

DE 6H30 À 23H30
From 6:30 am to 11:30 pm



LES
GUSTAVES
entracte épicurien

CARTE DES BOISSONS

SÉLECTION DU CHEF BARMAN



Drink Menu
Selected by the head bartender



Partagez votre expérience sur les réseaux !

Share your experience online
#MERCUREAVIGNONTGV



Prix affichés en euros nets TTC - service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommé avec modération.



Les VINS AU VERRE



VIN BLANC

White wine

Côtes du Rhône, AOC

Maison Bouachon « Les Rabassières »

Vif et équilibré, parfums de fruits d'été

House of Bouachon « Les Rabassières » Lively and balanced, scents of summer fruits

6

12cl

Pays d'Oc IGP

Maison Fortant, Viogner « Terroir d'altitude »

Robe bouton d'or aux notes d'abricot et fleur de vigne.

House of Fortant, Viogner « Altitude terroir » Yellow color with notes of apricot and wine flower.

6

12cl

Viré-Clessé, AOC

Maison Ropiteau

Chardonnay frais et fruité aux arômes de fruits secs et agrumes.

House of Ropiteau, PDO Mâcon-Villages A fresh and fruity chardonnay with dry fruit aromas.

II

12cl



VIN ROUGE

Red wine

Côtes du Rhône, AOC

Maison Gabriel Meffre, domaine Longue Toque

Vin mûr et charnu.

House of Gabriel Meffre, field of Longue Toque Wall and fleshy wine.

6

12cl

Beaumes de Venise AOC

Maison Bouachon « Les Triassiennes »

BAmples au palais fruité.

House of Bouachon « Les Triassiennes » Fully bodied wine with a fruity palate.

8

12cl

Bourgogne Pinot Noir

Maison Jean-Claude Boisset « Les Ursulines »

Aromes de petits fruits rouge, notes fumées et minérales.

House of Jean-Claude Boisset « les Ursulines » Aromas of small red fruits with smoky and mineral notes.

II

12cl

Saint-Joseph AOC

Maison Bouachon « Roquebrusanne »

Rond et harmonieux sur du cassis et réglisse

House of Bouachon « Roquebrusanne » Round and harmonious on blackcurrant and licorice.

II

12cl





Les
VINS AU VERRE

VIN ROSÉ

Rosé wine

8

12c1

Côtes de Provence

Villa Moncigale « Cicada Olympe »

Complexe et gastronomique notes florale et agrumes.

House of Moncigale « Cicada Olympe » Complex and gastronomic, floral and citrus notes.



LES BULLES

Sparkling wine

Imaginarum, blanc de blancs

Robe or pâle et arômes de fruits blancs

Pale gold colour and white fruit aromas

7

12c1

French bubbles, haute couture, rosé

Une effervescence douce et agréable

A gentle and pleasant freshness

8

12c1

Crémant de bourgogne, blanc de blancs

Domaine Louis Bouillot « Perle d'ivoire »

Printanier et floral au charme infini

Field of Louis Bouillot « Perle d'ivoire » Springy and floral with infinite charm

9

12c1

Champagne Louis Roederer, collection

244^{eme} edition

La consecration de l'équilibre

House of Louis Roederer, 244rd edition A perfect balance

16

12c1

Champagne Haton, blanc brut

Noble Vintage Jean-Noël Haton

Rare et à la personnalité unique

Noble Vintage Jean-Noël Haton Rare and with a unique personality

14

12c1



COCKTAILS

Signature

+/- 14cl

KING QUINCE

14

Rhum ambrée Bumbu, purée de coing fait maison, jus d'ananas, sirop de noisette, jus de citron et noisette torréfié.

Bumbu amber rum, homemade quince puree, pineapple juice, hazelnut syrup, lemon juice and roasted hazelnut.

BÈTA FRAMBOISE

14

Gin Mr Gaston, purée de betterave, sirop de framboise, jus de cranberry, jus de citron et Cordial.

Mr Gaston gin, beet puree, raspberry syrup, cranberry juice, lemon juice and Cordial.

BRANDY SOUR

15

Brandy Mr Gaston, raisin frais, jus de citron vert, Angostura bitter, sirop de sucre de canne, jus de cranberry et poivre Kampot.

