



BON SOIR

hiver

2025



BONSOIR

QU'EST CE QUE LE BONSOIR COCKTAIL BAR ?

Un établissement au design Néo Art déco, un bar comme dans un hôtel chic et décontracté où se mêleront voyage, gourmandise et atmosphère électrique.

Posez vos valises et évadez vous ! Vous pouvez être où vous le désirez, dégustez, apprenez, goutez et laissez vous porter...Bonsoir !



MAIS SURTOUT !

Une carte saisonnière qui varie avec ce que nous donne la nature et nos fournisseurs locaux, des cocktails 100% maison avec nos créations uniques.

Une carte de restauration portée sur les saveurs du monde, 100% frais et fait maison qui amène à la découverte



ET ENFIN...

Un équipe de professionnels passionnés, conviviale et attentive.

Jean-Philippe le gérant, champion de France des Cocktails 2014, son associé Patrick vice champion de France cocktails et toute son équipe vous guideront dans vos choix, alors n'hésitez pas à les solliciter





FOOD
HIVER
2025

DE
18H à 0H30



TAPAS CUISINÉS



○ MINI BURGER (5 PIÈCES)

Façon pulled pork, cheese & pickles maison

10€

○ MIGNON GRAVLAX

Filet mignon de porc façon gravlax, roquette, sauce carotte - gingembre maison

11€



○ FOCACCIA GRATINÉE

Focaccia, emmental, sauce paprika & ail maison

10€

○ FALAFELS - (5 PIÈCES)



Falafels sauce ketchup de banane, épices douces et herbes fraîches

8€

○ MINI PITA PLEUROTES RÔTISS AVEC ÉPICES

Sauce yaourt aux herbes fraîches



10€

PLANCHES A PARTAGER



○ MIX APÉRO POUR 2

26€

Houmous de potimarron, sauce rayu (cacahuète, paprika, ail, sésame)

+ Rillettes de maquereau, sauce cébettes, condiment furikake

+ Rillettes du Mans, sauce aux oignons confit et pickles

+ Jambon blanc à la truffe

+ Coulommiers au miel et zaatar

+ Tomme de brebis à l'ail des ours + Olives

○ TRIO FROMAGES

25€

St nectaire AOP et gelée de vermouth rouge

Tomme de brebis à l'ail des ours

Coulommiers au miel et zaatar

○ TRIO CHARCUTERIES

Jambon blanc à la truffe

27€

Filet mignon de porc façon gravlax, roquette, sauce carotte/gingembre maison

Rillettes du Mans, sauce aux oignons maison et pickles





FOOD
HIVER
2025

DE
18H à 0H30



Le Gras. c'est la vie



○ Jambon blanc à la truffe

10€

○ Rillettes du Mans, sauce aux oignons maison, pickles

8€

Végétarien qui tartine

○ Houmous de Potimarron, sauce rayu (cacahuète, sésame, ail, paprika) 7€

○ Rillettes de maquerau, sauce cébettes, condiment furikake (graine de coriandre, algue nori, sésame) 8€



○ Stnectaire AOP et gelée de vermouth rouge 10€

○ Tomme de brebis à l'ail des ours 10€

○ Camembert coulant, flambé au calvados, miel & zaatar 10€

Passion Fromage



DESSERTS



○ Mini moelleux chocolat maison du moment X 6

6€

Bon appétit. bien sûr



COCKTAILS CLÉS

PANDAN CE TEMPS...
"Doux / gourmand / original"

9%Vol / 14€

Whisky COPERIES, Liqueur de pandan KOTA, nectar de poire, infusion au sarrasin



ZOMBY COSS
"Frais / Puissant / Tropical"

18%Vol / 14€

Mix Rhum Bonsoir, liqueur de cerise marasquin,
Sirop falernum maison, jus hibiscus/orange,
Sucre flambé à l'absinthe et cannelle



CHAUD BARLO !
"Cocktail chaud / épices douces / gourmand"

13%Vol / 14€

Rhum BARLOVENTO, Sirop de vanille maison, Infusion pomme - amande - cannelle



SOULEVEUR DE MONTAGNE
"Frais / Fumé / Digestif"

27%Vol / 14€

Mezcal BANHEZ, Liqueur de menthe MINTY, Bitter créole



SUR MESURE

"votre goût, notre inspiration, votre plaisir"

15€

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

COCKTAILS CLÉS

MASTIHA MULE

“Frais / résineux / épicé”

7,5%Vol / 14€

Liqueur de mastic ROOTS, Jus de kumquat maison, Ginger beer, tabasco jalapeno



ALEGRIA

10%

“Fruité / doux / sangria lovers”



Gin SORGIN rosé, Blanche d’armagnac RECAPET, vin rouge, thé chaï, jus de citron frais, sirop de feuilles de citronnier

25CL / 1 COCKTAIL / 12€
1L / 4 COCKTAILS / 40€



BONSOIR L'HIVER

“Fruité / acidulé / exotique”

10%Vol / 12€



Gin NUAGE, Apéritif à la châtaigne

Infusion hibiscus - bergamote, Jus acidulé exotique (passion, mangue, banane), Sirop de clémentine maison

MOMENTO NEGRONI

“Amer / Liquoreux / Puissant”

19%Vol / 14€



Notre variation autour du célèbrissime negroni selon la saison, notre inspiration du moment...



NOTRE SELECTION DE GIN & TONIC DU MOMENT

NUAGE (42% - France) & Dry tonic J.Gasco 11€

“Le classique, frais, léger”

JUNE mangue-passion (37,5% - France) - tonic mallorcan

“Léger / Exotique”

12€

SORGIN rosé (37,7% - France) & Tonic sans sucre J.GASCO 12€

“Fruité / floral / peu amer”

GIN XII (42% France) - Tonic au concombre J.GASCO 12€

“Herbacé / végétal”

NOUAISON (45% - France) & Tonic à l'olive-romarin 12€

“Salin / Herbacé”

REPUBLICA (42% - Bolivie) - Tonic spicy MATCH 12€

“Végétal / Épicé”

RETROUVEZ PLUS DE 50 REFERENCES DIRECTEMENT AU COMPTOIR

BLANCS

		12,5cl	25cl	75cl
Alternative de potes - Grenache/Vermentino - 2024 - 13,5%	4,5	8	23	
No sex for butterfly - Chardonnay - 2023 - 13% - BIO	6	11	28	
Folle & Douce - Viognier/Muscat - 2023 - 9,5% - BIO	6	11	28	



ROSÉS

Dune - Gris de gris - Sablons de Camargue - 2023 - 12,5%	5	9	25
--	---	---	----



ROUGES

Alternative de potes - Grenache/Syrah - 2024 - 13,5%	4,5	8	23
Les déesses muettes l'émotion - Pic St Loup - 2023 - 13%	6	11	28
Mas des quernes - Les Ruches - IGP Terrasse du Larzac - 2021	-	-	40



EFFERVESCENTS

Prosecco - Italie	7	13	35
Champagne Hanon Devreese Brut	-	-	60



COCKTAILS SANS ALCOOL

10€

SUCO DI AMOR

"Exotique / doux / végétal "

Jus de litchi MAYA, infusion exotique (mangue, bergamote)
vermouth blanc sans alcool ROOTS, jus hibiscus - orange,
sirop de feuille de citronnier maison

EXOTIC TRIP

"Tropical / doux / pétillant"

Nectar de poire, Vermouth rouge sans alcool ROOTS, Sirop de clémentine maison, Jus exotique (passion, mangue, banane)
Soda au gingembre

DIVINO SPRITZ

"Frais / pétillant / divine amertume"

Vermouth sans alcool DIVINO, tonic , Agrumes frais



SUR MESURE SANS ALCOOL

"Votre goût, notre inspiration, votre plaisir"

12€

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



JUS / SODAS

JUS PRESSÉS - jusqu'à 19h

5€

Au choix : Orange ou Pomme ou Citron ou Pamplemousse

SODAS

4€

Gingembre La French 35cl / Limonade maison 35cl / Bitter Aperitivo
Pamplemousse J.Gasco sans sucre 20cl / Coca cola 33cl / Perrier 33cl

TONICS ARTISANAUX (20cl)

4€

Stevia 13,5 (sans sucre) / Dry tonic / Indian tonic / Olive-Romarin
Pamplemousse-romarin / Mallorcan / Concombre / Rhubarbe-Hibiscus



BIERES PRESSIONS

	Demi 25cl	/	Pinte 50cl
Blonde Estaminet 5,2%Vol	4€	/	7€
Fauve IPA 4%Vol	4,5€	/	8€

BIERES ARTISANALES (CANETTES - FAUVE - 33cl)

Pic Flamboyant (Berliner Weiss Fruité Acidulé) - 5%	8€
Rejaillir le feu (NEIPA) - 6,2%	8€

BIERES SANS ALCOOL

Selon arrivage	6€
----------------	----

BONSOIR

COCKTAIL BAR

MARDI À SAMEDI DE 18H À 1H

BAR À COCKTAILS

GIN & TONIC

APÉRITIF

TAPAS MAISON

BONHEUR...

CARTE ET INFOS



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...