



Le Bar fait son défilé de Cocktails : Collection Automne / Hiver 16 €

Mapple Islay

Savoureux mélange de sirop d'érable tourbé
Mix of peaty scotch and maple syrup

Red Fruit Negroni

Le comte Negroni en voyage à Londres
Earl Negroni goes to London

Black Martini

Le vengeur masqué vous stimule le corps et l'esprit
The black masked Avenger, motivates the body and mind

Astro bulles

Voyagez parmi des millions de bulles en 1^{ère} classe
Have a trip with millions of bubbles in first class

Green Bond

Subtil mariage de Gin et plantes aromatiques dans un cocktail frais et pétillant
Surprising and subtile mix with Gin and herbs in a sparkling cocktail

Purple

Les vendanges sont terminées place à la dégustation
Harvest are gone, let's enjoy now

Tatin Consul

Le chef pâtissier n'a qu'à bien se tenir !
Thé pastry Chef has concurrence now !



Cocktails

16 €

Baileyne

La gourmandise n'est pas toujours un vilain défaut
Greed is not always a shame

Billionnaire Manhattan Club

Prestigieux Manhattan façon Cours des Consuls
Premium Manhattan cocktail « Cours des Consuls » made

Cocchi Consul

Réadaptation par les barmen de la Cour des Consuls du cocktail estival le « Spritz ».
Famous « Spritz » restyle by the Barmen of La Cour Des Consuls

Ice Capitoul

Complètement givrée, cette infusion pétillante de Toulouse allie St Germain au champagne.
Clearly refreshing, this infusion is made with mint, St Germain liqueur and champagne

Queen Breakfast

« Prenez une pause ! » Vous serez étonnés par ce cocktail à base de gin infusé au thé Earl grey
« Have a break » You will be amazed by this cocktail with an homemade gin infused with Earl Grey tea

Bloody Consul

Tous les Bloody Mary ne sont pas sanglants ; voici un cocktail à base de jus de tomate verte organique
Green tomatoe bloody Mary



Champagnes

A la Coupe / *By the glass*

Taittinger Brut Réserve	14 cl
Taittinger Brut Réserve	16 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	19 €

Bouteilles / *Bottles*

75 cl



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Taittinger Brut Réserve	70€
Taittinger Les folies de la Marqueterie	150€
Taittinger Comtes de Champagne 2005	270€
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs 1995	380€
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	170€



CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1818

Billecart-Salmon Brut	90€
Billecart-Salmon Rosé	120€



Veuve Clicquot Brut Carte jaune	90€
Veuve Clicquot Brut Vintage 2008	150€
Veuve Clicquot Rosé Vintage 2008	170€
Veuve Clicquot Rosé Vintage 2002	200€



Champagne
DEUTZ
FONDÉ EN 1838

Deutz Brut	100€
Deutz Brut Rosé	130€
Deutz Blanc de blancs 2009	170€
Amour de Deutz Brut 2006	370€


C H A M P A G N E
DRAPPIER
DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

Drappier, Brut Nature Zéro Dosage	85€
Drappier Rosé Zéro Dosage	95€

Dom Pérignon


Dom Pérignon 2006	490€
Dom Pérignon Rosé 1986	400€

Autres Références / Others References

J. De Telmont, Ordonnance Royale 1734, 2002	95€
Pol Roger Cuvée Rich	100€
De Sousa Cuvée des Caudalies	120€
Bollinger La grande année 2005	230€
Philipponat Clos des Goisses 2000	300€
Krug Grande Cuvée Brut	400€
Cristal Roederer 2002	500€



Bières / Beers **33 cl**

Biérataise Blonde (fabrication artisanale)	8 €
Corona	7 €
Carlsberg	7 €
Heineken	7 €
Grimbergen Blonde	7 €
Affligem	7 €
Edelweiss	7 €
Buckler (Sans Alcool)	7 €

Apéritifs **4 cl**

Apérol	9 €
Campari	9 €
Martini blanc / rouge	9 €
Vermouth rouge rigolo (CABANEL)	9 €
Pastis	9 €
Ricard	9 €
Suze	9 €

Vins au verre / Glass of wine **12 cl**

Vins rouges / Red wines

2012 Domaine de la villa Bel-Air, <u>Graves</u>	14 €
2013 Domaine des Pierres Bleues, <u>Corbières</u>	12 €
2015 Georges Vigouroux, Pigmentum, <u>Buzet</u>	10 €

Vins blancs / White wines

2015 Michel Lynch, <u>Bordeaux</u>	14 €
2014 Chât. Lafitte-Teston, <u>Pacherenc du Vic-Bilh-Sec</u>	12 €
2015 Domaine Caux et Sauzens, <u>IGP Pays d'Oc</u>	10 €

Vin rosé / Rosé wine

2015 Rosé de Léoube, <u>Provence</u>	10 €
---	------



Whiskies

4 cl

Blend

Jameson	12 €
Johnnie Walker Red Label 7 ans	12 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	20 €
Chivas Regal 12 ans	20 €
Chivas Extra	22 €
Chivas Regal 18 ans	25 €

