

## BOISSONS

### APÉRITIFS

Pastis (3cl)	4€
Ricard (3cl)	4€
Martini Blanc (6cl)	5€
Martini Rouge (6cl)	5€
Campari (6cl)	5€
Kir / Cassis, Framboise ou Pêche	6€
<b>SOFT</b>	
Coca-Cola (33cl)	5€
Coca-Cola Zero (33cl)	5€
Ice Tea (25cl)	4€
Limonade (33cl)	4€
Sirops (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, PAC)	3€
Perrier (33cl)	4€
Perrier sirop (33cl)	5€

### BIÈRES

Pression Jupiler (25cl)	4€
Pression Jupiler (50cl)	8€
Pietra IPA (33cl)	6€
Corona bouteille (33cl)	6€
Vedette blanche (33cl)	6€

### JUS DE LA MAISON

Pomme	6€
Poire	6€
Pomme/Poire	6€

### EAUX

Eau minérale plate (50cl)	3€
Eau minérale plate (1L)	5€
Eau minérale gazeuse (50cl)	3€
Eau minérale gazeuse (1L)	5€

### WHISKY (4CL)

<b>JOHNNIE WALKER</b> Origine Écosse Red Label	8€
<b>ROOF RYE</b> Origine française, 100% de seigle bénéficie d'une double maturation	10€
<b>BELLEVOYE NOIR</b> Origine française, premier Triple Malt tourbé 100% français	13€
<b>GLENFIDDICH WHISKY SOLERA 15 ANS</b> Origine Écossaise, single Malt 15 ans d'âge magnifiquement équilibré offre de riches notes de fruits, d'épices et de miel	12€
<b>MACALLAN 12 ANS</b> Origine Écossaise, single Malt 12ans d'âge, des notes de fruits frais, de fruits secs sucrés, de chêne et d'épices	16€
<b>NIKKA</b> Origine Japonaise, élaborée à partir de Single Malts, au notes de Vanille de fruits mûrs et épices se fondent dans la richesse des notes de malt, se fait connaître par sa puissance de 51,4 degrés	11€
<b>KAVALAN</b> Origine Taiwanaise, Issu de l'assemblage de différents types de fûts il séduit grâce à ses arômes frais et gourmands d'orchidée, de fruits exotiques et de vanille	12€

### VODKA (4CL)

<b>ZUBRAWKA</b> Origine Pologne	8€
<b>GREY GOOSE</b> Origine française par excellence, GREY GOOSE est fabriquée à partir de deux ingrédients : du blé tendre d'hiver et de l'eau de source naturelle. Sa saveur douce et légère sublime.	12€

### TEQUILA (4CL)

<b>Jose Cuervo Blanco</b> Origine Mexique, Jalisco 100% agave bleu	9€
<b>Jose Cuervo Reposado</b> Origine Mexique, Jalisco vieille 8 mois	11€

### COGNAC (4CL)

<b>Hennesy</b> Origine française, cette cuvée Very Special au notes de raisin et d'amande, véritable voyage olfactif	12€
<b>Meukow</b> Origine France, fruité et épicé, se caractérise par un mélange équilibré entre la rondeur de ses notes fruitées et la délicatesse de ses nuances boisées	10€

## DIGESTIFS

### DIGESTIFS DE LA MAISON MANGUIN

<b>CARAXÈS</b> Eau de vie de poire et de rhum	14€
<b>OLIGIN</b> (Gin à l'olive)	13€
<b>EAU DE VIE POIRE WILLIAMS</b> 43%	10€

### LIQUEURS/CRÈMES (4CL)

Get 27	6€
Get 31	6€
Bailey's	6€
Limoncello	6€
Amaretto	6€

### RHUM (4CL)

<b>BACARDI SPICED RUM</b> Origine Portoricaine, assemblage de rhums vieux et non vieillis	8€
<b>BLACK TEARS</b> Origine Cubaine, vieillis 2 ans	10€
<b>ACARNE</b> Origine de l'île Maurice, rhum agricole vieux de 12 ans, des notes de fruits tropicaux, de vanille et d'épices	11€
<b>CENTENARIO 20 ANS ANIVERSARIO</b> Origine Costa Rica, assemblage de rhum vieux (7,9,12 ans) notes de cassis, boîtes à cigares et gousse de vanille, doux et équilibré	14€
<b>EMINENTÉ</b> Origine Cubaine, vieillis 7ans, arômes fumés de vanille, de café, notes épicées de gingembre et de poivre du Sichuan, avec un léger goût de pruneau	13€
<b>BUMBU XO</b> Origine Panama, élaboré à partir du jus de mélasse, vieillis jusqu'à 18 ans en fûts de Bourbon américain. Notes de chêne grillé, de vanille et des notes de zeste d'orange, d'épices poivrées et même à un soupçon de café en bouche	12€
<b>MILLONARIO</b> Origine Pérou, assemblage de rhums vieillis durant 12 à 20 années, un bel équilibre que s'exprime la large palette aromatique avec une pointe épicé	16€
<b>PROGRESSIVA</b> Origine Cubaine vieillis 13 ans, un rhum très peu sucré avec des petites notes exotiques, puis boisé et vanillé	12€

