



HAPPY HOUR

18h à 20h

Pinte au choix	6,50 €
Mocktails Mylee - Redberry	6,00 €
Gin Tonic - Cuba Libre - Coupe de champagne	8,00 €
Frites façon bravas - Rillettes de poisson & pain toasté	6,00 €

TAPAS

Frites façon bravas (mousseline & sauce relevée) 🍴	9,00 €
Poireaux confits & rôtis en vinaigrette, œuf mimosa 🍴	12,00 €
Rillettes de poisson & pain toasté	12,00 €
Saucisson entier, cornichons	13,00 €
Nems de volaille (X6) <i>Sauce aigre douce et sucrée</i>	13,00 €
Tenders de poulet panés, sauce moutarde à l'ancienne (X5)	14,00 €
Calamars en persillade, sauce tartare maison	15,00 €
Croque-monsieur à la truffe (X8) <i>Béchamel et jambon truffé</i>	15,00 €
Planche de charcuterie <i>Rosette, jambon aux herbes, coppa & mortadelle</i>	16,00 €
Planche de fromages 🍴 <i>Tomme, Comté, Saint Maure & Crottin de Chavignol</i>	16,00 €
Cassolette de Saint Marcellin rôti 🍴 <i>Crème, échalotes & noix (15 minutes de cuisson)</i>	16,00 €
Mini sardines de Galice en conserve <i>Pain toasté et beurre fumé</i>	17,00 €
Sucettes de saumon des îles (X5) <i>Graine de sésames & vinaigrette au wasabi</i>	17,00 €
Planche mixte <i>Charcuteries & fromages</i>	18,00 €
Assiette de mignardises sucrées (X8) 🍴	15,00 €

VINS AU VERRE

BLANCS

Côtes du Rhône, Chapoutier, Belleruche	12 cl	5,50 €
Côtes de Gascogne, UBY N°4		5,50 €
Beaujolais Lantignié, Les Roches		5,50 €
IGP Méditerranée, 100% Viognier, Ogier		6,50 €
IGP Ardèche, Grand Ardèche, Louis Latour		8,00 €

ROUGES

Côtes du Rhône, Chapoutier, Belleruche	12 cl	5,50 €
Beaujolais Lantignié, la Vogue, Machon et Retinton		5,50 €
Saumur-Champigny, Yves Lambert		6,30 €
Côtes du Vivarais, Haute Vigne, Domaine Gallety		7,50 €
Crozes-Hermitage, Étincelle, Domaine Saint Clair		7,50 €
VDF « Argali » Puech-Haut, Languedoc		7,50 €
Hautes-Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy		8,50 €
Saint Joseph, Domaine Romain d'Aniello		9,00 €

ROSÉS

IGP Var, l'R du temps	12 cl	5,10 €
Piscine de rosé		8,00 €
Côtes-de-Provence, Minuty, Cuvée Prestige		8,10 €
Côtes-de-Provence, Château Saint-Maur, Cuvée excellence		8,10 €

APERITIFS

Kir (Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne) 10cl	4,00 €
Martini Fiero 6cl	6,00 €
Ricard, Pastis 51, Casanis 3cl	4,50 €
Lillet rosé 6cl	4,20 €
Porto rouge ou blanc 6cl, Suze 6cl	5,00 €
Communard 10cl	4,20 €
Piscine d'anisé 6cl	6,00 €
Martini Rubino, Ambrato 6cl	6,00 €
Kir Royal 10cl	10,20 €

BIERES

BOUTEILLES

Corona	33cl	6,50 €
Desperados		6,50 €
Heineken sans alcool		6,50 €

PRESSIONS

BUD Blonde	25cl	4,50 €	50cl	8,00 €
Leffe Blonde - Bière d'abbaye		5,00 €		9,00 €
Leffe Ruby - Bière d'abbaye		5,00 €		9,00 €
Goose IPA		5,00 €		9,00 €
Kwak Ambrée		5,00 €		9,00 €
Hoegaarden Blanche		5,00 €		9,00 €

