

Bar Blue

Note

Julie, Nelly, Julien, Charlotte, Jason,
Timothée & Cie

Sont ravis de vous Accueillir

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

COCKTAILS SIGNATURE

LONG DRINKS	16-19 cl
Bellini Estragon - 19 cl	18€
Pêche - Peach, Estragon - Taragon, Champagne	
Summer Thyme - 20 cl	18€
Framboise - Raspberry, Vodka, Seedlip garden, Thym - Thyme, citron jaune - Lemon, Vichy - Sparkling water, sirop de canne - Sugar	
Mojito Passion piment - 20 cl	16€
Mangue - Mango, Rhum Piment - Chili Rum, Menthe - <i>Mint</i> , Citron vert - <i>Lime</i> , Vichy Célestins	
Simply Sage - 16cl	16€
Gin sauge - <i>Sage infused gin</i> , Noilly prat, Citron - Lemon, Sirop de canne - Spice sugar, perrier- sparkling water	
Blue Vine - 18 cl	18€
G'veine - Gin, Myrtille - Blueberry, Sirop canne - Sugar, Citron - Lemon, Seedlip Spiced, Vichy- Sparkling water	
SHORT DRINKS	9 - 15 cl
Mango Roots - 15 cl	16€
Rhum, Sirop de betterave - Beetroots Syrup, Mangue - Mango, Citron vert - Lime	
Pepper Hibiscus - 12 cl	24€
Pink Pepper-Gin, Italicus, Sirop d'hibiscus - Hibiscus syrup, Bitter Yuzu, Tonic Méditerranéen	
Fenrir Blood - 12cl	18€
Roe & Co - Whisky, Sirop d'hibiscus- Hibiscus Syrup, Fraise - Strawberry, Sel de Viking - Viking salt	
Tarte Citron Meringuée - 11cl	16€
Vodka, Citron vert - lime, limoncello, Sirop de canne -Sugar, Meringue	

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

COCKTAIL MOOD

AU GRE DES ENVIES DE NOTRE EQUIPE

Sans alcool - *Alcohol Free* 12€

Avec alcool - *Alcoholic drink* 16€

SANS ALCOOL - SPIRIT



FREE 9 - 19 cl

Virgin Mango Basilic - 14cl 16€

Mangue - Mango, Citron vert - *Lime*, Basilic, Fluère, blanc d'oeuf- Egg white, Sucre- Sugar

Passion Hibiscus - 18cl 12€

Passion- Passion fruit, Sirop d'hibiscus - Hibiscus syrup, Vichy, Citron vert- Lime

Bombarda - 19cl 12€

Mangue - Mango, Sirop de poivrons - Bell pepper syrup, Citron vert- Lime, Vichy

Stragon - 17cl 14€

Passion - Passion fruit, Fraise - Strawberry, Cranberry, Estragon - Tarragon

VINS & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE A LA COUPE - CHAMPAGNE BY THE GLASS 15cl

De Venoge Brut 12% 18€

De Venoge rosé 12% 22€

Deutz brut classic 12% 21€

Deutz brut rosé 12% 22€

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

VINS BLANCS AU VERRE – WHITE WINE BY THE GLASS 15 cl

BOURGOGNE- BURGUNDY

2022 - AOC Chablis Domaine Christophe & Fils - 13% 12€

SAVOIE

2021 - Vin de Savoie - Or Blanc, Dom Fabien Trosset - 11% 8€

AUVERGNE

AOC2022 Saint Pourçain vin d'Alon, Dom Grosbot 13% 8€

VINS PETILLANT – SPARKLING WINES 15 cl

AUVERGNE

AOC 2022 Saint Pourçain clin d'œil Dom Terre d'Ocre 12.5% 8€

VINS MOELLEUX – SWEET WINES 15 cl

SUD-OUEST

2020 - AOC Jurançon, Symphonie de novembre,
Domaine Cauhapé - 13.5% 15€

VINS ROUGES AU VERRE – RED WINE BY THE GLASS 15 cl

VALLEE DU RHONE- RHONE VALLEY

2021 - AOC Côtes du Rhône, Delas Frères - 14% 8€

BORDELAIS

2020 - AOC Blaye Côtes de Bordeaux « Grappe Diem »,
Château La rose Bellevue - 14% 10€

