



MAISON NOILLY PRAT

Marseillan



COCKTAILS SIGNATURES

12,00 €

COFFEE ROUGE Intense et velouté, aux notes de café et d'épices

Noilly Prat Rouge®, Whisky Deveron® 10 ans, Liqueur Galliano Ristretto®, Liqueur Bénédictine®, Absinthe, Cerises Amarena

Unité d'alcool : 2,1

GOLDEN AMBER Un cocktail subtil alliant cognac, vanille et notes florales

Noilly Prat Ambré®, Cognac Baron Otard®, Liqueur Saint Germain®, Jus de citron, Huile d'olive vanillée

Unité d'alcool : 1,7

L'EXTRA PALOMA Un éclat frais et délicat de pamplemousse

Noilly Prat Extra Dry®, Tequila Patron®, Sirop de sucre de canne, Jus de pamplemousse, Limonade

Unité d'alcool : 1,4

BASIL DRYQUIRI Un cocktail frais aux notes de basilic et de citron

Noilly Prat Original Dry®, Rhum Bacardi Carta Blanca®, Liqueur de Marasquin®, Sirop de sucre de canne, Jus de citron

Unité d'alcool : 1,7

L'AMBER MULE Une variante aromatique du rafraîchissant London Mule

Noilly Prat Ambré®, Gin Bombay Sapphire®, Jus de citron, Ginger Beer

Unité d'alcool : 1,4

Envie d'un cocktail création ou d'un classique comme le Dry Martini, le Rob Roy ou bien le Manhattan ? Demandez à l'équipe du bar !



SPRITZ L'iconique apéritif italien revisité à la française

8,00 €

LE SPRITZ AMBRÉ Une revisite du célèbre Spritz, frais et pétillant

Noilly Prat Ambré®, Martini Prosecco®, Zeste de pamplemousse

LE ROUGE TONIC Un spritz épicé et léger

Noilly Prat Rouge®, Tonic, Zeste d'orange

LE SUD Création originale de notre ami mixologue Narren du Dante à New York

Noilly Prat Original Dry®, Eau pétillante, grains de raisin

LE LOUI'S COURT Version marseillanaise du fameux Pimm's servi à Wimbledon

Noilly Prat Original Dry® et Noilly Prat Rouge® avec des zestes d'agrumes, Martini Prosecco®

LE SAINT GERMAIN SPRITZ Un spritz floral et pétillant

Noilly Prat Extra Dry®, Liqueur Saint Germain®, Martini Prosecco®, Eau pétillante



NOILLY PRAT

8,00 €

Noilly Prat® au choix, servi avec une sphère de glace et son zeste assorti :
Original Dry, Extra Dry, Rouge, Ambré





BIÈRE AUX ÉPICES DE NOILLY PRAT ORIGINAL DRY

5,00€



BOISSONS SANS ALCOOL

4,00€

LIMONADE *Maison Aubert*

Originale, Framboise, Thé Pêche

JUS DE FRUITS *Verger de Thau*

Pomme, Poire, Abricot, Raisin, Pêche

THÉ AUX ARÔMES DE NOILLY PRAT *Vert Tiges*

Original Dry, Extra Dry, Rouge, Ambré



CAFÉ Espresso ou café allongé

2,00€



ENCAS SALÉS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tartinable Courgettes & Pois Chiches au Noilly Prat Original Dry, Rue Traversette | 7,00€ |
| Tartinable Tomates & Olives au Noilly Prat Ambré, Rue Traversette | 7,00€ |
| Tartinable Poivrons & Aubergines au Noilly Prat Ambré, l'Epicurien | 7,00€ |
| Tapenade Olives Noires au Noilly Prat Rouge, l'Epicurien | 7,00€ |
| Olives Lucques au Noilly Prat Original Dry, Olido'c | 7,00€ |
| Rillettes de Saint-Jacques au Noilly Prat Original Dry, Azais & Polito | 8,00€ |
| Foie Gras au Noilly Prat Ambré, Foie Gras Vidal | 24,90€ |



SORBETS ARTISANAUX Glacier Marguerite

6,00€

Citron Bio et Noilly Prat Original Dry

Chocolat et Noilly Prat Rouge

Framboise Bio et Noilly Prat Ambré

Vanille (sans alcool)

Chers clients, si vous présentez une quelconque allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous le signaler lors de la prise de commande.