<b>LIQUEUR DE MELON</b>	9€
<b>LIQUEUR DE FARIGOULE</b> Liqueur de thym	8€

### GIN (4CL)

<b>BOMBAY LONDON DRY</b> Origine Britannique, 10 épices	8€
<b>HENDRICK'S</b> Origine Britannique, rose et concombre	13€
<b>G-VINE PÊCHE</b> Origine Française, note de pêche	10€
<b>L'ACROBATE</b> Origine Française BIO, on remarque des ingrédients rarement utilisés, comme la spiruline (une micro-algue) ou le yuzu. Son originalité et sa qualité de production lui ont valu une Médaille d'Or lors de l'édition 2023 du concours The Gin Masters 2023	10€
<b>LA DISTILLERIE DE MONACO</b> Origine Monégasque. C'est une explosion d'agrumes qui regroupe 7 agrumes locaux, également infusée du gingembre frais, du poivre Sichuan et du thym citron	11€
<b>ILLUSIONIST</b> Origine Française, 16 extraits botaniques premium, un mélange magique	14€
<b>FERRONI JUILLET</b> Origine Française bio, élaboré avec plante botanique et fruit de Provence	10€
<b>YU GIN</b> Origine Japonaise distillation de baies de genièvre associées au Yuzu, au poivre du Sichuan	15€
<b>MONKEY 47</b> Origine Britannique, à base de 47 plantes	12€
<b>PORTOFINO</b> Origine Italie, composé de 21 plantes botaniques entrent dans la fabrication de Portofino Dry Gin, chacune ayant été sélectionnée avec soin pour ses propriétés aromatiques, notes de citron frais et du genièvre, romarin et de la lavande de marjolaine et de sauge	12€



LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU •



# LA BROUSSE

by Mas de Capelou

Sur l'île de la Barthelasse, bercée par la nature, nous vous invitons à une escale où le temps semble suspendu. Ici, chaque moment est une rencontre entre saveurs et évasion, entre convivialité et simplicité.

Dans un décor inspiré de l'Afrique, laissez-vous porter par l'ambiance chaleureuse, le murmure des conversations et le plaisir du partage. Cocktails créatifs, tapas savoureuses et instants complices se mêlent pour créer des souvenirs authentiques.

Installez-vous, laissez-vous porter... et surtout, profitez.

Bienvenue chez nous, Bienvenue chez vous, Bienvenue à La Brousse.

07 81 98 68 14

emailreservations@restaurant-labrousse.com

## TAPAS

<b>HOUMOUS MAISON</b> et pain pita <b>HOMEMADE HUMMUS</b> and pita bread	9€
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> Mortadelle truffée, jambon cru, saucisse sèche <b>CHARCUTERIE PLATTER</b> Truffled mortadella, cured ham, dry sausage	19€
<b>SAINT-FÉLICIEEN RÔTI AU MIEL</b> (150g) <b>SAINT-FÉLICIEEN ROASTED WITH HONEY</b> (150g)	12€
<b>MINI BURGER DE KEFTA DE BŒUF</b> Cheddar et sauce La Brousse (6 pièces) <b>MINI BEEF KEFTA BURGER</b> Cheddar, and sauce La Brousse (6 pieces)	18€
<b>LES SAMOUSSAS DE RACHID</b> (6 pièces) Poulet mariné, petits pois, oignons, sauce yaourt grec, ail et citron <b>RACHID'S SAMOSAS</b> (6 pieces) Marinated chicken, peas, onions, Greek yogurt sauce, garlic, and lemon	15€
<b>LE CROQUE LA BROUSSE</b> Pain burger retourné, effiloché de porc, emmental, sauce barbecue miel <b>LE CROQUE LA BROUSSE</b> Toasted burger bun, pulled pork, Emmental cheese, honey barbecue sauce	17€
<b>Frites Fraîches</b> Marinade au parmesan, mayonnaise truffée <b>FRESH FRIES</b> Parmesan marinade, truffle mayonnaise	8€
<b>SAUMON FAÇON GRAVELAX MAISON</b> Sauce à l'aneth et pain grillé <b>HOMEMADE GRAVLAX-STYLE SALMON</b> Dill sauce, and grilled bread	14€
<b>PINSA, STRACCIATELLA</b> Huile d'olive infusée au basilic, pesto et mortadelle truffée <b>PINSA, STRACCIATELLA</b> Basil-infused olive oil, pesto and truffled mortadella	16€
<b>RABATS D'ENCORNETS EN PERSILLADE</b> Sauce tartare <b>SQUID TENTACLES IN PARSLEY SAUCE</b> Tartar sauce	12€
<b>ASPERGE RÔTIE, STRACCIATELLA</b> Vinaigrette au citron <b>ROASTED ASPARAGUS, STRACCIATELLA</b> Lemon Vinaigrette	13€

