

*Carte du Bar*  
*à*  
*Villa La Coste*

# *Sommaire*

Cocktails Signatures	1,2
Cocktails Classiques	3
Sans Alcool	4
Apéritifs	5
Porto et Liqueurs	6
Liqueurs Manguin et Chartreuses	7
Cognac et Calvados	8
Rhum	9
Whisky	10,11
Gin	12
Tequila, Mezcal, Vodka	13

# Cocktails Signatures

## La Coste Spritz 22€

*"La Bullé" du Domaine, Crème de Violette, Eau Gazeuse*

*"La Bullé" from the Domain, Crème de Violette, Soda*

## Grandma's Cure 24€

*Gin, Chartreuse Jaune, Liqueur Cosquer, Citron Vert*

*Gin, Yellow Chartreuse, Cosquer Liqueur, Lime juice*

## Harvest 23€

*Bourbon à la Noix, Calvados 3 ans, Shrub Pomme, Verjus*

*Walnut Bourbon, 3y Calvados, Apple Shrub, Verjus*

## Zest 23€

*Tequila Reposado, Cordial Pamplémousse & Poivre Blanc, Soda Guava & Lime*

*Reposado Tequila, Grapefruit & White Pepper Cordial, Guava & Lime Soda*

# Mocktails

## Villa Spritz 14€

*Nooh Effervescent, Amaro sans alcool*

*Sparkling Nooh, non-alcoholic Amaro*

## Azur 14€

*Infusion à froid de Fleurs de Pois Papillon, Cordial Orange & Romarin*

*Butterfly Pea Flower Cold Brew, Orange & Rosemary Cordial*

## Nos Negronis

### Crystal 24€

*Mezcal Fat- Washed au Café, Crème de Cacao, Bitter Rouge!, Dolin Blanc*  
*Coffee Fat- Washed Mezcal, Crème de Cacao, Bitter Rouge!, Dolin Blanc*

### Haze 23€

*Gin Réthia, Liqueur de Concombre, Vermouth Dry, Liqueur de Nori*  
*Réthia Gin, Cucumber Liqueur, Dry Vermouth, Nori Liqueur*

## Nos Martinis

### La Coste Martini 22€

*Gin à l'Huile d'Olive du Domaine, Vermouth au Basilic*  
*Olive Oil Gin, Basil Vermouth*

# Cocktails Classiques

## Amaretto Sour 21€

*Amaretto, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Blanc D'œuf*  
*Amaretto, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg White*

## Aviation 21€

*Gin, Liqueur de Marasquin, Crème de*  
*Violette,*  
*Jus de Citron*  
*Gin, Maraschino Liqueur, Crème de Violette,*  
*Lemon Juice*

## Bloody Mary 20€

*Vodka, Jus de Tomate, Jus de Citron, Sauce*  
*Worcestershire, Tabasco, Sel & Poivre*  
*Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Worcestershire*  
*Sauce, Tabasco, Salt & Pepper*

## Cosmopolitan 20€

*Vodka, Cointreau, Jus de Citron,*  
*Jus de Cranberry*  
*Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry Juice*

## Espresso Martini 20€

*Vodka Vanille, Liqueur de Café, Espresso,*  
*Sirop de Sucre*  
*Vanilla Vodka, Coffee Liqueur, Espresso,*  
*Sugar Syrup*

## French 75 28€

*Gin, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Champagne*  
*Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Champagne*

## Gimlet 20€

*Gin, Cordial de Citron Vert, Sirop de Sucre*  
*Gin, Lime Cordial, Sugar Syrup*

## Manhattan 20€

*Bourbon, Vermouth Rouge,*  
*Angostura Bitter*  
*Bourbon, Sweet Vermouth, Angostura Bitter*

## Mai Tai 20€

*Rhum Ambré, Rhum Blanc, Cointreau,*  
*Orgeat, Jus de Citron Vert*  
*Amber rum, White Rum, Cointreau,*  
*Orgeat, Lime Juice*

## Margarita 20€

*Tequila, Cointreau, Jus de Citron Vert*  
*Tequila, Cointreau, Lime Juice*

## Moscow Mule 20€

*Vodka, Ginger Beer, Jus de Citron Vert*  
*Vodka, Ginger Beer, Lime Juice*

## Spritz 20€

*Aperol Spritz, Hugo Spritz,*  
*Limoncello Spritz*

## Whisky Sour 21€

*Bourbon, Jus de Citron,*  
*Sirop de Sucre, Blanc D'œuf*  
*Bourbon, Lemon Juice,*  
*Sugar Syrup, Egg White*

## White Lady 21€

*Gin, Cointreau, Jus de Citron,*  
*Blanc D'œuf*  
*Gin, Cointreau, Lemon Juice, Egg White*

Et Plein D'autres...

