

# BONSOIR

COCKTAIL BAR

BAR À COCKTAILS

GIN & TONIC

APÉRITIF

TAPAS MAISON

BONHEUR...

MARDI-SAMEDI

18H-1H

RÉSERVATION UNIQUEMENT  
PAR T.0982495925

SUIVEZ-NOUS

@bonsoir\_cocktailbar



## BNSR

FOOD & DRINK  
HIVER 2023

POUR FAIRE DURER LE PLAISIR...

## BONSOIR

*Chez Vous*

ÉVÈNEMENT COCKTAILS

Entreprise ou particulier, organisez chez vous un évènement  
cocktails de qualité pour toutes les occasions  
Pot de départ, inauguration, lancement produit, EVJF  
Anniversaire...

### VINS

#### BLANCS

Les Charmettes - Chardonnay - 2022 - 13,5%

No sex for butterfly - Grenache blanc - 2022 - 13% - BIO

Folle & Douce - Viognier/Roussane/Muscat - 2022 - 9,5% - BIO

#### ROSÉS

Dune - Gris de gris - Sablons des camargues - 2022 - 12,5%

#### ROUGES

Mas granier - Psalmodi - IGP Pays d'oc - 2021 - 13,5% - BIO

Les déesses muettes l'émotion - Pic St Loup - 2021 - 13%

#### EFFERVESCENT

Prosecco - Italie

Champagne Hanon Devreese Brut



12,5cl / 25cl / 75cl

5 9 25

6 11 29

6 11 29

5 9 25

5 9 25

6 11 29

7 13 35

- - 60

### PLANCHES A PARTAGER

#### MIX APERO POUR 2

Houmous maison lentilles corail, curry et coco toastées  
+ Houmous maison betterave, gingembre et sésame  
+ Terrine artisanale au piment d'espelette chutney maison pomme/gingembre  
+ Coulommiers d'hiver maison farci oignons frit, cacahuètes, curry  
+ Jambon blanc à la truffe + Olives

#### TRIO FROMAGES

Comté 18 mois d'affinage, confiture figue/violettes  
Scarmoza fumé artisanale AOP au lait cru de bufflonne  
Coulommiers d'hiver maison farci oignons frit, cacahuètes, curry

#### CHARCUTERIE

Jambon blanc à la truffe, Jambon ibérique 24 mois, Mortadelle pistachée IGP Bologne,  
Terrine artisanale au piment d'espelette chutney maison pomme/gingembre

### TAPAS

- SMASH TACOS  
Tacos façon smash burger, emmental grillé et sauce aux herbes fraîches 10€
- POULET/CHORIZO  
Mini brochette poulet/chorizo rôtis marinade fumé, sauce fraîcheur 10€
- BUTTERNUT  
Butternut sauce roquefort et noix, oignons frit (V) 9€
- GRENAILLES  
Pommes grenaille à la coréenne sauce Soja, miel, ail, sésame, piment (V) 8€
- PASTA  
Raviolis girasole frais ricotta et cèpes (V) 8€
- Jambon ibérique Duroc 24 mois d'affinage 11€
- Jambon blanc à la truffe 10€
- Bellota pata negra 18 mois d'affinage 15€
- Mortadelle pistachée IGP Bologne 8€
- Terrine artisanale de montagne & chutney maison pomme/gingembre 8€
- Coraly : Houmous maison lentilles corail, curry et coco toastées (V) 7€
- Betty : Houmous maison betterave, gingembre et sésame (V) 7€
- Comté 18 mois d'affinage & confiture figes/violettes 10€
- Scarmoza fumé artisanale AOP au lait cru de bufflonne 9€
- Coulommiers farci maison oignons frit, cacahuètes, curry 8€

### DOUCEURS

- Crème thaïlandaise au lait de coco/fleur d'oranger et amandes torréfiées 6€
- Fondant chocolat du moment 6€
- Glaces artisanales Emkipop  
Choix : Sorbet fraise, Sorbet detox (citron, gingembre, curcuma)  
Glace vanille 5€



## COCKTAILS CLÉS

BONSOIR L'HIVER  
"Fruité / Acidulé / frais"

11%Vol / 12€

Gin nuage infusé aux cranberries, jus de citron jaune frais  
Sirop de clémentine maison  
Infusion d'hiver (bouleau, argousier et baies)



WILD BERRY PUNCH  
"Fruité / doux / végétal"

9%Vol 25CL / 12€

1 L / 40€

Bourbon Wild Turkey, crème de mûre Merlet  
Infusion rooibos, jus de pomme frais  
Jus de kumquat, sirop de feuilles de citronnier