Malt

Knockando 12 ans	15 €
Hazelburn 10 ans	18 €
Glenfiddich Master's edition	20 €
Glenfiddich 15 ans	25 €
Lagavulin 16 ans	25 €
Altmore 18 ans	35 €
Springbrank 18 ans	40 €

Rye & Bourbon

Jack Daniel's	12 €
Canadian Club	12 €
Maker's Mark	16 €
Michter's Rye Whiskey	20 €

Japonais

Hibiki Japanese Harmony	20 €
Yamazaki Distiller's Reserve	25 €



Gins	4 cl
Gordons	12 €
Tanqueray	15 €
Bombay Sapphire	18 €
Haymans Old Tom	18 €
Haymans Family reserve	20 €
Copperhead	23 €
Star of Bombay	23 €
St. Georges	23 €

Vodkas	4 cl
Smirnoff	12 €
Greygoose	18 €
Greygoose la poire	18 €
Ketel one	20 €
Stolichnaya Elite	25 €

Accompagnements Fentimans	12.5 cl
Tonic Water / Herbal Tonic / Curiosity Coca	
Ginger Ale / Rose Limonade	

Rhums	4 cl
Bacardi carta blanca	12 €
Havana club 3 ans	12 €
Depaz XO	15 €
Summum 12 ans	17 €
Matusalem 15 ans	20 €
Matusalem 23 ans	30 €

Tequila	4 cl
Olmecca blanco	12 €



Portos	10 cl
Porto Sandeman Ruby	11 €
Porto Sandeman Blanc	11 €
Porto Sandeman LBV	15 €
Liqueurs et crèmes	4 cl
Bailey's / Soho	12 €
Get 27 / Get 31/ Kahlua	12 €
Grand Marnier / St Germain/ Bénédictine	12 €
Chambord / Southern Comfort	12 €
Crème de Menthe de chez Cabanel	12 €
Crème de Citron de chez Cabanel	12 €
Eaux de vie	4 cl
Mirabelle	15 €
Poire William	15 €
Framboise	15 €
Cognac	4 cl
Hennessy Fine	15 €
Hennessy XO	45 €
Armagnac	4 cl
Château de Laubade VSOP	15 €
Château de Laubade Hors d'âge	20 €
Château de Laubade XO	22 €
Château de Laubade 1996	25 €
Château de Laubade 1986	28 €
Château de Laubade intemporel N°5	35 €
Château de Laubade 1976	40 €
Château de Laubade Brut de fût 1979	45 €





Eaux minérales / Mineral waters

Perrier 33cl	5 €
Vittel 25cl	5 €

Jus de fruits et Nectars / Nectars & Juices

Pomme, Poire, Pêche, Raisin, Abricot 25cl	6 €
Ananas, Framboise, Groseille, Litchi, Myrtille 33cl	7 €
Tomate rouge ou verte 33cl	7 €
Jus de fruits pressé 25cl	7 €



Sodas

Coca cola / Coca light / Coca zéro 33cl	6 €
Sprite 33cl	6 €
Orangina 25cl	6 €
Schweppes tonic / agrum / lemon 25cl	6 €
Nestea pêche 20cl	6 €

Boissons chaudes / Warm Drinks

Cafés / Coffees

Expresso, décaféiné, noisette	5 €
Double Expresso, Café crème	6 €
Chocolat chaud	6 €
Capuccino	6 €
Latte Macchiato	6 €
Irish Coffee	16 €



Thés / Teas

Ceylan / Darjeling / Earl Grey Royal	6 €
Lapsang Souchong / Strong Breakfast	6 €
Thé vert nature / Jasmin / Menthe	6 €
Pêché mignon (thé vert pêche, fraise, passion)	6 €



Infusions / Infusions

Verveine / Tilleul menthe / Camomille	6 €
Carpe Diem (Rooibos et fruits rouges)	6 €



Snacking 24/24H

Salé / Salted

Velouté de légumes de saison, croûtons et comté 12 €
Seasonal vegetables soup, croutons and comté cheese

Assiette de saumon fumé à la betterave 18 €
Betroot smoked salmon

Sélection de charcuterie ibérique 18 €
Dried meat from Iberique country

Assiette de fromages affinés (fromagerie Bousquet) 16 €
Cheese selection from the Bousquet factory

Rillette de canard au foie gras* 12 €
Duck rilette with foie gras

Rillette de canard ou pâté de campagne* 10 €
Duck rilette or country pâté

Caviar Alverta Royal Petrossian (20g) 60 €
Servi avec du beurre de cidre et pain de seigle
Served with cider butter and rye bread toast



Sucré / Sweet

Crêpes Suzette aux suprêmes d'orange 12 €
Suzette crepes with orange supreme

Ananas caramélisé et verveine fraîche 10 €
Caramelised pineapple and fresh verbena

*fabrication artisanale / traditional production

Tarifs nets, taxes et service inclus