



MAISON NOILLY PRAT

Marseillan



COCKTAILS SIGNATURES 12€

AMBER FLOWER *Le Noilly Prat en version tropicale.*

Noilly Prat **Ambré**, Tequila Patron, Purée d'ananas, Citron Vert frais, Limonade fleur de sureau.

Unité d'alcool : 1,5

AMBER MULE *Variante aromatique du rafraîchissant moscow mule.*

Noilly Prat **Ambré**, Vodka Grey Goose, Vanille, Citron vert frais, Menthe, Ginger Beer.

Unité d'alcool : 1,5

PUNCH ROUGE *Nuance de fraîcheur, de fruit et d'amertume.*

Noilly Prat **Rouge**, Cognac Baron Otard, Martini Riserva bitter, Crème de cassis, Limonade citron, Baies.

Unité d'alcool : 1,9

LONG DRY *Le concombre confère une belle fraîcheur à ce cocktail.*

Noilly Prat **Original Dry**, Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint Germain, Citron vert frais, Concombre, Purée de framboises.

Unité d'alcool : 1,4

BASIL DRYQUIRI *Variante extra fraîche du classique à base de rhum.*

Noilly Prat **Extra Dry**, Rhum Bacardi Superior, Basilic frais, Sucre de canne, Marasquin, Citron vert frais.

Unité d'alcool : 1,7

SPRITZ 8€



L'icône apéritif italien et pétillant revisité à la française.

SPRITZ AMBRÉ

Noilly Prat **Ambré**, Prosecco, Zeste de pamplemousse.

LE ROUGE TONIC

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**, Perrier, Raisins.

LE LOUIS COURT *Version marseillanaise du fameux Pimm's servi à Wimbledon.*

Noilly Prat **Rouge** et Noilly Prat **Original Dry** macérés aux zestes d'agrumes, allongés de Prosecco.

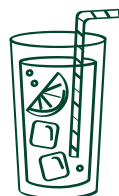
LE SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Perrier, Prosecco

LES CLASSIQUES 6€

Le Noilly Prat servi sur une sphère glacée.

Au choix : **Original Dry**, **Extra Dry**, **Rouge** ou **Ambré**



SOFT

LIMONADE 4€

- Citron
- Fleur de Sureau

JUS DE FRUITS 4€

- Pomme
- Poire
- Abricot
- Raisin

CAFÉ 2€



ENVIE D'UNE CRÉATION OU D'UN COCKTAIL CLASSIQUE COMME LE DRY MARTINI COCKTAIL ? N'HÉSITEZ PAS À EN FAIRE LA DEMANDE À L'ÉQUIPE DU BAR.



BIÈRE AU NOILLY PRAT 5€

5€



Nos cocktails ont été réalisés par Julien Escot



MAISON NOILLY PRAT

Marseillan



ENCAS SALÉS

TARTINABLE COURGETTES & POIS CHICHES AU NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	6,50€
TARTINABLE TOMATES & OLIVES AU NOILLY PRAT AMBRÉ	6,50€
TARTINABLE POIVRONS & AUBERGINES AU NOILLY PRAT AMBRÉ	6,50€
TAPENADE OLIVES NOIRES AU NOILLY PRAT ROUGE	6,50€
OLIVES LUCQUES AU NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	7,00€
RILLETES DE SAINT JACQUES AU NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	8,00€
FOIE GRAS AU NOILLY PRAT AMBRÉ	24,90€
BOUCHÉE MARSEILLANAISE À BASE DE CRABE ET ORIGINAL DRY	3,90€

GLACE

4€

Au choix : Citron, Chocolat ou Pêches de vigne



RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DU BAR LE BASALTE !



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



@maisonnoillyprat

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

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