AUVERGNE

2022 - AOP Saint Pourçain L'Auvernat Dom Bérioles 13% 10€

VINS ROSES AU VERRE – ROSE WINE BY THE GLASS 15 cl

VALLEE DE LA LOIRE- LOIRE VALLEY

2021 - Chant de Lune, Domaine Guys Allion - 13% 6€

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

CHAMPAGNE – CHAMPAGNE	75 cl
-----------------------	-------

CHAMPAGNE BRUT	
----------------	--

De Venoge - 12%	85€
Deutz brut classic - 12%	98€
Taittinger brut prestige - 12.5 %	100€
Table Ronde Blanc de Blancs Grand Cru, Lancelot	
Pienne - 12.5%	105€
Moët et Chandon 2013 - 12.5%	170€

CHAMPAGNE ROSE	
----------------	--

De Venoge rosé - 12%	105€
Deutz brut rosé - 12%	120€

VINS BLANCS – WHITE WINE	75 cl
--------------------------	-------

VALLEE DU RHONE – RHONE VALLEY	
--------------------------------	--

2021 - AOC Crozes-Hermitage « Cuvée Nathan », Domaine de la ville rouge - 12.5% 	65€
2021 - AOC Saint-Peray, Les Tanneurs, Domaine Michel Chapoutier - 13.5%	48€

BOURGOGNE – BURGUNDY	
----------------------	--

2022 - AOC Chablis, Dom Christophe & Fils - 13%	57€
2018 - AOC Rully - Plante Moraine, Dom rois Mages, 12.5%	72€

SAVOIE	
--------	--

2021 - Vin de Savoie - Or Blc, Dom Fabien Trosse, 11%	35€
---	-----

VALLEE DE LA LOIRE – LOIRE VALLEY	
-----------------------------------	--

2021 - AOC Sancerre, Gitton Belle Dame - 12.5%	75€
--	-----

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

AUVERGNE

AOC2022 Saint Pourçain-vin d'Alon, Dom Grosbot 13% 35€

AUTRES - OTHERS

2020 - AOC Jurançon, Symphonie de novembre,

Domaine Cauhapé - 13.5% 70€

VINS PETILLANT - SPARKLING WINES 75 cl

AUVERGNE

AOC 2022 St Pourçain clin d'œil Dom Terre d'Ocre 12.5 % 37€

VINS ROUGES - RED WINE 75 cl

VALLEE DU RHONE - RHONE VALLEY

2021 - AOC Gigondas "Les Reinages", Delas Frères - 15% 65€

2021 - AOC Côtes du Rhône, Delas Frères - 14% 30€

2020 - AOC Crozes-Hermitage « Cuvée Inspiration », 50€

Domaine de la ville rouge - 14%

BOURGOGNE - BURGUNDY

2019 - AOC Rully - Les Cailloux, Dom rois Mages - 13.5% 78€

BEAUJOLAIS

2017 - AOC Juliéna "Les Capitans", Dom Trenel - 14% 58€

BORDELAIS - BORDEAUX

2020 - AOC Blaye Côtes de Bordeaux « Grappe Diem », 35€
Château La rose Bellevue - 14%

