



LA MIRANDE
AVIGNON

BAR

La carte des mets
et boissons

Dry Martini :

*Une légende, où peut-être la légende des cocktails, soit avec du gin soit avec de la vodka.
En voici quelques variations :*

Dry Martini

gin avec un soupçon de Noilly Prat

19.00 €

Perfect Martin

le Noilly est jeté après avoir parfumé les glaçons

19.00 €

Extra Dry

un Dry avec quelques gouttes de Vermouth en plus

19.00 €

Dirty Manguin

le dirty Martini « Made in Avignon »

21.00 €

Le Kombucha est de retour !

*boisson d'un âge millénaire, probablement d'origine chinoise, à
base de thé fermenté, apparue en Europe de l'Est
au 19^e siècle, très en vogue en Italie dans les
années cinquante. Boisson gazeuse servie très frais (25 cl)*

5.50 €

Nos Créations

<i>Manguin Sour,</i> <i>Caraxes, Citron, Sucre, BitterOrange</i> Manguin... Une famille d'artistes, du peintre au distillateur, à qui nous devons rendre hommage. Hommage pour la simple raison que cette famille, aussi passionnante que passionnée, est une source d'inspiration. Pour cela, nous misons sur la simplicité d'exécution et la complexité du goût, comme un tableau qu'aurait pu peindre Henri Manguin. Nous nous amusons donc avec le Caraxes ; un blend d'eau de vie de poire et de rhum des Barbades juste travaillé comme un sour.	18.00
<i>Skinos Sour,</i> <i>Skinos, citron vert, Sirop de romarin, fumé au romarin</i> Nous avons voulu rappeler les saveurs de notre garrigue. Elle fait partie des paysages emblématiques de la région, avec ses forêts de pins, de chênes verts, ses effluves odorantes de thym, de romarin, et d'asphodèle. Pour la retranscrire dans ce cocktail, nous avons utilisé le Skinos, une liqueur de pin d'origine grecque. Cette dernière est harmonieusement accompagnée du romarin qui, dans un premier temps, est travaillé en sirop pour amener de la douceur puis, dans un second temps, fumé pour apporter une touche boisée.	18.00
<i>Barthelasse,</i> <i>Oli'Gin, Poire Manguin, sirop et nectar de poires</i> Le célèbre pont St Bénézet a permis de tisser un lien, qui a traversé l'Histoire, avec l'île de la Barthelasse. C'est pourquoi, nous nous sommes lancés dans la recherche d'un cocktail à son effigie. Quoi de mieux que la distillerie Manguin, situé sur cette même île, avec son eau de vie de poire et son gin à l'olive pour représenter ce cœur de verdure. Pour l'accompagner, un jus de poire permettant d'apporter de la douceur, un rappel de la grande production de cet arbre fruitier sur l'île.	18.00
<i>Black Currant,</i> <i>Rhum infusé au thé, chambord, nectar de fruit de la passion et cassis, sucre</i> La Mirande a toujours voulu mettre le thé à l'honneur, notamment lors de l'afternoon tea. Dès lors, un mariage entre le monde du thé et le monde du cocktail nous a paru approprié à la maison. Notre première réflexion s'est tournée sur le thé à utiliser ; un thé fruité, pas trop oxydé pour éviter des notes amères. Le blackcurrant est apparu comme le plus adapté ; et puisque on retrouve les notes de cassis dans ce thé, pourquoi ne finalement pas faire un cocktail en alliant ce fruit au thé... Le résultat pourrait vous surprendre.	18.00
<i>Hemingway Special,</i> <i>Rhum Brun, Hedonist, citron vert, Ginger Ale</i> Ernest Hemingway, ce grand Homme passionné de cocktail. Loin de nous l'idée de présenter l'écrivain comme un alcoolique notoire par l'hommage que lui rend ce cocktail. Exit le rhum blanc du Hemingway Daïquiri, place au rhum brun du Hemingway Special. Pour rendre honneur à son histoire, aussi passionnante que mouvementé, rehaussons le tout par la vivacité du gingembre.	18.00
<i>Pincho Sombrero,</i> <i>Mezcal, piment, citron vert, nectar de mangue, sirop d'agave</i> Fermions les yeux, partons sur les terres ensoleillées du Mexique. On perçoit alors ses plaines désertiques reverdies par les cactus, on ressent les effluves des cuisines épicées dans les rues de Monterrey. Alors on se prend à rêver. Ce rêve essaie d'être retranscrit par ce cocktail autour du piment et de l'agave. C'est donc une invitation au voyage et à la découverte de ce lointain pays.	18.00
<i>Welcome to the Quince,</i> <i>Liqueur de coing sauvage, Champagne, coing au sirop</i> Nous avons la chance, à la Mirande, d'avoir un jardin au pied du Palais des Papes. Alors pourquoi ne pas nous en servir ? Nous sommes allés cueillir les coings de ce jardin dans le but de les associer à un alcool. Il nous tenait à cœur de créer un cocktail autour du champagne. La vivacité de ce vin pétillant s'accorde parfaitement avec le fruité du coing, travaillé ici en sirop. Pour relever ce dernier, on reste sur le fruit avec une liqueur qui apporte une touche de puissance à ce cocktail.	18.00
<i>Grape & Grain,</i> <i>Overaged Whisky, sirop et jus de raisin, citron, Porto Ramos 10ans</i> Ah, Châteauneuf du Pape et ses vignes... Et si on travaillait le raisin sur ce prochain cocktail en honneur du riche patrimoine viticole que représentent les Côtes du Rhône. Mais pour accompagner ce raisin, il nous faut un produit plus sec qui nous évoque ces souvenirs tendres des ballades dans les vignes ; Un souvenir d'enfance dans la grange de mon « <i>papet</i> » d'où les odeurs d'orge et de blé me reviennent encore. Un whisky ? Et pourquoi pas après tout, un accord fruit, céréales ; raisin et orge...	18.00
<i>Dame Nature,</i> <i>Bulleit, Rye, Chartreuse, menthe, citron vert, Ginger Ale, Bitter</i> Honneur à toi à travers ce verre. Faite de plantes guérisseuses et durables, de céréales buvables et langoureuses, « Dame Nature », nous ferons tout pour que ta beauté perdure. Ce cocktail, comme vous avez pu le comprendre, est une ode à la riche nature de notre planète. Ainsi, nous avons utilisé de nombreuses plantes aux vertus bienfaites. Le choix des alcools est, lui aussi, étroitement lié aux plantes et aux céréales avec un bourbon.	18.00