*And Many Others...*

# Nos Ice Tea Maison

Ice Tea Citron 14€

*Thé Earl Grey Yin Zhen, Citron, Sucre*

Ice Tea Pêche 14€

*Thé Roibois Bourbon, Pêche, Sucre*

Ice Tea Menthe 14€

*Thé Earl Grey Yin Zhen, Menthe Fraîche, Sucre*

## Grands Jardins - Thés Froids D'exception

Grands Jardins sert les plus grands thés du monde à la manière du vin. Une délicate conversation entre le thé et l'eau. Sans sucre, sans additifs et très faiblement théiné.

Grands Jardins serves the world greatest teas, wine style. A delicate conversation between tea and water. No sugar, no additives and very low in caffeine.

Kagoshima 13€

*Kyushū - Thé Vert Hojicha Japonais - 2023*

Satemwa 13€

*Shire Highlands - Thé Noir Malawite - 2023*

Meung 13€

*Bokeo - Thé Noir Laotien - 2022*

# Apéritifs

## Anisé

		4cl
Pastis Henri Bardoïn - 45°	Haute Provence	12€
Pastis Manguin - 45°	Vaucluse	12€
Pastis du Baou - 43°	Provence	12€
Grande Absinthe Distillerie de Provence - 69°	Haute Provence	12€
Absinthe Distillerie de Provence - 55°	Haute Provence	12€

## Vermouth

		4cl
Dolin Blanc - 16°	Savoie	12€
Dolin Rouge - 16°	Savoie	12€
Dolin Dry- 17,5°	Savoie	12€
Noilly Prat Dry - 18°	Hérault	12€
Antica Formula - 16,5°	Torino	15€

## Amaro

		4cl
Dolin Blanc - 16°	Savoie	12€
Dolin Rouge - 16°	Savoie	21€

## Sherry

		4cl
Lustau Pedro Ximenez San Emilio - 17°	Espagne	16€
De la Riva Manzanilla Fina Miraflores Baja - 15°	Espagne	16€
De la Riva Cuarto Cortados Veracruz - 22°	Espagne	70€

## *Porto*

		<i>7cl</i>
Niepoort Ruby - 19°	<i>Portugal</i>	<i>18€</i>
Niepoort Colheita 2009 - 20°	<i>Portugal</i>	<i>27€</i>
Niepoort Tawny 30 ans - 20,5°	<i>Portugal</i>	<i>42€</i>

## *Liqueurs*

		<i>4cl</i>
Basilic Fanny - 21°	<i>Provence</i>	<i>10€</i>
Menthe Marius - 21°	Provence	<i>10€</i>
Aperol - 11°	Italie	<i>12€</i>
Get 27 - 21°	Gard	<i>12€</i>
Cointreau - 40°	Maine et Loire	<i>12€</i>
Chambord - 16,5°	Loir et Cher	<i>12€</i>
Concombre FAIR - 22°	Poitou-Charentes	<i>15€</i>
Café FAIR - 22°	Poitou-Charentes	<i>15€</i>
Bénédictine - 40°	Seine Maritime	<i>14€</i>
Adriatico Bianco - 22°	Italie	<i>16€</i>
Adriatico Amaretto - 28°	Italie	<i>16€</i>
Saint Germain - 20°	Île de France	<i>16€</i>
Cosquer - 42°	Provence	<i>16€</i>
Grand Marnier Quintessence - 40°	Poitou-Charentes	<i>109</i>

# Distillerie Manguin

## Liqueurs

		4cl
Melon Apéritif - 18°	Vaucluse	12€
Liqueur de Lavande - 24°	Vaucluse	13€
Liqueur Farigoule Provençale - 40°	Vaucluse	18€
Liqueur d'Abricot - 24°	Vaucluse	27€
Liqueur de Clémentine Corse - 40°	Vaucluse	28€
Liqueur Citron Bergamote - 40°	Vaucluse	29€