MOCKTAILS

VIRGIN PINA COLADA Crème coco, Jus d'ananas	8,50 €
VIRGIN MOJITO Citron vert, Menthe, Perrier	8,50 €
MYLEE Jus d'orange, jus d'ananas & grenadine	8,50 €
REDBERRY Jus de fraise, jus de Cranberry, Sirop de grenadine, Citron jaune	8,50 €
VIRGIN BY MARTINI Floréale (blanc), Vibrante (rouge) Tonic, Rondelle de citron ou d'orange	8,50 €

SODAS

Pepsi, Pepsi Max 33cl	5,00 €
French Tonic 25cl	4,00 €
Schweppes Agrumes, Lemon, Tonic 25cl	5,50 €
Orangina 25cl	5,50 €
Fine, Thé glacé Pêche 25cl	5,50 €
Redbull 25cl	5,50 €
Limonade, Diabolo 25cl	5,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €
French Ginger Beer	5,50 €

JUS DE FRUITS

ZUEGG 25cl Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Cranberry, Tomate, Pamplemousse, Poire	5,00 €
---	--------

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ou décaféiné Segafredo	2,20 €
Café crème	2,90 €
Double Espresso Segafredo	4,10 €
Double Décaféiné Segafredo	4,10 €
Thé, Infusion Bio	4,00 €
Cappuccino	4,50 €

EAUX MINERALES

San Benedetto plate ou pétillante 25cl	4,10 €
San Benedetto plate ou pétillante 75cl	6,00 €

COCKTAILS

SPRITZ Apérol, Martini Prosecco, Perrier	11,00 €
ST GERMAIN SPRITZ Liqueur de St Germain, Martini Prosecco, Perrier	10,10 €
FRENCH GIN MARE Gin Mare, French Tonic, Romarin, Orange	12,10 €
MOSCOW MULE/London Mule Vodka Grey Goose/Gin Bombay, Ginger Beer, Citron vert	12,10 €
JUNE MULE Gin Poire Royale et Cardamome, jus de citron vert, Ginger beer	12,10 €
JUNE TEA Gin June Pêche de Vigne, Thé glacé maison, jus de citron vert	12,10 €
CHAMBORD PISCINE Liqueur de Chambord (framboise), Champagne Joseph Perrier	12,10 €
BACARDI MOJITO CLASSIC, FRAISE ou PASSION Rhum Spiced Bacardi, Citron vert, Menthe fraiche, Cassonade, Perrier	12,10 €
MOJITO POM'CANELLE Jack Daniel Apple, Jack Daniel Fire, Menthe, citron vert, Perrier	12,10 €
ESPRESSO MARTINI Vodka Grey Goose, Kahlúa, Espresso, Sirop de sucre	12,10 €
MAXI PINK Chambord, Gin Bramble, Nectar de fraise, Jus de citron vert, Tonic hibiscus	12,10 €
PINA COLADA Rhum Bacardi Carte Blanca et Carta Oro, Crème de coco, Jus d'ananas	12,10 €
PALOMA Tequila Patron Anejo, Sirop d'agave, Jus de citron vert Jus de pamplemousse, Schweppes tonic	12,10 €
PORNSTAR MARTINI Vodka Grey Goose vanille, Liqueur et nectar fruit de la passion Sirop de vanille, Champagne	12,10 €
GARDEN COCKTAIL Gin Bombay, ST Germain, Jus de citron, Concombre, Basilic	12,10 €
BERRY MOJITO Bacardi Carta Blanca, Menthe, Crème de cassis, Jus de citron	12,10 €
CUBA LIBRE Bacardi Spiced, pepsi, tranche de citron vert	11,00 €
GIN TONIC Gin au choix, tonic, tranche de citron jaune	11,50 €

Et bien d'autres cocktails classiques à demander à notre barman...

