



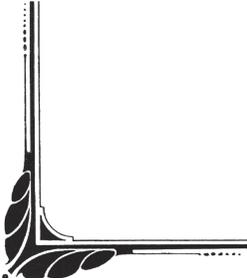
ASAÏDO



CARTE DES BOISSONS



HORAIRES D'OUVERTURE BAR
11H-23H



Prix nets en €



ASADO

... BIENVENUE ...

MESDAMES, MESSIEURS,

L'équipe du bar se réjouit de vous accueillir pour un agréable moment dans notre espace qui se veut decontracté et raffiné.

Nous vous accompagnons pour une découverte gustative, autour des vins du Château Capitul. De nos jus maison, nos cocktails originaux, nos boissons revitalisantes ou notre sélection de spiritueux.

Plongez dans un voyage au travers de vos sens ...

Nous vous souhaitons un agréable moment avec nous.

L'équipe du Bar.



VINS

BIERES & CIDRES

COCKTAILS

SIGNATURES

CLASSIQUES

PETILLANTS

A PARTAGER

SANS ALCOOLS

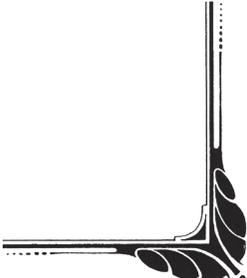
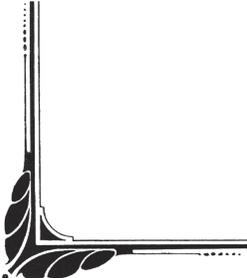
BOIRE & MANGER

APERITIFS & LIQUEURS

SPIRITUEUX

BOISSONS SOFTS

BOISSONS CHAUDES



ASADO

... VINS, BIERES & CIDRES ...



LES BLANCS

CHÂTEAU CAPITOU

5€ ■ 24€

Rocaille Blanc 2020 ■ AOP La Clape

7€ ■ 42€

Oros les Portes 2019 ■ AOP La Clape

LE ROSÉ

CHÂTEAU CAPITOU

5€ ■ 24€

Ode 2020 ■ AOP Languedoc

14€ ■ 80€

Rive 2019 ■ AOP Languedoc

LES ROUGES

5€ ■ 24€

Rocail Rouge 2018 ■ AOP La Clape

6€ ■ 32€

Oros Cayenne 2018 ■ AOP La Clape

16€ ■ 88€

Maelma 2015 ■ AOP La Clape

VIN ORANGE

L'ESPAROU

5€ ■ 26€

Solaris 2020 ■ Vin de France

VINS DOUX NATURELS

L'ESPAROU

5€ ■ 24€

2018 ■ Muscat de Rivesaltes

5€ ■ 24€

2009 ■ Muscat Ambré de Rivesaltes

CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER

17€ ■ 90€

Brut

22€ ■ 110€

Rosé

25€ ■ 120€

Blanc de Blanc

VINS PETILLANTS

CREMANT DE LIMOUX BONFILS

6€ ■ 30€

PROSECCO RICCADONA

5€ ■ 25€

BIÈRES & CIDRES

LA GORGE FRAICHE

Bière artisanale brassée en Occitanie

Pression : 25cl ■ 5€ | 50cl ■ 8€

En Bouteille 33cl : IPA ■ 7€ | Blanche ■ 6€ | Fruits Rouges ■ 6€

MAISON DB – FRENCH LUXURY BEER

Bouteille de 75cl Puniton ■ 21€ | Recidive ■ 25€ | Confession ■ 30€

CORONA ■ 6€

DESPERADOS MAISON, SKOLL MAISON,

CUBNANITOS MAISON ■ 7€

CIDRE BRUT ■ 6€

ASADO

... NOS COCKTAILS ...

