

CAPELONGUE  
*Café*

## signature cocktails

discovering the savours of Provence

<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol bitter, champagne, sparkling water</i>	<b>12 CL</b>	<b>18€</b>
<b>LE CALISSON</b> <i>Orange liqueur, amaretto, melon liqueur honey syrup, lemon juice</i>	<b>14 CL</b>	<b>26€</b>
<b>ROSEMARY ME</b> <i>Vodka infused with rosemary, rose cordial homemade rosemary cordial, lime juice</i>	<b>12 CL</b>	<b>20€</b>
<b>PROVENCE ALE</b> <i>Provençal XII gin, thyme liqueur, lime juice mint, ginger ale</i>	<b>12 CL</b>	<b>22€</b>
<b>TOMATINI</b> <i>Homemade clarified vodka and tomato juice vermouth Del Proffesore bianco</i>	<b>18 CL</b>	<b>18€</b>
<b>MATCH A SOUR</b> <i>Gin infused with matcha, cucumber syrup lime juice, white egg</i>	<b>12 CL</b>	<b>24€</b>

**DO NOT HESITATE TO CALL UPON OUR BARTENDER  
FOR THE CREATION OF PERSONALIZED COCKTAILS**

## mocktails

<b>GINGER FIZZ</b> <i>Ginger infusion, fresh lemon juice Homemade thyme syrup, sparkling water</i>	<b>18 CL</b>	<b>18€</b>
<b>SPARKLY DETOX</b> <i>Fresh cucumber, fresh lime juice Basil, sparkling water</i>	<b>18 CL</b>	<b>18€</b>
<b>GREEN SAGE</b> <i>Green tea, sage infusion Fresh lemon juice and mint</i>	<b>18 CL</b>	<b>18€</b>

## Kookabarra fresh juice 25 cl

<b>RED APPLE</b>	<b>8€</b>
<b>MIX FRUITS</b>	<b>8€</b>
<b>APRICOT</b>	<b>8€</b>
<b>ACE</b>	<b>8€</b>
<b>ORANGE</b>	<b>8€</b>
<b>CRANBERRIES</b>	<b>9€</b>
<b>STRAWBERRY</b>	<b>9€</b>
<b>ORGANIC TOMATO</b>	<b>9€</b>

## sodas 33 cl

<b>COCA-COLA</b>	<b>8€</b>
<b>COCA-COLA ZERO</b>	<b>8€</b>
<b>LEMONADE</b>	<b>8€</b>
<b>PERRIER</b>	<b>8€</b>

## tonics 20 cl

<b>FEVER TREE GINGER ALE</b>	<b>7€</b>
<b>FEVER TREE GINGER BEER</b>	<b>7€</b>
<b>FEVER TREE TONIC WATER</b>	<b>7€</b>

## water

**FILTERED WATER "CRYO" 75CL**  
*Still or sparkling*

**UNLIMITED PER PERSON 6€**

## wines by the glass 15 cl

champagne	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>18 €</b>
<i>Brut, cuvée Alliance, Champagne Colin</i>	
blanc	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>6 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2022 AOP CASSIS</b>	<b>10 €</b>
<i>Clos Saint Magdeleine</i>	
rosé	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>6 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2022 AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	<b>10 €</b>
<i>Château Revelette</i>	
rouge	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>6 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2015 AOP LUBERON</b>	<b>10 €</b>
<i>Maestral, Domaine des Fourques</i>	

## wines by bottle 75 cl

champagne	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>90 €</b>
<i>Brut, cuvée Alliance, Champagne Colin</i>	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>110 €</b>
<i>Rosé, Réserve Perpétuelle, A. Penet</i>	
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b>	<b>120 €</b>
<i>Royale Réserve Rosé, Philipponnat</i>	
blanc	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>38 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2022 AOP VENTOUX</b>	<b>56 €</b>
<i>Infiniment Blanc, Domaine Alloïs</i>	
<b>2022 VIN DE FRANCE</b>	<b>62 €</b>
<i>Stella Ducit, Isabelle Ferrando</i>	
<b>2021 AOP CROZES-HERMITAGE</b>	<b>70 €</b>
<i>Domaine Les Terriens</i>	
<b>2021 AOP LUBERON</b>	<b>82 €</b>
<i>Chateau la Verrerie, Grand Deffand</i>	

## wines by bottle 75 cl

rosé	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>38 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2021 AOP LUBERON</b>	<b>50 €</b>
<i>L'Inopiné, Mas Lauris</i>	
<b>2022 AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	<b>58 €</b>
<i>Château Revelette</i>	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>64 €</b>
<i>Château de Mille</i>	
<b>2020 AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b>	<b>100 €</b>
<i>Les Clans, Château d'Esclans</i>	
red	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>38 €</b>
<i>Beaumier</i>	
<b>2021 IGP VAUCLUSE</b>	<b>50 €</b>
<i>Le Rouge n°1, Domaine Les Chancel</i>	
<b>2022 AOP LUBERON</b>	<b>68 €</b>
<i>Saint Lucide, Château de Mille</i>	
<b>2021 AOP VACQUEYRAS</b>	<b>88 €</b>
<i>Le Clos, Domaine de Montirius</i>	
<b>2021 AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b>	<b>98€</b>
<i>Bagnard, Château Les Valentines</i>	

## aperitif and vermouths 4 cl

PICON	7€
APEROL	8€
CAMPARI	8€
PIMM'S	8€
NOILLY PRAT DRY	10€
LILLET BLANC	10€
GENTIANE DE LURE	9€
RINQUINQUIN	9€
NOIX DE ST JEAN	9€
ORANGE COLLUMBO	9€
ST GERMAIN	10€
VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO	10€
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	10€
CARPANO ANTICA FORMULA	12€
PORTO BLANC - KOPKE FINE TAWNY	10€
PORTO ROUGE - KOPKE FINE TAWNY	10€
	12€