## DESSERTS

<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> Boule de glace vanille, coulis de caramel fleur de sel <b>FRENCH TOAST STYLE BRIOCHE</b> Vanilla ice cream scoop, salted caramel coulis.	7€
<b>COOKIE MI-CUIT DE LA BROUSSE ET BOULE DE GLACE VANILLE</b> <b>HALF-BAKED COOKIE FROM LA BROUSSE, VANILLA ICE CREAM SCOOP</b>	7€
<b>TARTELETTE CITRON MERINGUÉ</b> <b>LEMON MERINGUE TARTLET</b>	7€
<b>BOULE DE GLACE ET SORBETS</b> de chez Gelato Junkie <b>SCOOP OF ICE CREAM AND SORBETS</b> from Gelato Junkie	3,50€/ boule

## COCKTAILS

Par Ewan Gamondes

### LES CRÉATIONS

<b>ABRIKO</b> Vodka, liqueur d'abricot, citron jaune, sirop de fraise, limonade Vodka, apricot liqueur, yellow lemon, strawberry syrup, lemonade	13€
<b>PIENK</b> Gin, soho (liqueur de litchi, citron vert, sirop de rose, tonic, La French pamplemousse Gin, Soho (lychee liqueur) lime, rose syrup, La French grapefruit tonic	13€
<b>OPE OYINBO</b> Rhum Bacardi épicé, manzana (liqueur de pomme) liqueur de framboise, liqueur de pêche, jus ananas, citron jaune, sirop de vanille Spiced Bacardi rum, Manzana (apple liqueur) raspberry liqueur, peach liqueur, pineapple juice, yellow lemon, vanilla syrup	13€
<b>LEM</b> Whisky, liqueur de pomme, citron jaune, sirop de miel, sirop de vanille, blanc d'oeuf, saupoudrer de cannelle Whisky, apple liqueur, yellow lemon, honey syrup, vanilla syrup, egg white, sprinkled with cinnamon	13€

### COCKTAILS CRÉATION MANGUIN

<b>OLIFI</b> Oligin (de la maison Manguin) farigoule, purée de yuzu, citron jaune, sirop de basilic, blanc d'oeuf Oligin (from Maison Manguin), farigoule, yuzu purée, yellow lemon, basil syrup, egg white	16€
<b>ESO PIA</b> Caraxés (eau de vie de poire et de rhum), liqueur de fraise, jus de citron jaune, sirop de poire, sirop de vanille et Prosecco Caraxés (pear and rum brandy), strawberry liqueur, yellow lemon juice, pear syrup, vanilla syrup, and Prosecco	16€

### LES SPRITZ

<b>SPRITZ MANGUIN</b> Liqueur de melon (de la Maison Manguin) Prosecco, Perrier Melon liqueur (from Maison Manguin) Prosecco, Perrier	15€
<b>SPRITZ CLASSIQUE</b> Aperol, Prosecco, Perrier Aperol, Prosecco, Perrier	11€
<b>SPRITZ ST GERMAIN MAISON</b> Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco et Perrier Elderflower liqueur, Prosecco, Perrier	11€

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> Perrier, menthe, citron vert et sucre Perrier, mint, lime, sugar	10€
<b>VIRGIN MOJITO POMME</b> Perrier, jus de pomme de la maison, menthe, citron vert et sucre Perrier, house apple juice, mint, lime, sugar	10€
<b>ESO PUPA</b> Jus cranberry, fraise, framboise, sirop de thé pêche, citron jaune, limonade Cranberry juice, strawberry, raspberry, peach tea syrup, yellow lemon, lemonade	10€
<b>OWO</b> Jus d'orange, jus de passion, jus de mangue, sirop de vanille, sirop de falerum Orange juice, passion fruit juice, mango juice, vanilla syrup, falerum syrup	10€