COCKTAILS SIGNATURES



BACCHUS ■ 16€

Gin GM aux marc de raisin, verjus du Domaine Capitoul, réduction de vin orange Solaris, Muscat de Rivesaltes, jus de raisin pétillant du Domaine (fait maison)
Subtil | Rafraîchissant | Local



ESCALAPE ■ 15€

Tequila Milagro Silver, liqueur Salsepareille maison, sirop agave, jus pamplemousse frais, sel de Gruissan, citron jaune
Léger amer | Acidulé | Bonbon



HYGIE ■ 15€

Gin Beefeater infusé citron confit, liqueur de thym & romarin maison, sirop sauge maison, eau de pomme granny, soda
Herbacé | Délicat | Végétal



VENUS ■ 17€

Vodka Stolichnaya infusée blue pea flower, crème de lavande de la Clape maison, Champagne Laurent Perrier, citron vert, bitter fleur d'atoumo JM
Fleuri | Acidulé | Agrumes



AURORE ■ 15€

Mezcal Koch El, liqueur de Cointreau Noire, confiture poivrons jaunes maison, jus de melon maison, citron, poivre de sihuan, bitter épicé Bondamanjak JM
Rafraîchissant | Piquant | Exotique



TRIVIA ■ 15€

Whisky Suntory Toki, Amaretto Joseph Cartron, citron jaune, lait d'amande maison, écume de lait sucré fève tonka
Chaleureux | Onctueux | Texturé



BELLONE ■ 15€

Rhum Secha de la Silva, Falernum maison épicé, sirop de pop corn, citron vert, bitter del sirene galanga, charbon actif
Epicé | Acidulé | Rond

ASADO

... COCKTAILS ...

COCKTAILS CLASSIQUES

Au-delà de nos créations, tous les cocktails classiques que vous adorez, sont réalisables par nos barmans/aïds - N'hésitez pas à nous demander.

MOJITO ■ 10€	SIDECAR ■ 12€
SPRITZ ■ 10€	COSMOPOLITAIN ■ 10€
MAITAI ■ 10€	MANHATTAN ■ 12€
MOSCOW MULE ■ 12€	ROB ROY ■ 12€
WHITE RUSSIAN ■ 11€	PALOMA ■ 12€
NEGRONI ■ 12€	PORNSTAR MARTINI ■ 14€
MARGARITA ■ 10€	Liste non exhaustive
OLD FASHIONED ■ 14€	

COCKTAILS PETILLANTS

-  **LE FELICI** ■ 12€
Nectar d'abricot « jus de rêve », Champagne brut Laurent Perrier, mousse de romarin maison
-  **AMER INDIEN** ■ 12€
Muscat Ambré de Rivesaltes, dry tonic, lavande
-  **BOHÈME** ■ 15€
Liqueur fleur de sureau Joseph Cartron, pamplemousse, Champagne rosé Laurent Perrier
-  **BELLA CIAO** ■ 14€
Liqueur bergamotte italicus, citron jaune, basilic, prosecco Riccadonna brut
-  **AY CANDELA** ■ 15€
Rhum totti flavour dark, menthe, citron vert, Champagne Laurent Perrier brut
-  **FRESH IS SO FRESH** ■ 14€
Vodka Stolishnaya, sorbet artisanal thé vert, Champagne Laurent Perrier brut
-  **ROSÉ ROSÉ JOSEPHINE** ■ 10€
Rosé du Domaine Capitoul Ode, soda au pamplemousse Three Cents



ASADO

... COCKTAILS ...



A PARTAGER

Pour 4 personnes, disponibles au verre également

SANGRIA BLANCHE - 30€

Vin blanc sec du Domaine Capitoul, liqueur Cointreau Noire, trio d'agrumes, abricot, romarin

GREEN TEA PUNCH - 25€

Rhum blanc Clairin, thé noire fleur d'oranger kusmi tea, sirop de gingembre maison, liqueur de plantes Amaro Ramazzotti, miel occitan, soda water

SOUPE AUDOISE - 25€

Crémant de Limoux Bonfils, triple sec, jus de citron, framboise, melon

SANS ALCOOLS - 8€



APRICOT FALERNUM

Nectar d'abricot relevé et épicé avec un Falernum (clou de girofle, badiane poivre, citron vert, amande amer) sans alcool maison



APPLE PILLARD

Pomme, ginger ale, menthe, citron, gingembre



MAYA MAÏ

Jus d'orange, sirop d'orgeat, marmelade d'orange, amer, citron vert



FLEUR D'AMOUR

Jus Ananas, jus de passion, sirop de fleur de sureau, citron jaune



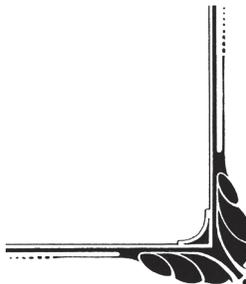
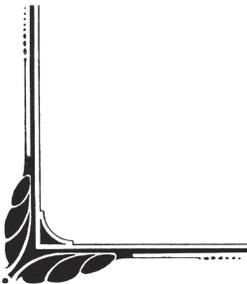
BUNNY BUNNY

Jus de carotte, jus d'orange, sirop de sariette, citron



HIBI FIZZ

Bissap (boissons a l'hibiscus), citron, tonic Mediteraneen



ASADO

... BOIRE & MANGER ...



