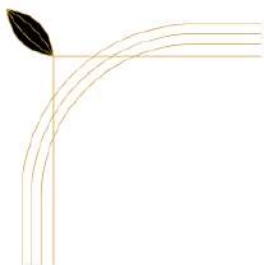
Chartreuse Jaune et Verte 16€

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

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

Scotch Blend - 4 cl

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

Irish Wiskey - 4 cl

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

Japonais - 4 cl

Nikka from the Barrel - Hokkaido- Fruité, épices, floral/ Fruity, spicy, floral	25€
--	------------

Prix nets service compris

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





Bourbon & Rye - 4 cl

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



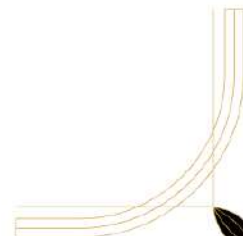
CIN

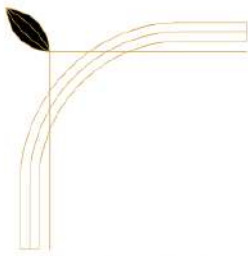
4 cl

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

Prix nets service compris

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





VODKA

4 cl

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

RHUM

4 cl

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

TEQUILA ET AUTRES SPIRITUEUX

4 cl

Cachaça Sagatiba - Brésil- Poivre,épices/ Pepper, spicy	15€
Avion Reposado - Mexique- Fruits,caramel/Fruits, caramel	18€
Avion Sylver - Mexique- Fruits exotiques, poivre noir/ Exotic fruits, dark pepper	18€
Mezcal Del Maggey Vida - 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€

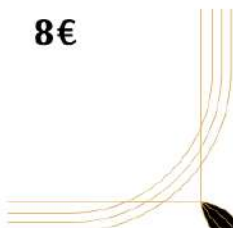
jus de framboises, coulis de fraises, jus de citron, sirop de verveine

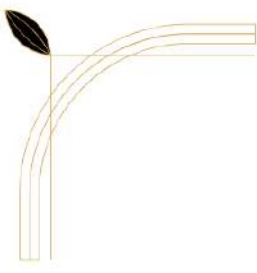
Kombucha l'elixir de Fred

8€

Prix nets service compris

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





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€

Perrier 75cl

7€

Vittel 1l

8€

San Pellegrino 1l

8€

Evian 1l

8€

Badoit Verte France 1l

8€

Badoit Verte gamme Prestige 75cl

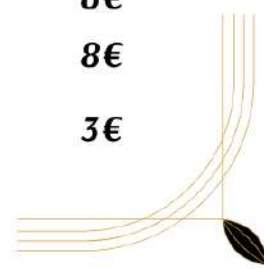
8€

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

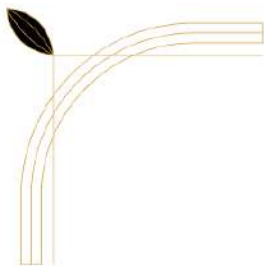
Autres Boissons Chaudes

Chocolat chaud	6€
Chocolat viennois	7€
Grog	16€

Prix nets service compris

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





VINS AU VERRE

Languedoc-Roussillon



Nos Vins blancs

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

Nos Vins rosés

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

Prix nets service compris

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