€ **LES APERITIFS**

<i>Champagne Billecart-Salmon brut.</i>	20.00	CHAMPAGNES (14 cl / bouteille)
<i>Champagne Billecart-Salmon rosé</i>	25.00	
<i>Billecart-Salmon brut</i>	100.00	
<i>Billecart-Salmon rosé</i>	130.00	
<i>Martini et Rossi (bianco, rosso) (6 cl)</i>	8.00	A BASE DE VIN
<i>Lillet blanc (6 cl)</i>	8.00	
<i>Noilly Prat (6 cl)</i>	8.00	
<i>Otto's Vermouth (6 cl)</i>	8.00	
<i>Kir Royal</i> (cassis, framboise, mûre, pêche) (14 cl)	20.00	
<i>Ramos Pinto blanc</i>	15.00	PORTOS
<i>Ramos Pinto 10 ans</i>	16.00	
<i>Ramos Pinto 20 ans</i>	22.00	
<i>Ramos Pinto 30 ans</i>	25.00	
<i>Pastis 51, Ricard (4 cl)</i>	8.00	ANISES ET AMERS
<i>Pastis Manguin, Pastis Ferroni (4 cl)</i>	10.00	
<i>Suze, Campari, Bitter de la Sirène, (6cl)</i>	8.00	
<i>Bière Artisanale du Lubéron Blanche</i>	6.00	BIERES (33 cl) (bio)
<i>Bière Artisanale du Lubéron Blonde</i>	6.00	
<i>Bière Artisanale du Lubéron Brune</i>	6.00	BIERE BELGE (33CL)
<i>Bière Grimbergen</i>	6.00	
<i>Orange, Citron, Pamplemousse pressé</i> (20 cl)	9.00	JUS DE FRUITS ET NECTARS
<i>Jus de raisin, pomme reinette,</i> <i>d'ananas, d'orange (33 cl)</i>	8.00	
<i>Nectar d'abricot, fraise, framboise,</i> <i>cassis (33 cl)</i>	8.00	
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zero (33 cl)</i>	6.00	SODAS
<i>Limonde, Orangina, Fever Free Tonic,</i>		
<i>Sprite, Ginger Beer, Ginger Ale (25 cl)</i>		
<i>Kombucha (25cl)</i>		
<i>Vittel, San Pellegrino (25cl)</i>	5.50	EAUX MINERALES
<i>Perrier (33 cl)</i>		

