

# Bar à Cocktails

Du mardi au samedi de 17h30 à 22h

## Nos planches



### Planche Mixte 19€

Tenders de poulet, tapenade d'olive, guacamole, houmous, fromage, charcuterie, croque-monsieur, toast compostée d'oignons / fromage de brebis / tomates séchées, melon, pastèque, toasts grillés.

### Planche Végétarienne 17€

Antipasti légumes poivrons, makis d'aubergine, duo de houmous, duo de tapenades.

### Planche de la Mer 18€

Crevettes marinées à la sauce soja, rillettes de poisson, saumon gravelax, sardines, mayonnaise, citron, toasts grillés.

### Planche de Charcuteries 10€

Assortiment selon arrivage.

### Planche de Fromages 11€

Assortiment selon arrivage.



## Nos tapas

### Nachos au Guacamole 11€

Accompagnés d'une sauce tomate piquante et nappés de cheddar.

### Guacamole & Gressins 7.50€

Écrasé d'avocat assaisonné aux épices doux.

### Houmous & Gressins 7.50€

Écrasé de pois chiches assaisonné aux épices doux.

### Rillettes de poisson 7.50€

Accompagnées de toasts grillés.

### Saumon Gravelax 13€

Belles tranches accompagnées de toasts grillés et d'une sauce ranch.

### Patatas Bravas 5.50€

Accompagnées d'une sauce barbecue.

### Wrap Fraîcheur 8.50€

Fromage frais, jambon, tomates séchées, sucrine.

### Fuet Extra 7.50€

### Saucisson 5.50€



## Notre dessert

### Rhum Gourmand 11€

Assortiment de desserts selon l'inspiration du Chef accompagné d'un shot de rhum arrangé.

laPAC  
PIÈCE À COCKTAIL



@lapacrochefort



La Pac Rochefort

# Nos Boissons

Du mardi au samedi de 17h30 à 23h

## Incontournables

### Mojito

9€

Rhum, citron vert, menthe, sucre, perrier. Supplément framboise ou passion +1€. Possibilité 45cl à 13€.

### Spritz Apérol

9€

Apérol, prosecco, perrier, tranche d'orange.

### Spritz St Germain

11€

Saint Germain, prosecco, perrier.

### Daiquiri

10€

Citron vert, sucre, rhum. Supplément framboise ou passion +1€.

### Caipirinha

9€

Cachaca, citron vert, sucre.

### Moscow Mule

10€

Vodka, citron vert, sucre, ginger beer.

### Jamaican Mule

10€

Rhum, citron vert, sucre, ginger beer.

### London Mule

10€

Gin, citron vert, sucre, ginger beer.

### Pornstar Martini

11€

Vodka, citron jaune, sucre, sirop de vanille, passion.

### Cosmopolitan

11€

Vodka, citron jaune, sucre, cranberry.



## Incontournables revisités

### Mulito

10€

Rhum, citron vert, menthe, sucre, ginger.

### Spritz Limoncello

12€

Limoncello, prosecco, perrier, romarin.

### French Mule

11€

Cognac, citron vert, sucre, ginger beer.

### Negroni Charentais

11€

Campari, vermouth, sucre.

## Summer Selection

### Sex on the Beach

10€

Vodka, orange, cranberry, citron vert, crème de peche.

### Basilic Smash

12€

Gin, triple sec, basilic, citron vert, sucre de canne.

### Planteur du Moment

9€

Rhum et fruit du moment.

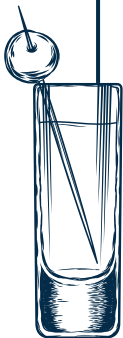
### Pina Colada

10€

Rhum blanc et ambré, citron vert, purée coco, ananas.



## Cocktails Créations



### Sun Yuz 13€

Gin, triple sec, citron jaune, sucre, yuzu, tonic.

### Yellow Mango 12€

Rhum ambrée, mangue en morceaux, citron vert, sucre de canne.

### Red Strawberry 12€

Vodka, fraise en morceaux, citron jaune, sucre de canne.

### Blood Lover 13€

Rhum ambrée, creme de framboise, citron vert, combava.

### Banana Splash 13€

Vodka, creme de banane, citron vert, limonade

## Bières

	25 <sup>cl</sup>	50 <sup>cl</sup>
<b>IPA</b>	4.50€	8€
<b>Fruits Rouges</b>	4.50€	8€
<b>Blanche</b>	4.50€	8€
<b>Blonde</b>	4€	7€

## Champagnes

### Joseph Perrier 55€

Brut, 75cl.