2020-AOP Collioure Puig Ambeille Dom Tour Vielle 14,5% 50€

VALLEE DE LA LOIRE - LOIRE VALLEY

2020 - AOC Sancerre, Dom Saget de La Perriere - 13.5% 58€

2021-AOC Chinon Les Puits, Dom Wilfried Rousse 13% 40€

AUVERGNE

2022 - AOP Saint Pourçain L'Auvernat Dom Bérioles 13%__40€

VINS ROSES – ROSE WINE

75 cl

VALLEE DE LA LOIRE – LOIRE VALLEY

2022 -Chant de lune, domaine Guy Allion -13 % 24€

2022-AOP Saumur Hirondelle, Dom Cht Chaintre 12.5% 32€

AUVERGNE

2021- AOC St Pourçain rosé, Dom des Bérioles - 13% 25€

BIERES – BEERS

25cl

33cl

50cl

PRESSION – DRAFT BEERS

5€

9€

Leffe 5%

Boom Shiva IPA, Brasserie des Sagnes 5%

BOUTEILLE – BY THE BOTTLE

8€

BIERES ARTISANALES BRASSERIE DES SAGNES

Blonde des Sagnes, Blonde Ale - 5%

Bière Blonde Owl beer, Belgian Pale Ale - 5.5%

Bière Ambrée - 6%

Bière Brune Black Sands - 5.9%

BIERES ARTISANALES BRASSERIE 360°

Sulfurik blonde Bio - 6,5%

Sulfurik blanche Bio - 5.5%

Sulfurik rousse (Ambré) Bio - 7,5%

ALCOOLS - SPIRITS

APERITIF 4 cl

Chandon Garden Spritz (15cl) - 11.5%	14€
Kir vin blanc	9€
Kir Royal	18€
Prosecco - 11.5%	10€
Del Professore Vermouth Rosso - 18%	10€
Del Professore Vermouth Blanco - 18%	10€
Martini Blanc, Martini Rouge -14.4%	8€
Lillet Blanc, Lillet Rouge - 17%	8€
Campari 25%	8€
Picon, Pineau des Charentes - 17%	5€

LES ANISES - ANISEED

Pastis 51 - 45%	10€
Pernod - 40%	10€
Ricard - 45%	10€

PORTO

Burmester Sotto Voce - 19.5%	10€
Burmester White Casa - 19.5%	8€
Burmester Tawny 20 ans - 20%	16€

ALCOOL DE PLANTES - PLANT ALCOHOL

Absinthe La fée Parisienne - 68%	14€
----------------------------------	-----

GIN

4 cl

Tanqueray - 43%	10€
Citadelle 44%, G'vine Floraison - 40%	12€
Pink Pepper 44%, Nouaison - 45%	14€
Umami - 42%	15€
Drumshanbo Gunpowder - 43%	16€
Ki No Bi Kyoto Dry Gin - 45.7%	20€

VODKA	4 cl
Ketel one, Fair Quinoa - 40%	12€
Belvédère - 40%	18€

WHISKY	4 cl
---------------	-------------

ECOSSE - BLEND

Johnny Walker Red Label - 40%	9€
Johnny Walker Blue Label - 40%	58€
Hedonism, Blended Single grain - 43%	25€

ECOSSE - SINGLE MALTS HIGHLAND

An Cnoc - 12 ans - 40%	14€
Ardmore Very Cloudy - 2013 - 40%	15€

ECOSSE - SINGLE MALTS HIGHLAND

Arran - 10 ans - 46%	14€
Dalmore - 12 ans - 40%	22€
Dalwhinnie - 15 ans - 43%	16€
Oban - 14 ans - 43%	18€
Glenmorangie 14 ans, The Quinta Ruban - 46%	14€

ECOSSE - SPEYSIDE

Benromach - 45%	20€
-----------------	-----

ECOSSE - LOWLANDS

Glenkinchie - 43%	12€
-------------------	-----

ECOSSE - ISLANDS

Ardbeg - 10 ans,	16€
Kilchoman Machir Bay - 46%	16€
Caol Ila - 12 ans - 43%	14€
Lagavulin - 16 ans - 43%	24€
Octomore - 16 ans - 62.9%	55€

