

## ÉPICERIE

*Sélection des produits artisanaux de la maison, aromatisés avec les différentes expressions de Noilly Prat.*

*Vous retrouverez d'autres recettes dans notre halle.*

|                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>OLIVES LUQUES</b>                                            | 6,5 euros   |
| aromatisé au Noilly Prat Original Dry                           |             |
| <b>RILLETES DE SAINT JACQUES</b>                                | 7,6 euros   |
| Infusé au Noilly Prat Original Dry, servies avec du pain toasté |             |
| <b>FOIE GRAS</b>                                                | 24,90 euros |
| au Noilly Prat Ambré, , servie avec du pain toasté              |             |
| <b>BISCUITS CROQUANTS</b>                                       | 5,30 euros  |
| au Noilly Prat Ambré                                            |             |
| <b>MACARONS</b>                                                 | 8,50 euros  |
| aux quatres expressions                                         |             |

## BOISSON CHAUDES

*Thés aromatisés aux gautres expressions de Noilly Prat*

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>SENCHA AGRUMES</b> , Original Dry       | 2 euros   |
| <b>THÉ BLANC floral</b> , Extra Dry        | 2 euros   |
| <b>ROOIBOS épicié</b> , Noilly Prat Rouge  | 2 euros   |
| <b>THÉ NOIR épicié</b> , Noilly Prat Ambré | 2 euros   |
| <b>CAFÉ</b>                                | 1,5 euros |

Prix net, TVA et service compris

*#maisonnoillyprat*



# MAISON NOILLY PRAT

Marseillan

## COCKTAILS MENU

## APÉRITIFS

5 euros

*Accord parfait des quatres expressions de Noilly Prat et de leur révélateur de saveurs.*

### ORIGINAL SODA

Noilly Prat Original Dry, eau gazeuse, zeste de citron jaune

### EXTRA DRY CASSIS

Noilly Prat Extra Dry, crème de cassis, zeste de citron vert

### ROUGE TONIC

Noilly Prat Rouge, tonic, zeste de pamplemousse

### AMBRÉ SPRITZ

Noilly Prat Ambré, Prosecco, zeste de pamplemousse

## MARTINIS

7 euros

### DRY MARTINI

*Le classique. Cocktail sec, préparé au verre à mélange ou au shaker si vous êtes un agent secret*

Gin Bombay, Noilly Prat Original Dry et Lucques.

### ROB ROY

*Cocktail créé en 1894 par un barman du Woldorf Astoria de Manhattan. Il est d'ailleurs similaire au Manhattan cocktail excepté l'emploi du scotch en lieu et place du rye.*

Whisky Dewars White Label, Noilly Prat Rouge, aromatic bitters et cerise amarena.

### MASTORO

*Du nom de l'ancien maître de chai, notre cher Jean-Louis.*

Vodka Grey Goose Le Citron, Noilly Prat Ambré, Bénédictine et zeste d'orange.

### DAIQUIRI EXTRA

*Variante extra fraîche du classique à base de rhum*

Rhum Bacardi Supérieur, Noilly Prat Extra Dry, cocombre frais, jus de citron vert frais et sucre de canne.

## LONG DRINKS & SMASH

7 euros

### LOUIS' COURT

*Version Marseillanaise du fameux Pimm's servi à Wimbledon.*

Noilly Prat Original Dry et Rouge, macéré aux zeste d'agrumes et allongé au Prosecco.

### SEA HORSE'S NECK

*Variante du classique dont le nom est inspiré du zeste d'orange qui fait référence à la crinière du cheval.*

Cognac Otard, Noilly Prat Ambré, aromatic bitters et ginger ale.

### DRY BASIL SMASH

*Déclinaison du cocktail inventé en 2008 à Hambourg, devenu d'ores et déjà très frais.*

Gin Bombay, Noilly Prat Original Dry, feuilles de Basilic frais jus de citron frais et sucre canne.

### ROSINE

*Du nom de Anne-Rosine Prat, qui à dirigé la Maison Noilly Prat jusqu'au XXe Siècle.*

Vodka Grey Goose, Noilly Prat Extra Dry, pamplemousse pressé et sirop de citronnelle.



## SOFTS

Orangeade / Citronnade 2 euros

Jus de fruits frais pamplemousse, orange ou citron : 4 euros

Perrier / Fever Tree Tonic 2 euros