RETROUVEZ TOUTES LES ACTUALITÉS DE LA MAISON

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



tripadvisor



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MAISON NOILLY PRAT

Marseillan



SIGNATURE COCKTAILS

12,00 €

COFFEE ROUGE Intense and velvety, with notes of coffee and spices

Noilly Prat Rouge®, Deveron® 10-year-old whisky, Galliano Ristretto® liqueur, Bénédictine® liqueur, Absinthe, Amarena cherries

Alcohol units : 2.1

GOLDEN AMBER A subtle cocktail combining cognac, vanilla, and floral notes

Noilly Prat Ambré®, Baron Otard® cognac, St-Germain® liqueur, Lemon juice, Vanilla-infused olive oil

Alcohol units : 1.7

L'EXTRA PALOMA A fresh and delicate burst of grapefruit

Noilly Prat Extra Dry®, Patrón® tequila, Cane sugar syrup, Grapefruit juice, Lemonade

Alcohol units : 1.4

BASIL DRYQUIRI A fresh cocktail with notes of basil and lemon

Noilly Prat Original Dry®, Bacardi Carta Blanca® rum, Maraschino liqueur, Cane sugar syrup, Lemon juice

Alcohol units : 1.7

L'AMBER MULE An aromatic variation of the refreshing London Mule

Noilly Prat Ambré®, Bombay Sapphire® gin, Lemon juice, Ginger beer

Alcohol units : 1.4

Craving a signature cocktail or a classic like a Dry Martini, a Rob Roy, or a Manhattan? Ask the bar team!



SPRITZ The iconic Italian aperitif reimaged in a French style

8,00 €

LE SPRITZ AMBRÉ A reinterpretation of the famous Spritz, fresh and sparkling

Noilly Prat Ambré®, Martini Prosecco®, Grapefruit zest

LE ROUGE TONIC A spicy and light spritz

Noilly Prat Rouge®, Tonic, Orange zest

LE SUD Original creation by our friend mixologist Narren from Dante in New York

Noilly Prat Original Dry®, Sparkling water, Grapes

LE LOUI'S COURT A Marseille-style take on the famous Pimm's served at Wimbledon

Noilly Prat Original Dry® and Noilly Prat Rouge® with citrus zest, Martini Prosecco®

LE SAINT GERMAIN SPRITZ A floral and sparkling spritz

Noilly Prat Extra Dry®, St-Germain® liqueur, Martini Prosecco®, Sparkling water



NOILLY PRAT

8,00 €

Noilly Prat® of your choice, served with an ice sphere and its matching citrus zest:

Original Dry, Extra Dry, Rouge, Ambré





SPICED BEER WITH NOILLY PRAT ORIGINAL DRY

5,00€



NON-ALCOHOLIC DRINKS

4,00€

LEMONADE *Maison Aubert*

Original, Raspberry, Peach Tea

FRUIT JUICES *Vergers de Thau*

Apple, Pear, Apricot, Grape, Peach

TEA WITH NOILLY PRAT FLAVORS *Vert Tiges*

Original Dry, Extra Dry, Rouge, Ambré



COFFEE Espresso or long coffee

2,00€



SAVORY SNACKS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Zucchini & chickpea spread with Noilly Prat Original Dry, Rue Traversette | 7,00€ |
| Tomato & olive spread with Noilly Prat Ambré, Rue Traversette | 7,00€ |
| Bell pepper & eggplant spread with Noilly Prat Ambré, l'Epicurien | 7,00€ |
| Black olive tapenade with Noilly Prat Rouge, l'Epicurien | 7,00€ |
| Lucques olives with Noilly Prat Original Dry, Olido'c | 7,00€ |
| Scallop rillettes with Noilly Prat Original Dry, Azais & Polito | 8,00€ |
| Foie gras with Noilly Prat Ambré, Foie Gras Vidal | 24,90€ |



ARTISANAL SORBETS *Glacier Marguerite*

6,00€

Organic lemon and Noilly Prat Original Dry

Chocolate and Noilly Prat Rouge

Organic raspberry and Noilly Prat Ambré

Vanilla (non-alcoholic)

Dear guests, if you have any food allergies or intolerances, please inform us when placing your order.

STAY UP TO DATE WITH ALL THE LATEST NEWS FROM THE HOUSE

Follow us on social media !



tripadvisor



ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.