

À l'heure de l'apéritif sera servi un assortiment de grignotage

LES SPRITZS DE LA VILLA KARA · 9€

Apérol, Sureau ou Limoncello

COCKTAILS · 11€ Vous avez un cocktail en tête, demandez le !

Mojito (Rafraîchissant) 14cl

Rhum, Citron, Menthe, Eau Pétillante

French 75 (Rafraichissant, Acide) 12cl

Gin, Citron, Sucre en Poudre, Vin Pétillant

Espresso Martini (Gourmand) 12cl

Vodka, Liqueur de café, Espresso

Amaretto Sour (Gourmand, Acide) 10cl

Amaretto, Citron, Blanc D'oeuf

Old Fashionned (Puissant, Gourmand) 8cl

Bourbon, Whisky, Rhum, votre choix

Cox Daiquiri (Fruité, Gourmand) 12cl

Rhum blanc, Jus d'ananas, Vanille, Citron

Spicy Mule (Rafraîchissant, Epicé) 14cl

Gin Infusé au poivre, Citron, Ginger Beer

Red Kite (Rafraîchissant, Amer) 12cl

Gin, Liqueur de Marasquin, Campari, Jus de Canneberge, Grenadine, Eau Petillante

Simon's Say (Puissant, Gourmand) 8cl

Bourbon, Suze, Sirop de Tonka, Bitters Chocolat

Le Mix signature de la Villa Kara :

Fresh Tannery 12cl

Rhum ambré, Citron, Menthe, Angostura Bitters, Viognier bio Pétillant

MOCKTAILS · 7€

Island Smile (Fuité, Gourmand) 14cl

Purée de Coco, Jus d'Ananas, Sirop de Tonka, Citron

Citrus Tonic (Fuité, Amer, Acide) 14cl

Pamplemousse, Romarin, Citron, Tonic

Coté Sud (Rafraichissant, Acide) 14cl

Menthe, Citron, Ginger Beer, Eau pétillante

LIQUEURS DE PLANTES 4cl

Les Chartreuses de l'Isère · 10€

la verte, la jaune, le foudre 147, la MOF +2€

La Raphaël de la Drôme · 12€



À l'heure de l'apéritif sera servi un assortiment de grignotage

LES VINS · Prix au verre / à la bouteille

ROSÉ	Côtes de Provence · 5€ / 25€
	Viognier Chapoutier · 5€ / 25€
BLANCS	St-Péray Chaboud · 6.50€ / 35€
ROUGES	Crozes-Hermitage Faugier · 6,50€ / 35€
	St-Joseph Barou · 7€ / 39€
CHAMPAGNE	La Villa Margot Coupe · 10€ / 55 €

LES SANS ALCOOL

Eau filtrée maison plate ou gazeuse 75 cl · 4€

Coca 33 cl · 5€

Infusion glacée du moment 33 cl · 5€

Citron romarin aux herbes des Pères Chartreux

Jus locaux 33 cl (poire, abricot, pomme, pêche) · 6.50€

Kombucha Vivant 3 arômes 33 cl · 6.50€

Hibiscus pomelos, menthe citron vert, gingembre citron bergamote

Pour le reste...demandez à votre barman

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio équitable · 2.20€

Cappuccino · 4.5€

Thé et infusion · 4€

GRIGNOTAGE

La dégustation du jambon cru de Die · 11€ les 100g

Le Carré de Picq est un jambon cru artisanal unique, produit dans la Drôme avec du Cayon du coin et une recette déposée. C'est un jambon désossé, salé et épicé à cœur. Il est cousu à l'aiguille dans sa propre couenne, puis séché, pressé et affiné pendant 18 à 24 mois. Il développe des saveurs et un moelleux incomparable.

L'assiette de fromages & charcuterie locales · 30€ / 2pers

Vercorais, Picodon, tomme aux fleurs et accompagnements ; Longe de porc à la provençale, rosette et jambon cru Carré de Picq

L'assiette de focaccia · 15€ / 2pers

Sauces pesto, sarasson, purée d'olives de Nyons