## pastis 4 cl

PASTIS HENRI BARDOUIN	9 €
PASTIS MANGUIN	9 €
PASTIS GARAGAI	9 €
PASTIS 1889 DOMAINE EYGUEBELLE	9 €
PASTIS DU LIQUORISTE	9 €
PASTIS P'TIT BLEU	9 €
PASTIS ACQUALANCA	10 €
PASTIS BIO LACHANENCHE	12 €
PASTIS MASSILIA	9 €
PASTIS MAISON JANOT	10 €
PASTIS MARRA	9 €
PASTIS LE CAMARGUAIS	9 €
PASTIS PASTAGA VERSION FRANCAISE	9 €
PASTIS AGORA	9 €
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUD 2021	12 €
ANIS DES GONES	9 €
PASTIS MAISON BOUVIER	9 €
PASTIS ARDENT BIO	9 €

## whiskys 4 cl

BULLEIT RYE	14€
BULLEIT BOURBON	14€
NIKKA FROM THE BARREL	16€
OBAN 14 ANS	16€
TALISKER PORT RUIGHE	16€
SINGLAR PURE MALT	16€
REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL	20€
BALVENIE 12 ANS DOUBLE WOOD	20€
CAOL ILA BORDEAUX FINISH S.V	35€
BALVENIE 15 ANS SINGLE BARREL SHERRY CASK	45€
DOMAINE DES HAUTES GLACES, <i>Ampelos single cask organic</i>	38€
THE DALMORE 12 ANS	20€
THE DALMORE 15 ANS	38€
KILCHOMAN, MACHIR BAY	18€

## La Pagnolesque

BEER IN BOTTLE	33CL
PALEALE	10€
WHITE	10€
IPA	10 €
DRAFT BEER	
PALE ALE	25 CL 6€ / 50 CL 12€

## gins 4 cl

GIN LACHANENCE BIO	10€
HENDRICK'S	10€
TANQUERAY TEN	12€
MARTIN MILLER'S	12€
GENEROUS ORGANIC	14€
MONKEY 47	16€
COTSWOLDS	16€
CITADELLE OLD TOM GIN	12€
OLI GIN, MANGUIN	14€
44 N COMTE DE GRASSE	20€

## vodkas 4 cl

GREY GOOSE	12€
CHOPIN RYE	12€
OLI VODKA, MANGUIN	14€
LE PHILTRE ORGANIC VODKA	14€
ZIGA ZAGA	9€

## rhums 4 cl

PLANTATION RUM ISLE OF FIJI	14€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	14€
HAMPDEN 8	16€
FLOR DE CANA 18 ANS	18€
ZACAPA 23 ANS	3€
CLÉMENT SINGLE CASK, 100% canne bleue	20€
DICTATOR JERAQUIA PARDO	55€

## cognacs 4 cl

COURVOISIER VS	10€
MARTELL VSOP	15€
CAMUS VSOP BORDERIERES	18€
HENESSEY XO	20€
CAMUS XO BORDERIERES FAMILY RESERVE	45€
RÉMY MARTIN XO EXCELLENCE	50€
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	300€

## armagnacs 4 cl

CHÂTEAU DE BORDENEUVE 2000	25€
DOMAINE DE CHARRON 1989	35€

## calvados 4 cl

CHRISTIAN DROUIN XO PAYS D'AUGE	18€
COMTE LOUIS DE LAURISTON 2004 DOMFRONTAIS	20€

## tequilas, mezcals and piscos 4 cl

PISCO WAQAR	12€
CASAMIGOS BLANCO	14€
CASAMIGOS REPOSADO	18€
DON JULIO 1942	56€
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	14€
MEZCAL DOBA, LOS SIETE MISTERIOS	18€
OCHO EXTRA ANEJO SINGLE BARREL	28€

## liquors 4 cl

MELON APERITIF	10€
CORSICAN CLEMENTINE	12€
FARIGOULE, PROVENCE DISTILLERY	10€
YELLOW CHARTREUSE	16€
GREEN CHARTREUSE	16€

## brandys 4 cl

RED PEAR WILLIAMS, VINTAGE	35€
BOURBON BARREL N°45	25€
CARAXÈS CASK STRENGTH	25€
RASPBERRY, MAISON BRANA	14€
PEAR, MAISON BRANA	14€

## other spirituous and digestives 4cl

ORGANIC LACHANENCE GÉNÉPI	10€
AMARETTO DISARONNO	10€
GET 27	10€
BAILEY'S	10€
COINTREAU	10€
CACHAÇA - GERMANA BRAZIL	15€

## Hot drinks

*Lomi, coffee roaster, best craftsperson of France*

ESPRESSO	6€
DECAFFEINATED ESPRESSO	6€
ESPRESSO DOUBLE	8€
CAPPUCCINO	8€
LATTE MACCHIATO	8€
MAISON NUNSHEN TEA	6€
GARDEN HERBAL TEA	6€

# snack

from 4pm to 10pm

ZUCCHINI-FLOWER FRITTERS	12 €
TROUT'S RILLETTE FROM L'ISLE SUR LA SORGUE & FOCCACIA	13 €
TERRINE BY MAISON TELME PICKLES & TOASTED BREAD	16 €
CURED RED TUNA BELLY	15 €
CRISPY PANISSES AND AÏOLI	8 €
CONFIT VEGETABLES	10 €
GOAT CHEESE WITH PISTOU	10 €