€ **LES WHISKIES**

	12.00	<i>J&B Scotch</i>
	12.00	<i>Johnny Walker Red Label</i>
BLENDS	15.00	<i>Johnny Walker Black Label</i>
	19.00	<i>Chivas Regal 12 ans</i>
	21.00	<i>Chivas Regal 18 ans</i>
IRELAND	12.00	<i>Bushmill Black Bush</i>
	16.00	<i>Connemara</i>
BOURBONS	10.00	<i>Jack Daniel's</i>
	11.00	<i>Maker's Mark</i>
	15.00	<i>Bulleit 95 Rye Whisky</i>
	15.00	<i>Bulleit Bourbon</i>
		<i>Lowlands</i>
	14.00	<i>Glenkinchie 12 ans</i>
		<i>Highlands</i>
	15.00	<i>Macallan Amber</i>
	19.00	<i>Dalwhinnie 15 ans</i>
	19.00	<i>Oban 14 ans</i>
	18.00	<i>Talisker "Port Ruigh"</i>
	15.00	<i>Glenmorangie Original</i>
SINGLE MALTS		<i>Islay</i>
	18.00	<i>Coal Ila 12 ans</i>
	19.00	<i>Lagavulin 16 ans</i>
		<i>Campbeltown</i>
	12.00	<i>Springbank 10 ans</i>
		<i>Jura</i>
	19.00	<i>Isle of Jura 16 ans</i>
WHISKY JAPONAIS	15.00	<i>Nikka Coffey Grain</i>
		<i>Michel Couvreur</i>
WHISKY FRANÇAIS	20.00	<i>Intravagan'za 50%</i>
	25.00	<i>Overaged Malt Whisky 43%</i>

€ LES DIGESTIFS

Maison Bourgoin

<i>La Blanche</i>	20.00	
<i>Verseau</i>	25.00	
<i>XO Brute de Fut</i>	35.00	
<i>XO Micro Barrique</i>	45.00	COGNACS

Maison Delamain

<i>XO, Pale and Dry</i>	35.00	
-------------------------	-------	--

<i>Bas Armagnac, Darroze 1999</i>	19.00	
<i>Bas Armagnac, Darroze 1982</i>	25.00	
<i>Bas Armagnac, Darroze 1972</i>	36.00	ARMAGNACS
<i>Bas Armagnac, Darroze 1970</i>	40.00	
<i>Bas Armagnac, Darroze 1968</i>	45.00	

<i>R. Groult, Vénérable</i>	20.00	
<i>R. Groult, Réserve du Clos</i>	30.00	
<i>R. Groult, Doyen d'âge</i>	35.00	CALVADOS
<i>R. Groult, Ancestrale</i>	45.00	

Grappa Piave 12.00

<i>Marc Blanc, Château Mont-Redon</i>	14.00	
<i>Vieux Marc, Château Mont-Redon</i>	14.00	

MARC

<i>Fine de Bourgogne, J. Prieur 1990</i>	16.00	
<i>Fine Château La Nerthe</i>	16.00	

Marc de la Romanée Conti 1999 60.00

LES EAUX DE VIE € 4 cl

DISTILLERIE MANGUIN	15.00	<i>Poire Williams, Pêche, Framboise,</i>
	15.00	<i>Liqueur de Mandarine</i>
	16.00	<i>Vieille Prune, Reine-Claude n°4</i>
	25.00	<i>Poire Williams n°47, Clémentine Corse</i>
	25.00	<i>Citron Bergamote</i>
	30.00	<i>Poire Williams Rouge n°47</i>
	35.00	<i>Abricot Quintessence</i>
<hr/>		
GIN	11.00	<i>Bombay Sapphire</i>
	12.00	<i>Tanqueray</i>
	14.00	<i>Hendrick's</i>
	14.00	<i>Oli'Gin</i>
	15.00	<i>Porter's</i>
	12.00	<i>Generous Gin</i>
	16.00	<i>Juillet (maison Ferroni)</i>
<hr/>		
TEQUILA	12.00	<i>Patron Silver</i>
	14.00	<i>Heradura</i>
	12.00	<i>Mezcal</i>
<hr/>		
VODKA	12.00	<i>Absolut</i>
	14.00	<i>Belvédère</i>
	14.00	<i>Grey Goose</i>
	16.00	<i>Polugar</i>
<hr/>		
RHUMS BLANCS	12.00	<i>Havana 3 ans</i>
	14.00	<i>Cachaca Avua Prata</i>
	15.00	<i>Ferroni Dame Jeanne</i>
	16.00	<i>La Perle</i>
<hr/>		
RHUMS BRUNS	15.00	<i>Havana 7 ans</i>
	20.00	<i>Don Papa 7 ans</i>
	25.00	<i>Zafra 21 ans</i>
	45.00	<i>JM XO</i>
	25.00	<i>Maund Rum</i>
	27.00	<i>Zacapa 23</i>
	27.00	<i>Ferroni Miel</i>
27.00	<i>Ferroni Brun</i>	
<hr/>		
LIQUEURS	12.00	<i>Grand Marnier, Baileys, Cherry Brandy,</i>
	12.00	<i>Cointreau, Bénédicte, Limoncello,</i>
	12.00	<i>Amaretto, Kalhua, Get 27, Get 31,</i>
	12.00	<i>Chartreuse Jaune et Verte, Falernum</i>