## Eau de vie

		4cl
Mirabelle - 43°	Vaucluse	16€
Vielle Prune - 40°	Vaucluse	16€
Poire Williams N°45 - 45°	Vaucluse	20€
Oli' Vodka - 42°	Vaucluse	21€
Oli' Gin - 41°	Vaucluse	21€
Caraxes - 45°	Vaucluse	26€
Reine Claude Dorée du Ventoux - 45°	Vaucluse	30€
Poire Cœur de Chauffé N°47 - 47°	Vaucluse	80€

## Chartreuse

		4cl
Chartreuse Verte - 55°	Savoie	17€
Chartreuse Jaune - 43°	Savoie	19€
Chartreuse MOF - 45°	Savoie	22€

## Cognac

		4cl
Fanny Fougerat Petite Cigüe - 40°	<i>Charente-Maritime</i>	25€
Grosperin Petite Champagne 1969 - 46.3°	<i>Charente</i>	80€
Hennessy N°1 - 43.5°	<i>Charente</i>	512€

## Calvados

		4cl
Roger Groult Réserve 3 ans d'âge - 40°	<i>Calvados</i>	15€
Roger Groult Réserve 12 ans d'âge - 40°	<i>Calvados</i>	19€
Roger Groult Finition fût de Whisky - 49°	<i>Calvados</i>	18€
Roger Groult Age d'or - 41°	<i>Calvados</i>	28€

## Eau de vie de Raisins

		4cl
Vieux Marc de Provence Pibarnon 1997 - 42.5°	<i>Var</i>	20€
Sab's La Fine - 46°	<i>Côte-d'Or</i>	27€
Sab's Marc Spécial Cask Mezcal - 51°	<i>Côte-d'Or</i>	27€
Sab's Marc Spécial Cask Brandy - 43°	<i>Côte-d'Or</i>	27€

# Rhum

## Style Français

		4cl
La Favorite Cœur de Canne Blanc - 40°	<i>Martinique</i>	15€
Al710 La Perle - 54.5°	<i>Martinique</i>	15€
J. Bally 7 ans - 45°	<i>Martinique</i>	14€
Al710 Tricentenaire - 43.9°	<i>Martinique</i>	55€
La Favorite Cuvée Flibus 1999 - 40°	<i>Martinique</i>	79€

## Style Anglais

		4cl
El Dorado 15ans - 43°	<i>Guyana</i>	21€
Bristol Mauritius 2010-2021 Cognac Finish - 47°	<i>Île Maurice</i>	29€
Port Mourand 2010 - 49.1°	<i>Guyana</i>	50€

## Style Hispanique

		4cl
Bacardi Ocho - 40°	<i>Porto Rico</i>	15€
Botran 15ans Solera - 40°	<i>Guatemala</i>	17€
Zacapa Solera 23 - 40°	<i>Guatemala</i>	38€
Zacapa Royal - 45°	<i>Guatemala</i>	82€

## Style Jamaïcain

		4cl
Hampden 8ans - 46°	<i>Jamaïque</i>	18€
Long Pond 2007 - 63°	<i>Jamaïque</i>	19€

## Style Haïtien

		4cl
Clarín Le Rocher - 47.5°	<i>Haïti</i>	18€
Clairin Casimir - 49.5°	<i>Haïti</i>	19€

# Whisky

## Scotch

### Blended Malt

Monkey Shoulder - 40°

*Speyside*

4cl  
15€

### Single Malt

Clynelish 14ans - 46°

*Highlands*

4cl  
19€

Talisker Distiller Edition - 45.8°

*Ský*

23€

Springbank 15ans - 46°

*Campbelltown*

28€

Macallan 12 ans - 40°

*Highlands*

30€

Port Charlotte 2013 Islay Barrel - 50°

*Islay*

30€

Lagavulin 16 ans

*Islay*

34€

Caol Ila 11 ans Palo Cortado - 58°

*Islay*

37€

Orcines Glen Keith 22 ans - 50°

*Speyside*

41€

Ledaig 2007 9th Edit Peaty Artist - 43°

*Mull*

49€

Arran 17 ans Rara Batch Calvados - 52.5°

*Arran*

56€

Highland Park 18 ans - 43°

*Orcades*

66€

Springbank 25 ans - 46°

*Campbelltown*

114€

Glenfiddich 40 ans - 45.9°

*Speyside*

486€

## Bourbon

Bulleit - 45°

*Kentucky*

4cl  
15€

Woodford Reserve - 45.2°

*Kentucky*

25€

Willett Pot Still Reserve - 47°

*Kentucky*

30€

## Rye

		<i>4cl</i>
Bulleit - 45°	<i>Kentucky</i>	<i>15€</i>
Sonoma Rye - 46.5°	<i>Californie</i>	<i>24€</i>
Few Immortal Rye - 55.33°	<i>Illinois</i>	<i>25€</i>