ALCOOL

GIN, Tonic Inclus

	4cl	70cl
Bombay Sapphire/Bramble/Citron	11,50 €	80,00€
Bombay Sapphire 1er cru	12,50 €	-
Tanqueray/Hendrick's	11,50 €	-
Hendrick's / Oxley	12,50 €	-
June G Vine Poire / Pêche	11,50 €	-

VODKA

Eristoff	10,00 €	80,00 €
Grey Goose/Grey Goose poire, orange, vanilla	12,00 €	120,00 €

TEQUILA

El Jimador	9,00 €	-
Patron Xo Café	12,00 €	-
Patron Silver, Anejo / Patron Reposada	15,00 €	-
Patron El cielo	18,00 €	-

CACHACA

Leblon	10,00 €	-
--------	---------	---

RHUM

Bacardi Spiced/ carta Blanca	9,00 €	90,00 €
Bacardi Cuatro	11,00 €	-
Bacardi Ocho/Bacardi Ten/ Neo Silver	12,00 €	-
Facundo Eximo	15,00 €	-
Facundo Exquisito	17,00 €	-
Facundo Paraiso	34,00 €	-
Diplomatico/Siete Villas	12,00 €	-
Nativo 15ans/Nativo Overproof	12,00 €	-
Nativo 20ans/Zacapa 23 ans	14,00 €	-
Santa Teresa 1796	13,00 €	-

WHISKY

William Lanson	10,00 €	80,00 €
Lagavulin 16ans	14,00 €	-
Ardbeg 10ans / Glenfiddich / Monkey Shoulder	12,00 €	-
Jack Daniel's/ Honey / Fire/ Apple	12,00 €	100,00 €
The Gladstone, the Black Axe	12,00 €	-
The Gladstone, American Aok	13,00 €	-
Octomore 13.1	20,00 €	-
Octomore 13.2	22,00 €	-
Octomore 13.3	24,00 €	-
Ailsa Bay/Balvenie Carribean / Balvenie Double wood	12,00 €	-
Balvenie French Oak	18,00 €	-

DIGESTIFS

	4cl
Jagermeister	8,00 €
Grappa	8,00 €
Eau de vie (framboise, poire, mirabelle)	8,10 €
Calvados Daron	8,10 €
Mandarine Napoléon	8,10 €
Armagnac Duc de Camilhac	9,00 €
Chartreuse verte, jaune / Cognac Martell	11,00 €
Chartreuse MOF/Elixir	12,00 €
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire	14,00 €
Chartreuse VEP verte	16,00 €
Rémy Martin XO	20,00 €

LIQUEURS

	6cl
Limoncello / Manzana	8,10 €
Get 27, Get 31, Get X-Cold	8,10 €
Menthe Pastille Giffard	8,10 €
Bailey's	8,10 €
Amaretto	8,10 €
Menthe Poivré Jacoulot	8,10 €
Liqueur Aelred, Poire, Mandarine, Verte, Coiron	10,00 €
Liqueur Aelred Raphaëlle	20,00 €

CHAMPAGNES

BRUT

	75 cl	150 cl
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Brut	60,00 €	130,00 €
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Brut Nature	70,00 €	
Deutz, Rosé	95,00 €	
Veuve Cliquot	90,00 €	
Ruinart, Brut	90,00 €	

BLANC DE BLANCS

	75 cl	
Ruinart, Blanc de Blanc	140,00 €	290,00 €
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Blanc de Blanc	120,00 €	
Perrier-Jouët, Blanc de Blanc	120,00 €	

PRESTIGE

	75 cl	
Louis Roederer, Cristal	290,00 €	
Joseph Perrier, Cuvée Joséphine	240,00 €	

MAGNUMS

ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

	150 cl
Côtes du Rhône, Chapoutier, Belleruche, 2022	56,00 €
Saint Joseph, Domaine Romain d'Aniello, 2020	104,00 €