Mr Gaston brandy, fresh grapes, lime juice, cranberry juice, Angostura bitter, cane sugar syrup and Kampot pepper

LA GRIOTTE

13

Vodka Sky, liqueur de châtaigne, amaretto Disaronno, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop et bitter cerise.

Sky Vodka, chestnut liqueur, Disaronno amaretto, cranberry juice, lime juice, cherry syrup and bitter.

WILLIAM SHAKE'S PEAR

13

Rhum Saison 7ans, liqueur mi-poire mi-cognac, sirop poire cannelle, jus de citron vert et fève de Tonka.

Saison 7 years old rum, half-pear half-cognac liqueur, cinnamon pear syrup, lime juice and Tonka bean.

LA TENTATION

13



Un cocktail sur mesure selon vos envies, demandez à notre mixologue.

A tailor-made cocktail according to your desires, ask our mixologist.



Les
SOFTS

SODA

Coca-cola, 33cl	5
Coca-cola sans sucre, 33cl	
Coca-cola Cherry, 33cl	
Perrier 33cl	
Limonade artisanal, 25cl	
Orangina, 25cl	
Fuzetea pêche gourmande, 25cl	4,50
Schweppes Indian Tonic, 25cl	
Schweppes agrume, 25cl	
Fanta, 25cl	
Sprite, 25cl	
Limonade Mona citron vert, 33cl 	6,50
Pétillant Mona pomme, 33cl 	

SIROP MONIN

Citron, Menthe, Grenadine	3
<i>Lemon, mint, grenadine</i>	3cl

SIROP FRIGOLET DE L'ABBAYE DE ST MICHEL DE FRIGOLET

<i>Syrup</i>	
Fraise, Pêche, Orgeat, Cerise	3
<i>strawberry, peach, orgeat, cherry</i>	3cl

SIROP PAC

Sirop à base de jus de citron fabriqué à Chateaufeuf-du-pape	3
<i>Syrup based on freshly fried lemon juice in Chateaufeuf-du-pape</i>	3cl

Les
EAUX

	50cl	1L
San Pellegrino	4	5,50
<i>Sparkling Water</i>		
Vittel	4	5,50
<i>Still Water</i>		



Les
JUS
alain milliat®
 JUS DE DEGUSTATION

Les jus de fruits Alain Milliat sont gourmands et savoureux, ils sont sans sucres ajoutés, sans additifs, sans arômes artificiels et sans conservateurs. Chaque fruit est soigneusement choisi et cueilli délicatement à maturation au cœur des vergers afin d'obtenir un goût rare et unique et ainsi offrir une dégustation inédite.

Alain Milliat fruit juices are gourmet and tasty, they have no added sugar, no additives, no artificial flavors and no preservatives. Each fruit is carefully chosen and delicately picked at maturity in the heart of the orchards in order to obtain a rare and unique taste and thus offer an unprecedented tasting.

JUS Juice

6,50

33cl

Tomate noire de Crimé

Tomate jaune

Clémentine Corse

Pomme Cox

Crimean black tomato, yellow tomato, Clementine Corse, cox apple.

NECTAR

6,50

33cl

Pêche de vigne

Framboise

Myrtille

Vine peach, raspberry, blueberry

MAIS AUSSI...

JUS DE FRUIT GRANINI

5

25cl

Granini Juice

Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate

Orange, apple, pineapple, grapefruit, tomato

NECTAR GRANINI

5

25cl

Abricot, Fraise

Apricot, strawberry

LE COIN HEALTHY

Fruits ou légumes fraîchement cueillis et centrifugés au bar.

Demandez la recette detox du moment.

The healthy corner. Fruits or vegetables freshly picked and centrifuged by the bartender. Ask for the recipe of the moment.

8

+/- 25cl





Les
APERITIFS

LES CLASSIQUES

Pastis 51, Ricard, 3cl	4
Martini Rosso, Bianco, Fiero, 6cl	5
Del Professore, vermouth rouge, 6cl	9
Campari, 6cl	6
Suze, 6cl	5,50
Porto Grahams' Five Tawny 19°, 6cl	5
Muscato de Beaume de Venise Gabriel Meffre, 10cl	8
Kir, Crème pêche de vigne, Cassis Cartron, Framboise 12cl	6
Kir Royal, Crème pêche de vigne, Cassis Cartron, Framboise 12cl	9,50
St Raphael le quina ambré 6cl	6



**Distilleries
et Domaines
de
Provence**



La Distillerie de Lure a été créée en 1898 à Forcalquier.
Puis rebaptisée en 1974

« Distilleries et Domaines de Provence ».

