

Les Cocktails de La Bohème



Ti punch :	Rhum, citron vert, sucre	7€
Kalou :	Rhum ambré, citron vert, sucre	8€
Kalou goyavier :	Rhum ambré, citron vert, sucre, sirop goyavier	9€
Caïpirinha :	Cachaça, citron vert, sucre	9€
Planteur :	Rhum, jus de fruits	10€
PinaColada :	Rhum, ananas frais, glace coco	10€
Mojito :	Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante	10€
Daiquiri Passion ou Fruits rouges :	Rhum, citron, purée de fruits	10€
Mai Thai :	Rhum blanc & ambré, triple sec, citron, sirop orgeat	12€
Spritz :	Apérol, Prosecco, eau pétillante	12€
Cuba Libre :	Rhum ambré, citron vert, coca	9€
PoolTonic Citron :	Gin, Tonic, citron	12€
Bramble de la Bohème :	Gin, crème de mûre, purée Fruits rouges, tonic	12€
London Mule :	Gin, citron, Ginger Ale	11€
Jamaican Mule :	Rhum ambré, citron, Ginger Ale	11€
Moscow Mule :	Vodka, citron, Ginger Ale	11€
Margarita :	Téquila, triple sec, citron, sel	10€
La Buse :	Cachaça, purée de fruits rouges, jus de pomme, champagne	15€
La Businette :	Jack Daniel's, jus de pomme, limonade, menthe fraîche	13€
Porn Star Martini :	Vodka, passion, vanille, citron, shooter champagne	15€
Supp Passion ou Fruits rouges maison (Mojito ou Caïpirinha)		1€



Nos Cocktails sans alcool

Cocktail de Fruits Frais	8,5€
Virgin Colada	7€
Virgin Mojito	7€
VirginMojito Passion ou Fruits rouges	8€
Virgin Apérol spritz : apérol sans alcool, orange, eau gazeuse	7€
Bora Bora : ananas frais, passion, citron et grenadine	8€
Mango-Island : mangue, pomme, vanille, citron, sirop de goyavier	8€
Cherry Tree : jus de passion, citron, fruits rouges, sirop de cerise, Volcanik	8€
GingerBoost : ginger, citron, menthe, jus de pomme, Volcanik	8€
Thé Glacé Maison	6€



Nos Softs

Coca Cola	4€
Coca cola Zéro	4€
Perrier, Schweppes Tonic	4€
Sirop à l'eau	3€
Jus de fruits : Pomme, Ananas, Mangue, Passion	4€
Limonade	3€
Diabolo	3,5€
Eau plate Edena	4€
Eau pétillante Volcanik	4,5€



Nos Bières (*bouteille*)

Spot 9	6,5€
Spot 7	6,5€
Spot 4	6,5€
Despérados	6€
Dodo / Dodo sans alcool	3,5€
Bière Blanche	4,5€



Nos Apéritifs

Martini Blanc ou rouge	6€
Ricard	4€
Kir	7€
Kir Royal	13€
Champagne	12€
Mousseux rosé	8€



Demandez notre carte des Rhums et Whisky

Nos Boissons Chaudes

Expresso	3€
Café Allongé	3€
Double Espresso	5,5€
Thé Kusmi TEA	5€
Supp Chantilly	1€



NOS ROSÉS

Ardèche

CUVÉE ORÉLIE IGP

Grenache, Gamay

Robe pétale de rose, arômes de cerise, bouche fraîche

Côtes de Provence

ESQUISSE AOP LES MARQUETS

Grenache, Cinsault

Pêche, agrumes, bouche vive et élégante, fraîche et soyeuse.

Bandol

LES ADRETS AOP MOULIN DE LA ROQUE

91% Mourvèdre, 5% Cinsault, 4% Carignan

Agrumes, petits fruits rouges, bouche vive et minérale.

NOS BULLES

LAMOUREUX JEAN JACQUES

Champagne Brut réserve

Cépage Pinot Noir, Chardonnay.