NOS ACCORDS APERITIFS & VINS

**HOUMOUS DE POIS CHICHE, TZATZIKI, GUACAMOLE D'AVOCAT,
LÉGUMES CROQUANTS** ■ 12€

4.5€ ■ 24€

ROSÉ ■ Château Capitoul Ôde

BRASUCADE DE MOULES DE BOUZIGUES ■ 9€

4.5€ ■ 24€

BLANC ■ Château Capitoul Rocaille

BISCUITS SABLÉS AU PARMESAN DE RODEZ ■ 10€

4€ ■ 22€

BLANC ■ Domaine de Cibadiès Pegasus Vermentino

15€ ■ 100€

CHAMPAGNE ■ Laurent Perrier Blanc de Blanc

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA FERME DU MONT CAPELL ■ 15€

6€ ■ 32€

ROUGE FRAIS ■ Château Capitoul Oros

6€ ■ 32€

BLANC ■ Château Capitoul Rocaille

**LA DOUZAINE D'HUITRES DE BOUZIGUES N°3, CITRON YUZU,
PERLES DE VINAIGRE À L'ÉCHALOTTE** ■ 25€

4.5€ ■ 24€

BLANC ■ Château Capitoul Rocaille

Tout nos accords sont des suggestions, ils peuvent être pris separement
ou avec une autre vin.



ASADO

... APERITIFS & LIQUEURS ...

LIQUEURS • 10€

La Pulpeuse
La Croqueuse
Chartreuse Verte
Cointreau
Amaretto Disarone
Frangelico
Jagermeister
Limoncello
Khalua
St Germain
Chambord
Italicus
Monkey 47 Sloe Gin
Benedictine
Drambuie
Grand Marnier
Bailey's
Mandarine Napoleon
Cynar Veneto
Mastiha Skinos
Luxardo Marasquino
Aperol
La Mentheuse

CRÈMES & LIQUEURS JOSEPH CARTRON:

KIR • 8€ KIR ROYAL • 12€

Pêche de vigne, cassis noire, mure, violette fraise des bois,
framboise de ronce, châtaigne, abricot brandy, cerise griotte,
pamplemousse, pomme verte, melon, lychee, passion

AMERS & APERITIFS • 8€

Noilly Prat
Campari
Martini Blanc
Fernet Branca
Lillet Blanc
Ricard
Lillet Rosé
Suze
Vermouth Mulassano
Amaro Sirene
Bitter Sirene
Vermouth Otto's
Vermouth del Professor Ambassadeurs
Pimm's
Porto Tres Arcos Rouge ou Blanc

ASADO

... SPIRITUEUX ...

SODAS

A chaque gin son tonic & son accompagnement.

Demandez nous conseil.

THREE CENT: Agean tonic, dry tonic, mandarin bergamot soda, cherry soda, pink grapefruit

PREMIUM SCHWEPPS: pink pepper tonic, thé matcha tonic, ginger ale, ginger beer, hibiscus tonic, dry tonic.

Tous les autres spiritueux peuvent être accompagnés d'un soda ou d'un jus en fonction de vos envies.

SPIRIT & SODAS BASIC ■ 10€

Supplément en fonction du spiritueux

GIN

FRANCE

- G'Vine Floraison ■ 11€
- G'Vine Nouaison ■ 11€
- GM Gin ■ 12€
- Citadelle ■ 11€
- Christian Drouin Gin ■ 12€
- Generous Organic ■ 15€
- Sorgin Small Batch ■ 14€
- Mirabeau Rosé ■ 10€

ROYAUME UNIS

- Tanqueray ■ 11€
- Tanqueray Ten ■ 15€
- Beefeater ■ 11€
- Bombay Sapphire ■ 11€
- Hendrick's ■ 13€
- Hendrick's Midsummer ■ 14€
- Plymouth ■ 12€
- Silent Pool ■ 14€
- The Botanist ■ 15€

ALLEMAGNE

- Monkey 47 ■ 12€
- The Illusionist Dry ■ 11€

IRLANDE

- Gunpowder ■ 14€
- Glendalough Dillisk ■ 16€

ESPAGNE

- Mare Gin ■ 13€
- Nordes ■ 17€

BELGIQUE

- Copperhead ■ 16€

WHISK(E)Y

BOURBON

- Jack Daniels ■ 11€
- Wild Turkey ■ 11€
- Maker's Mark ■ 11€
- Bulleit Bourbon ■ 11€
- Four Roses ■ 11€
- Hudson Baby Bourbon ■ 11€

SINGLE MALTS / SCOTCH

- Glenfiddich 12ans ■ 13€
- Aberlour 10ans ■ 13€
- Aberlour 16ans double
cask matured ■ 16€
- Laphroaig ■ 15€
- Lagavulin 16ans ■ 19€
- Glenmorangie 10ans ■ 15€
- Red Label ■ 14€
- Blue Label ■ 18€
- Cardhu 12ans ■ 16€

BLENDED

- Chivas 12ans ■ 15€
- Monkey Shoulders ■ 13€
- Black Labels ■ 14€
- Bulleit Ryes ■ 15€
- Hudson Manhattan Ryes ■ 14€
- Black Mountain n°2 ■ 12€
- Jameson ■ 11€

JAPONAIS

- Nikka from the barrel ■ 14€
- Nikka Coffee Grain ■ 12€
- Kiri Fuji Single Grain ■ 16€
- The Yamasaki ■ 15€

VODKA

- Zubrowska ■ 11€
- Stolishnaya ■ 14€
- Belvedere ■ 14€
- Grey Goose ■ 14€
- GM Vodka ■ 11€

ASADO

... SPIRITUEUX ...

RHUM

CUBA

Havana Club 3ans ■ 11€

Havana Club 7ans ■ 12€

Pacto Navio ■ 12€

ISLES CARIBBEAN

Plantation XO ■ 18€

Bumbu ■ 14€

Mount Gay ■ 12€

Matusalem 15y ■ 19€

Sailor Jerry ■ 11€

Père Labas ■ 12€

Maund 12ans ■ 15€

Kraken ■ 13€

JM Cuvée 1945 ■ 21€

Trois Riviere 50° ■ 11€

Clément VSOP ■ 18€

FRANCE

Manikou ■ 12€

Old Manada Blanc ■ 12€

Ferroni Ambre ■ 15€

AUTRES PAYS

Diplomatico (Venezuela) ■ 13€

Don Papa (Phillipines) ■ 12€

Zacapa 23ans ■ 20€

Zacapa XO ■ 19€

TEQUILA & MEZCAL

Milagro Silver ■ 12€

Milagro Anejo ■ 14€

Patron Silver ■ 17€

Patron Reposado ■ 23€

Patron XO Café ■ 13€

Sauza ■ 11€

Mezcal Koch El ■ 13€

AUTRES SPIRITUEUX

Pisco Porton ■ 12€

Absinthe la Fée Parisienne ■ 16€

Aquavit Lysholm N°52 ■ 11€

DIGESTIFS & EAUX DE VIE

COGNAC

Baron Otard VSOP ■ 15€

Hennessy XO ■ 25€

Hennessy Fine ■ 11€

Godet VSOP ■ 18€

Godet XO ■ 29€

Courvoisier VSOP ■ 21€

ARMAGNAC

Duc de Camilhac ■ 12€

Laubade VSOP ■ 16€

CALVADOS

Busnel Reserve VSOP ■ 11€

EAUX DE VIE

Poire Williams ■ 9€

Mirabelle ■ 9€

Framboise ■ 9€

Williamine ■ 11€

Grappa Borgo Antico ■ 9€

Brandy Meztaxa ■ 11€

Christian Drouin Blanche

de Normandie ■ 12€

Christian Drouin Eaux de

Vie de Cidre Mars Angel ■ 10€

Capovilla Abricot du

Vesuve Kirsch ■ 10€

SANS ALCOOL

Seedlip Grove 42 Citrus ■ 9€

Fluère Original ■ 9€

Lyre's Italian Orange ■ 9€



ASADO

... BOISSONS SOFTS ...

JUS DE REVE BIO ■ 6€

Orange carotte citron, multi, orange, abricot, pomme framboise, pomme, ananas, tomate

GRANINI ■ 5€

Pomme, pamplemousse, fraise, abricot, ananas, orange, cranberry

JUS PRESSÉ OU CENTRIFUGÉ ■ 6€

Voir l'ardoise pour composer votre jus en fonction des saisons.

Orange, pomme granny, carotte, citron, poire, betterave, raisin, melon, gingembre etc...

THÉ GLACE MAISON ■ 5€

Plat ou Pétillant – Thé du moment, nous demander

LIMONADE MAISON ■ 5€

Citron, thym, romarin

MILK SHAKE & SMOOTHIE ■ 6€

En fonction des produits du jour (voir l'ardoise)

CAFÉ FRAPPÉ OU CHOCOLAT FRAPPÉ ■ 5€

(Sucré ou non)

LE BISSAP ■ 5€

Boisson du Sénégal, a base d'hibiscus fait maison

GNAMAKOUDJI ■ 5€

Boisson a base de gingembre fait maison

SOFTS ■ 5€

Orangina | Coca-cola | Coca-cola zéro | sprite
ice tea | venizzio bitter

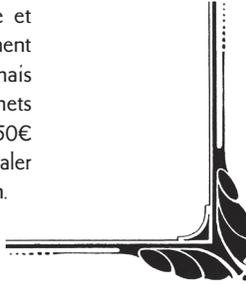
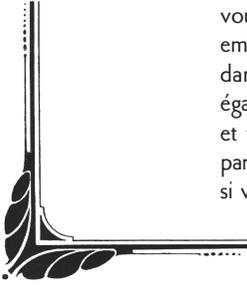
NOS TONICS ■ 6€

THREE CENT: Pink grapefruit | Agean tonic | dry tonic
bergamot soda | soda cherry | ginger beer

SCHWEPPS PREMIUM: Dry tonic | hibiscus | thé matcha
pink pepper | ginger ale | ginger beer

EAU

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau de dégustation microfiltrée produite et embouteillée sur place, un système développé non seulement dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins. Eau plate et pétillante servie à volonté, facturée 1,50€ par personne (gratuite pour les enfants). Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de l'addition.





ASADO

... BOISSONS CHAUDES ...

CAFÉ

■ 2.5€	■ 4€	■ 5€
Café espresso	Afogatto	Chocolat chaud
Café ristretto	Capuccino	Chocolat viennois
Café lungo	Latté	Machiato
Décaféiné	Latte machiatio	
Espresso con pana	Thé latté	
Café creme		

LAIT D'OR ■ 5€

Lait chaud au miel, cannelle et noix de muscade

THÉS & INFUSIONS ■ 4€

KUSMI TEA: menthe poivrée, breakfast, earl grey, yunnan vert, touareg menthe, tilleul, thé vert bali, ceylan, verveine, sencha fukuyu, verveine menthe, fruits rouges, jasmin, camomille

CRÉER VOTRE INFUSIONS MAISON ■ 4€

Hibiscus, romarin, herbes, agrumes, thym, menthe ...
et votre accompagnement: lait, citron, agave, miel, sucre

ALCOOLISÉS

GROG ■ 10€

Plusieurs recettes - demandez conseils

CAFÉ AMARETTO ■ 8€

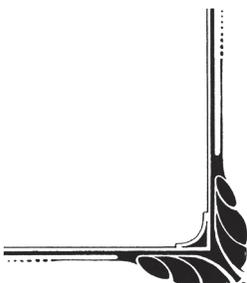
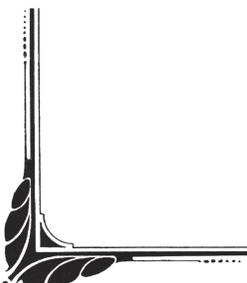
Café, liqueur d'amande

CHOCOLAT BAILEY'S ■ 9€

Chocolat, liqueur de whisky

IRISH, FRENCH, MEXICAN OU

ITALIAN COFFEE ■ 10€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Nous n'acceptons pas les chèques
Tenue correcte exigée.