IRLANDE - IRELAND

Jameson - 40%	10€
Redbreast - 12 ans - 40%	16€

ETATS UNIS - UNITED STATES

Jack Daniel's - 40%	10€
Bulleit 45.6%	18€

JAPON - JAPAN

Nikka days - 40%	12€
Nikka from the Barrel - 51.4%	18€
Yoichi - 45%	22€

RHUM – RUM

4cl

PORTO RICO - CUBA

Havana 3 ans – Cuba - 37.5%	10€
Havana 7 ans – Cuba - 40%	12€

MARTINIQUE - GUADELOUPE

3 rivières - 50%	10€
------------------	-----

GUATEMALA - DOMINIQUE

Zacapa, 23 ans - 40%	18€
----------------------	-----

CARAIBES

Plantation three stars - 41.2%	10€
--------------------------------	-----

HAITI-JAMAÏQUE

Clairin Vaval, Haïti - 50.6%	14€
------------------------------	-----

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

CACHAÇA

Janeiro - 40%	10€
---------------	-----

TEQUILA

Volcan - 40%	4 cl 16€
--------------	-------------

MEZCAL

Herencia de Sanchez Espadin - 42%	4 cl 12€
-----------------------------------	-------------

DIGESTIFS

COGNAC

Cognac VS - 40%	12€
-----------------	-----

Cognac Hennessy XO - 40%	45€
--------------------------	-----

ARMAGNAC 40%

Laubade 1965, 1966, 1970, 1971	40€
--------------------------------	-----

Laubade 1967, 1968	42€
--------------------	-----

Laubade 1969	48€
--------------	-----

Laubade 1972, 1973, 1974, 1975	35€
--------------------------------	-----

Laubade 1976, 1977, 1978, 1979	30€
--------------------------------	-----

Laubade 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1987, 1988	25€
--	-----

Armagnac 1986	24€
---------------	-----

CALVADOS

Calvados	4 cl 12€
----------	-------------

LIQUEURS

LIQUEURS DE FRUITS - FRUITS LIQUOR

Chambord - 16.5%	10€
------------------	-----

Cherry Brandy - 24%	10€
---------------------	-----

Cointreau, Grand Marnier - 40%	10€
--------------------------------	-----

Fair café - 22%	10€
-----------------	-----

Bailey's - 17%	10€
----------------	-----

Kalhua - 20%	10€
--------------	-----

June Poire, June Pêche - 37,5%	12€
--------------------------------	-----

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

LIQUEURS DE FRUITS - FRUITS LIQUOR

Limoncello - 24.5%	10€
Mandarine Impériale - 38%	10€
Yuzushu, Umeshu - 12.5%	12€
Nardini Acqua di Cedro - 29%	12€

LIQUEURS DE PLANTES - PLANT LIQUOR

Adriatico Amaretto - 28%	12€
Chartreuse, Verveine du Velay - 55%	12€
Get 27 - 21%	10€
Get 31 - 24%	10€
Malibu - 18%	10€
Izarra Jaune, Izarra Verte - 40%	12€
Saint Germain - 20%	14€
Avèze - 16%	10€
Pimm's - 25%	10€
Suze - 16%	8€
Fernet Branca - 39%	8€
Marie Brizard - 25%	8€
Southern Comfort - 36%	10€

EAUX DE VIE

	4 cl
Vieille Prune	10€
Framboise, Mirabelle, Poire William	8€
Kirsh	10€
Prune	10€
Pisco Waqar	14€

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFTS

SODAS

Fever Tree Mediteranean Tonic, Ginger Ale 20cl	7€
Fever Tree Limonade Sicilienne, Ginger Beer 20cl	7€
Orangina, Schweppes Tonic 25cl	7€
Coca Cola, Coca Cola O, Limonade 33cl	7€
Limonade Pastille vichy 33cl	7€

JUS DE FRUITS & INFUSIONS Alain Milliat

Alain Milliat FRUIT JUICES & INFUSIONS 33cl

Pomme - Apple, Poire - Pear, Pêche - Peach,	7€
Tomate rouge - Red tomato, Framboise - Raspberry	7€
Abricot - Apricot, Fraise - Strawberry,	7€
Fruits de la passion - Passion fruit, Myrtille - Blueberry	7€
Mangue - Mango, Ananas - Pineapple	7€