Certaines marques emblématiques existent depuis l'origine de la Distillerie, comme la Farigoule ou la Gentiane de Lure, d'autres ont été créées au fil du temps en tenant compte de l'évolution des goûts et des modes de consommation.

La situation du département, et en particulier du pays de la montagne de Lure, entre Alpes et Méditerranée, lui procure un climat unique très favorable à la présence des plantes de tous genres.

Aujourd'hui, nos spécialités sont vendues dans plus de 78 pays à travers le monde.

The Distillery de Lure was created in 1898 in Forcalquier. Then renamed in 1974 "Distilleries and Estates of Provence". Some emblematic brands have existed since the origin of the Distillery, such as Farigoule or Gentiane de Lure, others have been created over time taking into account changing tastes and consumption patterns. The situation of the department, and in particular of the country of the mountain of Lure, between the Alps and the Mediterranean, gives it a unique climate very favorable to the presence of plants of all kinds. Today, our specialties are sold in more than 78 countries around the world.

LES APERITIFS LOCAUX

Pastis à l'ancienne Henri Bardouin, 3cl	6
L'absente 3cl	8
Rinquinquin à la pêche 6cl	6
Noix de saint jean 6cl	6
Gentiane de Lure 6cl	6
Orange Colombo 6cl	6

Les
BIÈRES

EN PRESSION

Draft Beer

Affligem
Blanche

Heineken
Blonde

La pression du moment
Demandez au barman

50cl	25cl
9,50	5,50
9	5
9,50	6

EN BOUTEILLE

Bottled beer

Desperados
Corona Extra

Bière sans alcool Heineken 0°
Cidre Bio, Sassy l'Angélique 

7
33cl

Les
ARTISANALES

BIÈRE AVIGNONNAISE 

7
33cl

Sélection de bières bouteille de la brasserie artisanale Avignonnaise
La Comédienne.
Demandez la sélection

*Selection of bottled beers from the Avignon artisanal
« La Comédienne » brewery. Ask the bartender.*



Bière Miramasienne

7
33cl



Sélection de bières bouteilles de la brasserie
artisanale Sulauze à Miramas.
Demandez au barman.

*Selection of bottled beers from the craft brewery in Miramas.
Ask the Bartender.*



Les
WHISKY

- Jameson Midelton, Irlande** 4e1
8
Elaboré à base d'orge irlandais malté et non malté puistripement distillé, ce whisky est onctueux à souhait.
- J&B Rare Ecosse** 7
Doux et léger en bouche, ce whisky évoque des notes exotiques.
- Jack Daniel's old N°7 Lynchburg, Tennessee, USA** 8
Filtré à travers du charbon de bois d'érable et vieilli en fût, ce whisky est parfaitement équilibré entre douceur et note de chêne.
- Chivas regal 12 ans d'age Ecosse** 11
Mélange signature des meilleurs whiskies écossais de malt et de céréales. Des saveurs de bruyère sauvage et de miel.
- La jurassienne de Whisky Jura, France** 12
Affiné en fut de vin de paille.
- Haig club Clubman, Edinbuch, Ecosse** 9
Vieilli en fut de bourbon.
- Lagavulin Scotch whisky, Islay, Écosse** 18
Single malt très tourbé, fumé, marin et finement boisé.
- Bulleit 95 Rye Kentucky, USA** 12
Whisky de seigle avec un caractère d'épices et une complexité inégalées.
- Arlett tourbé Distillerie Tessendier & fils, France** 11
Single malt tourbé et double distillation.
- Arlett Distillerie Tessendier & fils, France** 10
Single malt et double distillation en alembic Charentais.
- Aberlour 10 ans d'age Alberlour, Ecosse** 9
Single malt et vieilli 10 ans en fut de chêne.
- Seven Yards Distillerie Tessendier & fils, France** 11
Whisky d'assemblage de 7 ans d'âge. Ce blend séduira les amateurs par sa gourmandise et son caractère sec et finement boisé.
- Toki Suntory Distillerie Suntory Yamazaki, Japon** 12
Toki est un blend composé principalement de single malt Hakashu. Le résultat est rond et doux avec un caractère rafraîchissant.
- Maker's Mark Kentucky, USA** 13
Cet excellent bourbon de couleur or révèle des arômes réglissés, boisés et vanillés.
- Hibiki Japanese Harmony Distillerie Suntory Yamazaki, Japon** 17
Assemblage de whiskies de malt et de grains vieillissant dans plusieurs types de fûts, dont le très rare Mizunara (chêne japonais). L'un des plus prestigieux whisky japonais.