L'art de partager
au coeur de la nature



Restaurant la bohème



restaurant-la-boheme-974



75 cl 12 cl

27€ 7€

34€

45€



75 cl 12 cl

75€ 12€



RESTAURANT
La Bohème

NOTRE CARTE DES VINS

NOS ROUGES



75 cl 12 cl

Bordeaux

CHÂTEAU MALÈNE AOP

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Fruits noirs, cassis, touche boisée, bouche ample, tanins souples.

27€

GRAVES AOP CHÂTEAU PAVILLON DE BOYREIN

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Cassis, cerise, bouche souple et équilibrée, tanins soyeux

55€

Beaujolais

SAINT AMOUR AOP

Gamay

Fruits noirs et cerise, bouche gourmande, tanins fins, finale équilibrée.

45€

	  75 cl 12 cl	
Loire SAUMUR CHAMPIGNY AOP 100% Cabernet Franc <i>Fruits rouge, épices.</i>	42€	
Bourgogne LES VIGNES DE SAINT-GERMAIN AOP 100% Pinot Noir <i>Cerise, framboise, tanins soyeux, bouche fraîche et équilibrée.</i>	45€	9€
Languedoc AOP NOBLE TRADITION, COMTE DE ROCHE AOP 60% Syrah, 40% Grenache <i>Fruits noirs, épices, garrigue, tanins souples et finale harmonieuse.</i>	27€	7€
PIC SAINT-LOUP AOP CHÂTEAU SALADE SAINT-HENRI 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre <i>Fruits noirs mûrs, épices, tanins fins et finale élégante.</i>	45€	
Côtes du Rhône MONTJAU AOP BIO Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre <i>Fruits noirs, épices, chocolat, tanins soyeux, vin généreux.</i>	30€	8€
CROZES-HERMITAGE AOP 100% Syrah <i>Fruits noirs, cassis, épices poivrées, bouche ample, tanins soyeux.</i>	76€	
Ardèche CUVÉE ORÉLIE IGP Merlot et Gamay <i>Arôme de fruits rouge et note vanillées, doux et gourmand</i>	27€	7€

	  75 cl 12 cl	
Pays d'oc PINÈDE BIO IGP Chardonnay <i>Notes florales et fruits blancs.</i>	30€	
Côtes de Gascogne TARIQUET CLASSIC IGP Gros Manseng, Ugni Blanc, Sauvignon, Chardonnay <i>Agrumes, fleurs exotiques, bouche fraîche et équilibrée</i>	30€	
PREMIÈRE GRIVES DOMAINE TARIQUET IGP Gros Manseng <i>Fruits exotiques, ananas, agrumes, bouche douce et fraîche.</i>	38€	8€
Ardèche CUVÉE ORÉLIE IGP Sauvignon Blanc, Chardonnay <i>Fleurs blanches, agrumes, bouche vive, finale de pamplemousse rose.</i>	27€	7€
GRÉS DU TRIAS LES VIGNERONS ARDÉCHOIS IGP Viognier <i>Fruits jaunes, fleurs blanches, bouche ample et onctueuse</i>	34€	9€
Chablis AOC LAURENT ET CÉLINE NOTTON AOP Chardonnay <i>Agrumes, pomme verte, fleurs blanches, bouche minérale et fraîche</i>	59€	

NOS DIGESTIFS



Nos Rhums



Charrette 3 ans - Réunion	10€
Savannah 5 ans - Réunion	11€
Rivière du Mât XO - Réunion	13€
Trois Rivière VO - Martinique	12€
Diplomatico - Venezuela	13€
Canoubier - Guadeloupe	13€
Zacapa 23 ans - Guatemala	16€
Dictador 12 ans - Colombie	14€
Canerock - Jamaïque	15€
Pyrat - Caraïbe	13€
Donpapa - Philippines	13€
Rhum arrangé	6€

Nos Whiskys



Jack Daniel's	10€
Talisker 10 ans - Ecosse	12€
Glenfiddish VAT 01 - Ecosse	13€
Lagavulin 16 ans - Ecosse	15€
Akashi Takumi - Japon	15€
Nikka Days - Japon	12€
The Chita - Japon	14€

Autres



Irish Coffee	10€
Get 27	8€
Get 31	8€
Baileys	8€
Limoncello	8€
Cognac	10€
Eau de Vie :	9€

Suivant les stocks demandez à notre équipe.