JUS DE FRUITS & INFUSIONS Alain Milliat

Alain Milliat FRUIT JUICES & INFUSIONS 25cl

Infusion Gingembre citron vert - Lime-Ginger Infusion	7€
Infusion framboise menthe - Mint-Raspberry Infusion	7€

EAUX - WATER 33cl 75cl 100cl

EAUX PETILLANTES - SPARKLING WATER

Perrier	5€
Vichy	7€
Chateldon	8€

EAUX PLATES - STILL WATER

Evian	7€
Thonon	7€
Carafe d'eau	0€

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

BOISSONS CHAUDES

LES CAFES - COFFEE

Espresso – Ristretto, Décaféiné – <i>Decafeinated Espresso</i>	4€
Double Espresso – Café allongé – <i>American Coffee</i>	4€
Capuccino,	6€
Chocolat Chaud - <i>Hot Chocolate</i> ,	8€
Café ou chocolat Viennois – <i>Viennese coffee or chocolate</i>	9€
Latte, Latte Machiato, Café frappé – Cold Brew	6€
Chai Latte	8€
Cappuccino frappé – Iced Cappuccino	6€
Irish Coffee, Cafe con hielo y bailes	12€

THES – TEA BY PALAIS DES THES

6€

THES NOIRS – *BLACK TEAS*

Darjeeling margaret's hope

Thé noir Himalayen aux notes fruitées - *Himalayan black tea with fruits flavors*

Breakfast tea

Thé noir corsé, mélange de thé d'Assam et du Sri Lanka
Full-bodied black tea, blend of Assam and Sri Lankan tea

Blue Of London

Thé noir du Yunnan et bergamote - *Yunnan black tea and bergamot*

THES VERTS – *GREEN TEAS*

Sencha Yama

Thé vert du Japon aux notes végétales et iodées
Japanese green tea with vegetal and iodized flavors

Genmaicha Yama

Thé vert du Japon au riz brun grillé
Japanese green tea with toasted brown rice

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

THES PARFUMES – PERFUMED TEAS

Jasmin Chun Feng

Thé vert parfumé aux fleurs fraîches de Jasmin
Green tea flavored with fresh Jasmine flowers

Thé Du Hammam

Thé vert floral, fruité – Floral & fruity green tea

Thé Des Songes

Thé Oolong, fleurs et fruits exotiques
Oolong tea, flowers and exotic fruits

INFUSIONS

Verveine - *Verbena*

Camomille - *Chamomile*

Menthe - *Mint*

THES DETHEINES - DETHEINED TEAS

Rooibos Des Vahinés

Rooibos, vanille & amandes - *Rooibos, vanilla & almonds*

LA SELECTION DETOX – DETOX SELECTION

Inde - *India*

Thé noir, curcuma, herbe de Tulsi et citron
Black tea, turmeric, Tulsi herb and lemon

Afrique du Sud - *South Africa*

Rooibos, honeybush, Moringa & mangue
Rooibos, honeybush, Moringa and mango

Scandinave - *Scandinavian*

Infusion bouleau et baies nordiques - *Birch and Nordic berry infusion*

Brésil - *Brasil*

Thé vert, maté aux notes de fruit la passion
Green tea, mate with passion fruit flavor

Japon - *Japan*

Thé vert, spiruline, sarrasin et poire nashi
Green tea, spirulina, buckwheat and nashi pear

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

CARTE



FOOD SELECTION

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

Entrées – Starter 12h à 14h30/19h à 22h

- Poke Bowl 18€
Gambas, avocat, radis, fèves de soja, carottes, concombres,
ananas, riz, graines torréfiées, herbes fraîches
*King prawn, avocado, radish, carrots, cucumber,
pineapple, rice, herbs, seeds, soja beans*
- Bruschetta tomates-mozzarella  15€
Roquette, pesto, pignons de pin
Tomato, mozzarella, rocket, pesto sauce, pine nuts
- Bruschetta saumon fumé, guacamole maison,
Mâche et citron confit 18€
*Smoked salmon and homemade guacamole
Bruschetta, lamb's lettuce, lemon preserve*
- Club sandwich façon César 18€
Oeuf, poulet, parmesan, anchois, laitue sauce César
Lettuce, egg, chicken, parmesan, anchovies, Caesar sauce
- Carpaccio de boeuf Aubrac, 18€
Copeaux de parmesan, sauce pesto & salade
Beef carpaccio, parmesan shavings, pesto sauce & salad