## Whisky Irlandais

		<i>4cl</i>
Bushmill Original - 40°	<i>Antrim</i>	<i>15€</i>
Method and Madness - 46°	<i>Cork</i>	<i>18€</i>
Redbreast Single Pot Still - 46°	<i>Cork</i>	<i>30€</i>
Waterford Cuvée Luna - 46°	<i>Waterford</i>	<i>38€</i>
Redbreast 21 ans - 46°	<i>Cork</i>	<i>95€</i>

## Whisky Japonais

### Blended Whisky

		<i>4cl</i>
Akashi White Oak - 40°	<i>Honsfû-Hyugo</i>	<i>19€</i>
Nikka From The Barrel - 51.4°	<i>Japon</i>	<i>23€</i>

### Blended Whisky

		<i>4cl</i>
Mars Komagatare Shinshu Aging 2021 - 48°	<i>Honsfû-Nagano</i>	<i>52€</i>

## Whisky Français

		<i>4cl</i>
BM Signature Macvin - 40°	<i>Jura</i>	<i>16€</i>
BM Signature Jurançon 10ans - 50.6°	<i>Jura</i>	<i>24€</i>

# Gin

## Distilled Gin

	<i>4cl</i>
Caviar Bleu - 43°	<i>Gallicien 15€</i>
Rétha Oceanic Gin - 40°	<i>Charente-Maritime 18€</i>
Gin Mare - 42,7°	<i>Espagne 20€</i>
Nikka Coffey Gin - 47°	<i>Japon 22€</i>
Monkey 47 - 47°	<i>Allétagne 30€</i>
Comte De Grass - 44°	<i>Alpes-Maritimes 42€</i>

## London Dry

	<i>4cl</i>
Bombay Sapphire London Dry - 40°	<i>Angleterre 15€</i>
Sipsmith London Dry - 41.9°	<i>Angleterre 18€</i>
Tanqueray Ten London Dry - 47.3°	<i>Écosse 21€</i>

## Yellow Gin

	<i>4cl</i>
Sab's Le Gin Rose - 46°	<i>Côte-d'Or 23€</i>
Nouaison Réserve - 42°	<i>Poitou-Charentes 26€</i>

## Old Tom Gin

	<i>4cl</i>
Citadelle No Mistake Old Tom - 46°	<i>Poitou-Charentes 24€</i>

## Navy Gin

	<i>4cl</i>
Sab's Navy Gin - 57°	<i>Côte-d'Or 26€</i>

# Mezcal

		4cl
Derrumbes N°3 - 44.5°	San Luis Potosí	17€
Del Maguey Vida - 42°	Oaxaca	20€
Rey Campero - 48.3°	Oaxaca	25€
Illegal Añejo - 40°	Oaxaca	32€

# Tequila Blanco

		4cl
Casamigos Blanco - 40°	Mexique	30€
Fortaleza Blanco - 40°	Jalisco	28€
Don Julio Blanco - 40°	Jalisco	28€

# Reposado

		4cl
Calle 23 Reposado - 40°	Jalisco	20€
Patrón Reposado - 40°	Jalisco	34€
Clase Azul Reposado - 40°	Jalisco	92€

# Añejo

		4cl
Komos Añejo Cristalino - 40°	Mexique	42€
Patrón Añejo - 40°	Jalisco	50€
Don Julio 1942 - 40°	Jalisco	82€
Clase Azul Añejo - 40°	Jalisco	162€

# Vodka

		4cl
Grey Goose - 40°	Seine et Marne	19€
Fair Barrel Age - 40°	Poitou-Charentes	19€
Nikka Coffey Vodka - 40°	Japon	22€
Beluga Gold Line - 40°	Russie	52€