### LES COCKTAILS CLASSIQUES

<b>MOJITO</b> Rhum blanc, Perrier citron vert, sucre, Angostura bitter White rum, Perrier, lime, sugar, Angostura bitters	13€
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, ginger ale, citron vert et sucre Vodka, ginger ale, lime, sugar	12€
<b>PORN STAR MARTINI</b> Vodka, Passoã (liqueur de fruit de la passion) purée de passion, citron vert, sirop de vanille, shoot de Prosecco Vodka, Passoã (passion fruit liqueur) passion fruit purée, lime, vanilla syrup, shot of Prosecco	12€
<b>EXPRESSO MARTINI</b> Vodka, kahlua ( liqueur de café) café, sirop de sucre Vodka, Kahlúa (coffee liqueur) coffee, sugar syrup	12€
<b>MAI-TAI</b> Rhum brun, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat Dark rum, triple sec, lime, orgeat syrup	12€
<b>LONG ISLAND</b> Vodka, gin, tequila, rhum blanc, triple sec, sirop de sucre de canne Coca-cola Vodka, gin, tequila, white rum, triple sec, cane sugar syrup, Coca-Cola	12€

### LES COCKTAILS SOUR

<b>CLOVER CLUB</b> Gin, liqueur de cassis, purée de framboise, citron jaune, blanc d'oeuf Gin, blackcurrant liqueur, raspberry purée, yellow lemon, egg white	12€
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto (liqueur d'amande) angostura bitter, citron jaune et blanc d'oeuf, bitter à l'orange Amaretto (almond liqueur) Angostura bitters, yellow lemon, egg white, orange bitters	12€
<b>WHISKY SOUR</b> Whisky, citron jaune, sirop de canne, blanc d'oeuf, bitter à l'orange Whisky, yellow lemon, cane sugar syrup, egg white, orange bitters	12€

## VINS

<b>LES BULLES</b>		
<b>PROVENCE</b>		
<b>FAMILLE BREBAN</b> L'Arnaude fine bulle Blanc de Blanc	39€	
<b>CHAMPAGNE</b>		
<b>MAISON DORÉ</b> Champagne 1er Cru « Origine »	69€	
<b>MAISON DORÉ</b> Champagne 1er Cru Blanc de Blanc 2019	105€	
<b>VIN ROUGE</b>		
<b>RHÔNE</b>		
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	25€	
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO	29€	
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Crozes-Hermitage « Granite & Galets »	48€	
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Châteauneuf-du-Pape « Du Soleil à la Terre » BIO	71€	
<b>LANGUEDOC</b>		
<b>LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU</b> IGP Hérault « Jourde » BIO	39€	
<b>BEAUJOLAIS</b>		
<b>FABRICE LAROCLETTE</b> AOP Saint Amour « Clos du Chapitre »	49€	
<b>LOIRE</b>		
<b>MICHEL GIRARD</b> AOP Sancerre	49€	
<b>BORDEAUX</b>		
<b>CHÂTEAU DUBARD BEL AIR</b> AOP Puisseguin Saint-Emilion	48€	
<b>CHÂTEAU LA CROIX ROMANE</b> AOP Lalande de Pommerol	61€	
<b>VIN ROSÉ</b>		
<b>PROVENCE</b>		
<b>FAMILLE BREBAN</b> L'Arnaude IGP Var	24€	
<b>TORPEZ</b> La petite Bravade AOP Côtes de Provence	31€	
<b>TORPEZ</b> Château la Moutte AOP Côtes de Provence	49€	
<b>RHÔNE</b>		
<b>DOMAINE LIRAVEL</b> AOP Tavel Rosé BIO	31€	
<b>VIN BLANC</b>		
<b>RHÔNE</b>		
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	25€	
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO	29€	
<b>LANGUEDOC</b>		
<b>LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU</b> IGP Hérault « Jourde » BIO	39€	
<b>SUD-OUEST</b>		
<b>DOMAINE MILLET</b> IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux)	31€	
<b>LOIRE</b>		
<b>MICHEL GIRARD</b> AOP Sancerre	49€	
<b>BORDEAUX</b>		
<b>FABRICE LAROCLETTE</b> AOP Saint Vêran « La Grande Vigne »	51€	
<b>FABRICE LAROCLETTE</b> AOP Pouilly Fuissé « Clos Noly »	61€	

## VINS AU VERRE (12CL)

<b>VIN ROSÉ</b>		
<b>FAMILLE BREBAN</b> L'Arnaude IGP Var	5€	
<b>TORPEZ</b> La petite Bravade AOP Côtes de Provence	7€	
<b>VIN BLANC</b>		
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	5€	
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO	7€	
<b>DOMAINE MILLET</b> IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux)	8€	
<b>MICHEL GIRARD</b> AOP Sancerre	9€	
<b>VIN ROUGE</b>		
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	5€	
<b>DAUVERGNE &amp; RANVIER</b> AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO	7€	
<b>FABRICE LAROCLETTE</b> AOP Saint Amour « Clos du Chapitre »	9€	
<b>MICHEL GIRARD</b> AOP Sancerre	9€	
<b>LES BULLES</b>		
<b>FAMILLE BREBAN</b> L'Arnaude fine bulle de provence Blanc de Blanc	8€	
<b>MAISON DORÉ</b> Champagne « Origine » 1er Cru	12€	