### Joseph Perrier 70€

Blanc de Blanc, 75cl.



## Mocktails

### Virgin Mojito 8€

Menthe, citron vert, sucre de canne, perrier. Supplément framboise ou passion +1€.

### Bora Bora 8€

Ananas, purée de passion, citron vert, grenadine.

### Virgin Pina Colada 9€

Citron vert, purée de coco, ananas.

### Lit'chic 9€

Limonade, litchi, purée de pêche.

## Gins

### Retha 9.50€

### Moon Gin 9.50€

### Illusionniste 11€

### Anaë 12€

### Etzu Double Yuzu 12.50€



## P'tite Fraicheur

### Tonic 3.50€

### Tonic Pamplemousse 3.50€

### Tonic Concombre 3.50€

### Ginger Beer 3.50€



## Apéritifs

<b>Ricard</b>	<b>3.50€</b>
<b>Kir</b> Pêche, mûre, cassis.	<b>6€</b>
<b>Kit Pétillant</b> Pêche, mûre, cassis.	<b>7.50€</b>
<b>Champagne</b> Coupe de Joseph Perrier Brut.	<b>9€</b>
<b>Pineau</b> Blanc ou rouge.	<b>6.50€</b>

## Digestifs

<b>Rhum</b> Plantation Pineapple Santa Teresa Mama Quilla	<b>7€</b> <b>10€</b> <b>11€</b>
<b>Whisky</b> Four Roses Monkey Shoulders Aberlour 10 ans Talisker	<b>8€</b> <b>10€</b> <b>13€</b> <b>13€</b>
<b>Cognac</b> Cognac VS Cognac VSOP	<b>7€</b> <b>10€</b>
<b>Autres</b> Get 27. Supplément perrier +1. Baileys	<b>6€</b> <b>6€</b>

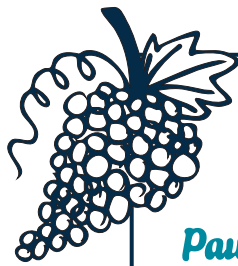
## Fresh Softs

<b>Sirap à l'eau</b>	<b>2.20€</b>
<b>Limonade</b>	<b>2.50€</b>
<b>Diabolo</b> Menthe, grenadine, pêche, citron, violette, hibiscus.	<b>2.80€</b>
<b>Coca Cola</b> Classique ou zéro.	<b>3.90€</b>
<b>Orangina</b>	<b>3.90€</b>
<b>Perrier</b>	<b>3.90€</b>

## Eaux

<b>Abatille plate 1L</b>	<b>5.20€</b>
<b>Abatille gazeuse 1L</b>	<b>5.20€</b>





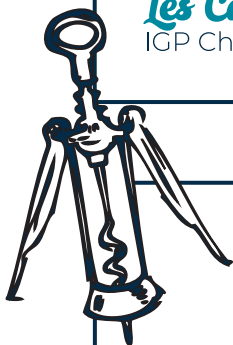
## Vins Rouges

	12.5cl	75cl
<b>Paul Mas</b> Pinot noir, IGP Pays d'Oc.	5€	25€
<b>Domaine du Val Brun</b> Cabernet franc, AOP Saumur Champigny.	6€	28€
<b>Château Macquin</b> Cabernet franc, AOP Saint Georges Saint Emilion.	7€	30€
<b>Suolo Rosso</b> Primitivo, DOC Primitivo di Manduria, ITL.	7€	30€



## Vins Blancs

	12.5cl	75cl
<b>Prélude d'Hiver</b> Gros-Manseng, IGP Côtes de Cascogne.	5€	25€
<b>Arrogant Frog</b> Chardonnay, IGP Pays d'Oc.	6€	28€
<b>Château de la Ragotière</b> Muscadet, Val de Loire.	6€	28€
<b>Lacryma Christi del Vesuvio</b> Caprettone, DOC Sorrentino, ITL.	7€	30€
<b>Les Carrelets</b> IGP Charentais.	5.50€	26€



## Vins Rosés

	12.5cl	75cl
<b>Les Cercles</b> Cinsault - Grenache noir - Syrah, AOP Côtes de Provence.	5.50€	30€
<b>Coquelicot</b> IGP Côte de Gascogne.	7€	30€
<b>Les Carrelets</b> IGP Charentais.	5.50€	26€