MASTIHA MULE  
"Frais / herbacé / épicé"

8%Vol / 12€

Liqueur de Mastic Roots, jus de citron jaune frais  
Soda au gingembre, Piment jalapeno



COING TROP N'EN FAUT  
"Gourmand / fruité / épices douces"

11%Vol / 13€

Liqueur de coing Denoix, Pommeau La Flaguerie  
Oloroso Rio viejo, Verjus(jus de raisin acide)  
Sirop de carvi maison, Poudre de falernum



FRAMBOISY MARTINI  
"Fruité / sec / gourmand"

17%VOL / 14€

Rhum à l'ananas Tiki Lovers, Rhum Havana 7ans  
Eau de vie de framboise Hagmeyer, crème de framboise Merlet  
Espresso, sirop maison de baies de timut



CASTAGNADE  
"Sec / liquoreux / puissant"

22%VOL / 14€

Fine de calvados La Flaguerie, Oloroso Rio viejo  
Liqueur de châtaigne d'Ardèche, Bitter bergamote



ZOMBY COSS  
"Frais, puissant, exotique"

18%Vol / 14€

Mix Rhum By Coss, Liqueur de cerise Marasquin  
Sirop falernum, sirop exotique maison, jus hibiscus/orange



MOMENTO NEGRONI  
"Amer, liquoreux, puissant"

19%Vol / 14€

Notre variation autour du célèbre negroni  
Selon la saison, notre inspiration du moment...



VENT D'ANGES  
"Sec / fruité / végétal"

20%VOL / 14€

Scotch whisky crabbie's yardhead, Grappa di malvasia Quaglia  
Rakomelo Roots, Vermouth rouge - Berto, Verjus (jus de raisin acidulé)



SUR MESURE  
"Votre goût, notre inspiration, votre plaisir"

15€

Donnez nous vos envies et nous les rendrons liquides...

## GIN & TONIC

NOTRE SELECTION DE GIN&TONIC DU MOMENT  
RETROUVEZ PLUS DE 50 REFERENCES DIRECTEMENT AU COMPTOIR

Gin Nuage 42% (France) & Dry Tonic J.Gasco 11€  
Le classique frais léger

Gin Republica amazonica 42% (Bolivie) & Tonic 13,5 J.Gasco 12€  
La fraîcheur épicée

Gin Sloe Cremorne 26% (Angleterre) & Tonic orange sureau 12€  
La fraîcheur fruitée/légère

Gin Acrobat 44% (France bio) & Tonic J.Gasco Concombre 12€  
La fraîcheur herbacée

Gin Bandarel 43% (France) & Tonic pamplemousse/romarin 12€  
La fraîcheur fruitée et herbacée

Gin Romeos 46% (Canada) & Tonic pomelo et baie roses 12€  
La fraîcheur pinky funky

## BIERES

BIERES PRESSIONS

Demi / Pinte

Blonde Estaminet 5,2% Vol

4€ / 7€

Blanche Steenbrugge Wit 4,8% Vol

BIERES ARTISANALES CANETTES

LE TEMPS DU BONHEUR (PALE ALE) - FAUVE (34) 4,5% - 33 CL

7€

REJAILLIR LE FEU (IPA) - FAUVE (34) - 6,2% - 33CL

8€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

9€

SUCO DI AMOR

"Acidulé / doux / exotique"

Jus de pomme frais, infusion rooibos  
Jus acidulé hibiscus-orange, sirop de galanga maison

VERBENA BREEZE

"Frais / végétal / pétillant"

Infusion de verveine, soda au gingembre, Jus acidulé  
Shrub pamplemousse - timut

AMERICANO-LOW

"Frais / épices douces / amer léger"

Vermouth sans alcool maison, Amer sans alcool  
Tonic La French

## JUS / SODAS

JUS PRESSÉS (jusqu'à 19h)

- ORANGE
- POMME
- CITRON
- PAMPLEMOUSSE

} 5€

SODAS

4€

- GINGEMBRE LA FRENCH 35cl
- LIMONADE Maison 35cl
- PAMPLEMOUSSE J.GASCO sans sucre 20cl
- COCA COLA 33cl
- PERRIER 33cl

TONICS ARTISANAUX 4€

- STEVIA TONIC 13,5 Cal J.GASCO 20 cl (sans sucre)
- DRY TONIC J.Gasco 20 cl
- INDIAN TONIC London essence 20cl
- PAMPLEMOUSSE & ROMARIN London essence 20 cl
- ORANGE & SUREAU London Essence 20 cl
- CONCOMBRE J.Gasco 20cl