BEAUJOLAIS

Morgon, Château des Jacques, 2018	87,00 €
Moulin-à-vent Château des Jacques 2019	104,00 €

LANGUEDOC

Pays d'Oc, Cinsault, clos des Centenaires, 2021	56,00 €
Collioure, Les Clos des Paulilles, 2020	65,00 €
Pic Saint Loup, Domaine des Rocs, 2021	70,00 €

BLANCS

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé, Château Fuissé, Le Clos Monopole 2018	173,00 €
Chablis grand cru, Château Grenouilles, la Chablisienne, 2021	200,00 €

LANGUEDOC

Pays d'Oc, Art, Clos des Centenaires, 2020	98,00 €
--	---------

VINS EN POT

	46 cl
Rouge : Côtes du Rhône Villages, Roaix de Seguret	14,00 €
Blanc : Macon Villages, Roche des Fées	14,00 €

ROSÉS


	75 cl
iGP Var, l'R du temps	25,00 €
Côtes de Provence , Cuvée Excellence, Château Saint Maur 	37,00 €
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite	39,00 €

BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

	75cl
Côtes du Rhône, Belleruche, Chapoutier 2022	26,00 €
I GP Ardèche, Grand Ardèche, Louis Latour 2020 	35,00 €
Crozes-Hermitage, Domaine Pradel, 2023 	39,00 €
Crozes-Hermitage, Les Launes, Delas Frères 2023	42,00 €
Saint Joseph, Les Challeys, Delas Frères 2023	48,00 €
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes 2022	65,00 €
Hermitage, Chante-Alouette, Domaine Chapoutier 2018  	79,00 €
Condrieu, Les Terrasses de l'empire, Geroges Vernay 2022	83,00 €


PROVENCE

	75cl
I GP Méditerranée, 100% Viognier, Ogier 2023	32,00 €
Côtes de Provence, Cuvée Prestige, Minuty 2022 	39,00 €
Palette, Château Simone 2022	64,00 €

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

	75cl
Macon Igé, Clos Saint-Germain, Marillier Père&Fils, 2023 	29,00 €
Beaujolais Blanc, Terres Dorées, Jean Paul Brun 2022	32,00 €
Macon Lugny, Les Genièvres, Louis Latour 2022	39,00 €
Sancerre, Domaine Bardin 2023 	49,00 €
Pouilly-Fumé, Argiles, Maison Bouchié-Chatellier 2023 	52,00 €
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} cru, Famille Bourdon 2021  	58,00 €
Beaune 1 ^{er} Cru, Blanches Fleurs, Château de Meursault 2021	79,00 €
Chablis Grand Cru, Château grenouilles, La Chablisienne 2021	95,00 €
Puligny-Montrachet, Champs Gains, Château de Meursault 2021	107,00 €
Meursault 1 ^{er} Cru, Les Charmes Dessus, Château de Meursault 2018	113,00 €

LANGUEDOC/ROUSSILLON

	75cl
I GP Côtes Catalanes, Cadireta, Lafage 2023 	27,00 €
Madiran, Château Bouscassé 2017	32,00 €
I GP St Guilhem le Désert, Mas de Daumas Gassac 2020	92,00 €

AUTRES REGIONS/VIN ETRANGER

	75cl
Côtes de Gascogne, UBY N°4	26,00 €
Riesling, Evidence, Gustave Lorentz, 2020	32,00 €
Douro, Duas Quintas, Ramos Pinto 2021 (Portugal)	38,00 €

ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

Côtes du Rhône, Belleruche, Chapoutier 2022	26,00 €
Côtes du Rhône, Saint Esprit, Delas Frères 2022	26,00 €
Luberon, Grand Marrenon 2019	32,00 €
Côtes du Vivarais, Haute Vigne, Domaine Gallety 2022	33,00 €
IGP Collines Rhodaniennes, Contrefor, Domaine les Serines d'or 2018	36,00 €
Crozes-Hermitage, Éfincelle, Domaine Saint Clair 2022	39,00 €
Vaqueyras, Domaine Fontavin 2022	42,00 €
Gigondas, Cuvée La Gille, Famille Perrin 2021	45,00 €
Saint Joseph, Domaine Romain d'Aniello 2022	47,00 €
Crozes-Hermitage, Domaine des Grands Chemins, Delas Frères 2020	48,00 €
IGP Collines Rhodaniennes, Encor, Domaine les Serines d'or 2020	58,00 €
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes 2022	68,00 €
Côte-Rôtie, Blonde du Seigneur, Domaine Georges Vernay 2020	107,00 €
Côte Rôtie, La Mouline, E.Guigal 2018	309,00 €

LANGUEDOC

75cl

Costières de Nîmes, Le vin d'EMMA, MAS du chêne 2020	23,00 €
Languedoc, AMS TRAM GRAM, CALMEL&Joseph, LES Sacrés 2020	24,00 €
Rivesaltes Ambré Hors d'Age, Lafage (50cl) <i>Conseillé sur un fromage/dessert</i>	29,00 €
Corbieres, Château Luc 2022	29,00 €
IGP Côtes Catalanes, Narassa, Lafage 2022	32,00 €
VDF « Argali », Puech-Haut, Languedoc 2022	39,00 €
Terrasse du Larzac, Maison Calmel&Joseph 2022	39,00 €
Pic Saint-Loup, Puech Haut, Le Loup du Pic 2021	48,00 €
IGP Pays d'oc, Chemiln de Moscou, Domaine Gayda 2021	55,00 €
La Clape, Château l'Hospitalet, Gerard Bertrand 2021	69,00 €
IGP St Guilhem le Désert, Mas de Daumas Gassac 2020	92,00 €

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

75cl

Beaujolais Lantignié, la Vogue, Machon et Retinton 2023	25,00 €
Beaujolais l'Ancien, Terres Dorées, Jean Paul Brun 2022	29,00 €
Moulin à vent, En Morier, Machon et Retinton 2022	32,00 €
Fleurie, Terres Dorées, Jean Paul Brun 2022	39,00 €
Hautes-Côtes de Nuits, Nuiton-Beaunoy 2022	40,00 €
Morgon, Côtes de Py, Terres Dorées, Jean-Paul Brun 2022	46,00 €
Marsannay, Les Recilles, Domaine du Vieux Collège 2021	59,00 €
Nuits-Saint-Georges, Les Vaucrains, Louis Jadot 2021	88,00 €
Aloxe-Corton, Louis Latour, 2022	96,00 €
Clos de Tart, Grand Cru Monopole 2018	630,00 €

SUD-OUEST

75cl

Madiran, Château Bouscassé, Argile Rouge 2016	39,00 €
---	---------

MEDITERRANEE-PROVENCE

75cl

Côtes de Provence, Minuty OR, Minuty 2022	42,00 €
Côtes de Provence, Fantastique, Château ST Marguerite 2021	43,00 €
Palette, Château Simone 2020	64,00 €

VIN ETRANGER

75 cl

Douro, Duas Quintas, Ramos Pinto 2019 (Portugal)	38,00 €
--	---------



PRIVATISATION

7 jours sur 7

Idéal pour tous types d'évènements, notre restaurant et le savoir-faire de nos équipes vous permettent de recevoir vos convives dans les meilleures conditions et profiter pleinement de ces instants.

Faites votre demande au service commercial

04 78 72 97 17
contact@ocapot.fr

Menu groupe à partir de 32€ TTC hors boisson

Journée séminaire à 50€ HT tout compris

CAPACITÉS D'ACCUEIL

	Théâtre	U	Repas	Cocktail
La Villa	30p	18p	20p	35p
Le Bar	-	-	30p	55p
La Grande salle	70p	45p	80p	100p
Terrasse du haut	-	45p	120p	170p
Terrasse RDC	-	-	-	180p

Prix nets en euros, service compris.
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil