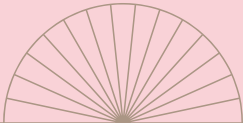


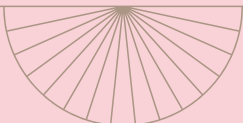
BONSOIR
L'été

2026





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



BONSOIR
COCKTAIL BAR

HAPPY HOUR

21H - 23H

8€

MOJITO CLASSIQUE

GIN TONIC

THAÏ DE BON

Gin JUNE à la mangue - passion, Soda au gingembre, Eau acidulée à la citronnelle, Piment oiseau

SUNDANCE

Gin JUNE à la pêche, vin rouge, Thé vert à la menthe glaciale, Jus hibiscus - orange, Sirop de romarin maison, lavande

BONSOIR L'ÉTÉ

Gin NUAGE infusé à la citronnelle et feuille de citronnier, Jus de citron frais, infusion hibiscus - coco Sirop de galanga maison, basilic frais

BONSOIR LE PUNCH

Rhum agricole, Jus de citron jaune, Jus de pomme frais, Jus d'ananas frais, Infusion rooibos, Sirop falernum

BIÈRES PRESSION

Demi 25cl 3€

Pinte 50cl 6€

VINS

Verre 12,5cl 3€

Verre 25cl 6€

Bouteille 18€

UNIQUEMENT DU MARDI AU JEUDI

BOULETTES VIET' (5 PIÈCES) 10€

Boulettes de porc maison aux herbes,
sauce nuoc cham (poisson, citron, ail, piment)

ROULÉS D'AUBERGINE 10€

ALLA PUTTANESCA (5 PIÈCES)

Lamelles d'aubergines grillées, sauce
tomate "alla puttanesca" (câpres, olives,
citron), stracciatella, basilic frais

FOCACCIA Saumon 10€

Focaccia Maison Bonnaire,
sauce yaourt maison, saumon fumé

FALAFELS - (5 PIÈCES) 8€

Sauce "green goddess" maison au tahini
et aux herbes fraîches

MIGNON MANGUE 10€

Carpaccio de mignon de porc de l'Aveyron,
salsa de mangue verte et piment carolina reeper

Planches à Partager

MIX APERO POUR 2 26€

olives

+Houmous,

+Tzatziki, furikake à la graine de coriandre

+Stracciatella, sauce rayu (sésame, soja, cacahuète, paprika)

+Tomme de brebis

+Jambon à la truffe

+Rillettes du mans, sauce aux oignons et pickles

TRIO CHARCUTERIES 27€

Rillettes du Mans, sauce à l'oignon,
pickles

Carpaccio de mignon de porc, salsa de
mangue verte et piment carolina reeper

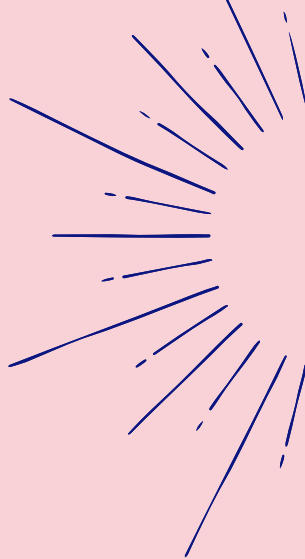
Jambon à la truffe

TRIO FROMAGES 25€

St nectaire AOP et gelée d'immortelle
Tomme de brebis

Stracciatella, sauce rayu
(sésame, soja, cacahuète, paprika)

FO



Le Gras. c'est la vie

OD

Jambon blanc à la truffe 10€

Rillettes du Mans, 8€
Sauce aux oignons confits maison, pickles

Carpaccio de mignon de porc de l'Aveyron 10€
Salsa de mangue verte et piment carolina reeper

Végétarien qui tartine

Houmous maison aux épices satay 7€
(cacahuète, piment, oignons)
Focaccia Maison Bonnaire

Tzatziki maison, furikake à la 8€
graine de coriandre,
focaccia Maison Bonnaire

Passion Fromage

St nectaire AOP et 10€
gelée d'immortelle

Tomme de brebis 10€

Stracciatella à la sauce rayu 8€
(sésame, paprika, soja)

Desserts

Mini moelleux chocolat maison 6€
du moment X 6

Fruits glacés enrobés par Gérard Cabrion MOF 

idalia

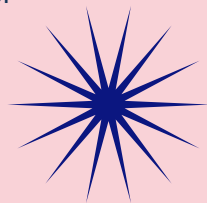
Framboise chocolat noir 7€
Framboise chocolat pistache 8€
Banane chocolat noisette 7€

BONSOIR L'ÉTÉ

“Frais / Acidulé / Exotique”

11% Vol / 12€

Gin NUAGE infusé à la citronnelle et feuille de citronnier
Jus de citron frais, infusion ananas-mangue-coco
Sirop de galanga maison, basilic frais



ZOMBY COSS

18% Vol / 14€

“Frais / Puissant / Tropical”

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

DIABLOTIN

12% Vol / 13€

“Fruité / Gourmand / Pétillant léger”

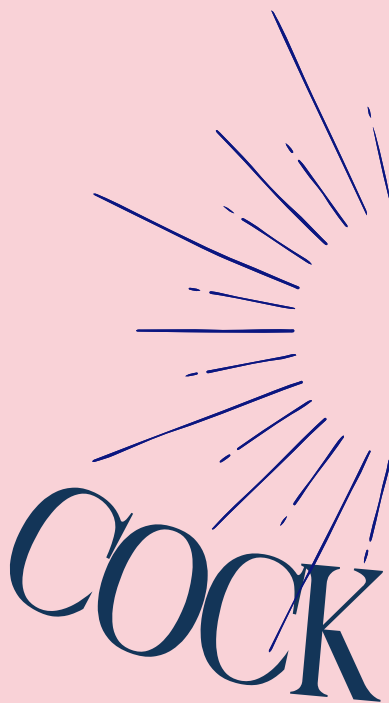
Tequila blanco JOSE CUERVO,
Vermouth blanc aux baies de timut,
Jus de citron frais, sirop de sésame maison,
Soda à la cerise 3 CENTS

BONSOIR LE PUNCH

8% Vol / 12€

“Fruité / Exotique / Léger”

Rhum agricole, Jus de citron jaune, Jus de
pomme frais, Jus d’ananas frais, Infusion rooibos
, Sirop falernum



SUR MESURE 15€

“Votre goût, notre inspiration, votre plaisir”

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

Cocktails granités



10€

THAÏ DE BON 7% Vol
“Fruité / Ultra frais / Épicé”

Gin JUNE à la mangue - passion
Soda au gingembre
Eau acidulée à la citronnelle
Piment oiseau

SUN DANCE 10% Vol
“Fruité / Ultra frais / Gourmand”

Gin JUNE à la pêche, vin rouge
Thé vert à la menthe glaciale
Jus hibiscus - orange
Sirop de romarin maison
Fleur d'oranger, lavande

STINGER IN THE NOSE 29% Vol / 14€
“Sec / Frais / Digestif”

Whisky JOHNNY WALKER red infusé au
sobacha,
Liqueur de menthe MINTY
Bitter chocolat

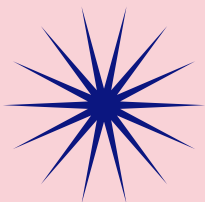
VERMOUTH MARY 8%Vol / 12€
“Léger / Végétal / Salin”

Vermouth rouge DOLIN
Eau de tomate maison, sel fumé

MOMENTO NEGRONI 19%Vol / 14€
“Amer / Liqueux / Puissant”

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

TAILS



Notre sélection de Gins Tonics du moment



NUAGE (42% - France) 11€
& Indian tonic FRANKLIN
“Le classique intemporel”

JUNE mangue-passion (37,5% - France) 12€
& tonic mallorcan FRANKLIN
“Léger / Exotique”

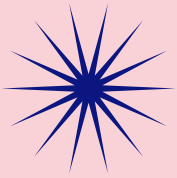
SORGIN rosé (37,7% - France) 12€
& Tonic sans sucre J.GASCO
“Fruité / floral / peu amer”

GIN XII (42% France) 12€
& Tonic Concombre/Sureau FRANKLIN
“Herbacé / végétal”

NOUAISON (45% - France) 12€
& Tonic à l'olive-romarin FRANKLIN
“Salin / Herbacé”

REPUBLICA (42% - Bolivie) 12€
& Tonic spicy MATCH
“Végétal / Épicé”

RETROUVEZ PLUS DE 50 REFERENCES
DIRECTEMENT AU COMPTOIR



Blancs



12,5cl



25cl



75cl

Alternative des 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

VINS

10€

Cocktails sans alcool

SUCO DI AMOR
"Fruité / Doux / Exotique"

Jus de goyave MAYA, infusion ananas-mangue-coco
Sirop exotique maison, jus hibiscus-orange
Menthe fraîche

GYM BASIL SMASH
"Acidulé / herbacé / frais"

Vermouth blanc sans alcool DIVINO
Eau acidulé à la baie de genièvre
Basilic frais

DIVINO SPRITZ
"Frais / pétillant / divine amertume"

Vermouth sans alcool DIVINO, tonic
Agrumes frais

SUR MESURE sans alcool 12€
"Votre goût, notre inspiration, votre plaisir"

Donnez-nous vos envies, 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 / Coca cola 33cl /
Semillante gaz 33cl, Chinotto 20cl, Perrier fines bulles 50cl

TONICS ARTISANAUX (20cl)

4€

Stevia 13,5 (sans sucre) / Indian tonic / Olive-Romarin
Spicy / Mallorcan / Sureau-Concombre / Rhubarbe-Hibiscus



BIÈRE SÈ

BIERES PRESSIONS

Demi 25cl / Pinte 50cl

Blonde Estaminet 5,2%Vol	4€	/	7€
Fauve Session Neipa 4%Vol	4,5€	/	8€



BIERES ARTISANALES

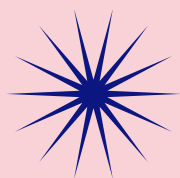
(Artisanal - Canette - 33cl)

Garde à vous - (AMBRÉE) - 6,5%	8€
Rejaillir le feu (NEIPA) - 6,2%	8€

BIERES SANS ALCOOL

(Artisanal - Canette - 33cl)

Prizm Nolo - (NEIPA) - 0%	7€
---------------------------	----



BONSOIR

COCKTAIL BAR

MARDI À SAMEDI DE 18H À 1H

BAR À COCKTAILS

GIN & TONIC

APÉRITIF

TAPAS MAISON

BONHEUR...

CARTE ET INFOS



@bonsoircocktailbar

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...