Plats – Main dish 12h à 14h30/19h à 22h


- Tartare de boeuf Charolais préparé & mesclun 20€
Beef tartare homemade & baby leaves
- Filet de bar poêlé, vierge aux moules, légumes verts 24€
Roasted sea bass fillet, mussels sauce vierge, vegetables
- * Cheeseburger de bœuf Charolais, confit d'oignons,
Sauce Mornay au chèvre, laitue 22€
*Charolais's beef burger, onion confit, lettuce, goat cheese
Mornay sauce*

*** Avec ou sans bacon - With or without bacon**

Desserts

Sélection de fromages de nos régions - <i>Cheese selection</i>	14€
Churros maison praliné-chocolat ou praliné-passion <i>Homemade churros with chocolate praline and passion sauce</i>	8€
Millefeuille Bonnamour - <i>Bonnamour Chef's Millefeuille</i>	8€
Tarte Bonnamour - <i>Bonnamour Chef's Tart</i>	8€
Vacherin maison - Home made Vacherin	8€
Glaces et sorbets - <i>Sorbets & Ice cream</i>	8€
Salade de fruits - <i>Fruit salad</i>	8€
Café gourmand	12€

Snacks (de 14h30 à 19h)

Club sandwich façon César	18€
Oeuf, poulet, parmesan, anchois, laitue sauce César <i>Lettuce, egg, chicken, parmesan, anchovies, Caesar sauce</i>	
Bruschetta tomates-mozzarella 	15€
Roquette, sauce pesto, pignons de pin <i>Tomato, mozzarella, rocket pesto sauce, pine nuts</i>	
Bruschetta saumon fumé, guacamole maison, Mâche et citron confit <i>Smoked salmon and homemade guacamole</i> <i>Bruschetta, lamb's lettuce, lemon preserve</i>	18€
Sélection de fromages & charcuteries d'Auvergne à partager <i>Auvergne's cheeses and delicatessen to share.</i>	28€

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation « Fait Maison »
All our dishes meet the "Homemade" designation



Toutes nos viandes sont d'origines françaises - *Meat origin : France*



Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

Liste des allergènes présents dans la carte/Allergen's list													
Plats Dishes	Céréales et gluten	Crustac és Shellfish	Œufs Eggs	Poissons Fish	Arachid es Peanuts	Soja Soya	Lait Milk	Fruits à Coque Fruits	Céleri Celery	Moutar de Mustard	Sésame Sesame	Lupin	Sulfites
Entrées/Starters													
planche fromage /charcuterie	+		+			+	+	+		+			
poke bowl	+	+				+		+	+		+	+	
Bruschetta tomate	+						+	+		+			
Bruschetta Saumon	+			+			+						
Plats/Main courses													
Club Sandwich	+		+	+			+			+	+		
Filet de Bar	+	+		+				+		+			
Mini pavlons													
Cote de Bœuf					+								+
Cheeseburger	+		+		+	+	+	+		+	+		
Desserts													
Selection Fromage					+		+	+					
Churros	+		+		+		+	+					
Millefeuille	+		+		+		+	+					
Vacherin	+		+		+		+	+					
Tarte	+		+		+		+	+					
Glace ou Sorbet	+		+				+						
café/ Thé gourmand	+		+		+		+	+					
Salade de fruit													
Présence de l'allergène													
Malgré nos procédures pour la mise en oeuvre des règles HACCP, nous sommes amènes à utiliser ces allergènes dans nos préparations quotidiennes, des traces éventuelles peuvent subsister													

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included