Les
RHUMS

- Ron Abuelo 12** Distillerie Varela Hermanos, Espagne. 4c1
14
Rhum traditionnel espagnol, aux notes rondes de bois, fruits et épices douces.
- Rum Saison Triple Casks**, Distillerie Tessendier & fils, France. 14
Vieilli 5 ans en 3 fûts différents ce qui donne un assemblage unique révélant une complexité et une harmonie unique.
- Rum Saison** Distillerie Tessendier & fils, France. 12
Vieilli en fûts de chêne français, un rhum exclusif aux saveurs de fleur blanche et ananas rôtis.
- Ron Zacapa N°23** Zacapa, Guatemala. 17
Issue d'un mélange de rhum entre 6 à 23 ans d'âge puis vieilli en fûts ayant déjà vieilli des whisky américain ou des vins de pedro, cela donne un rhum doux et équilibré aux notes de café, vanille et tabac.
- HSE très vieux rhum agricole VSOP**, Martinique. 12
Un très long vieillissement en fût de chêne blanc américain donne à ce rhum une saveur créole et des arômes épicés.
- HSE Kilchoman Finish** Rhum agricole extra vieux, Antilles Française. 17
Après 5 ans d'élevage en fût de chêne, ce rhum bénéficie d'une finition en fût de whisky Kilchoman, un single malt tourbé d'Islay pendant 4 à 5 mois.
- HSE Rozelieures finish** Rhum agricole extra vieux, Antilles Française. 17
Ce millésime de 2013 bénéficie d'une finition de 8 à 12 mois en fût de whisky lorrain Rozelieures ce qui donne des arômes de céréales grillées et fruits compotés.
- Angostura Spiced Tamboo** Spiced rhum, Caraïbes. 11
Ce rhum finement épicé est issue d'un mélange d'épice des Caraïbes. Notes douces de cannelle, fruits caramélisés et vanille.
- HSE Porto cask Finish** VSOP, Antilles Française. 13
3 années de vieillissement dans la plus pure tradition HSE, ce VSOP aura passé ensuite plus de 8 mois en fût de porto, ce qui lui donne une parfaite harmonie entre arômes miellés et fruits noirs.
- Ron Prohibido 15** Rhum vieux, Mexique. 12
Généreux aux parfums caramélisés de vanille et de café. Elaboré dans le plus pure tradition.
- Centenario 12** Costa Rica. 13
Rhum doux aux parfums de fruits et de caramel. Des notes d'épices relève le tout.
- Botran 15** Guatemala. 13
Distillé à partir de miel de cannes à sucre et vieilli dans les montagnes guatémaltèque. De splendides arômes boisés et une douceur parfaite.
- Coloma 15** Colombie. 13
Provenant de deux variétés de canne à sucre, ce rhum bénéficie ensuite d'un vieillissement en fûts de chêne américain pour finir d'une finitions en vieux fûts ayant contenu de la liqueur de café.
- Havana Club 3 ans** Cuba. 8
Ce rhum blanc et vieilli allie des notes fraîches et vertes de canne à sucre avec des touches fruitées. Ce grand classique plaira au plus grand nombre.
- Le rhum arrangé** des Gustaves 10
Demandez le rhum arrangé du moment.














LE COUP DE COEUR DU BARMAN

Demandez nous pour tester notre petite pépite original du moment





Les GIN

- | | | |
|---|--|-----------|
|  | Gin XII Distillerie et domaine de Provence, France  | 5cl
12 |
| <i>Élaboré avec 12 plantes aromatiques, ce gin est ultra herbacé et légèrement poivré.
Garnish: citron vert et romarin, Cardamome.</i> | | |
|  | Engine Montegrappa, Torino, Italie | 13 |
| <i>Pure gin aromatique, saveur sauge et citron.
Garnish: Citron/orange, thym et fleurs de bleuet.</i> | | |
|  | Generous Ile de France | 12 |
| <i>Coriandre et combava.
Garnish: orange et feuilles de combava.</i> | | |
|  | Mr Gaston Distillerie Tessendier & fils, Charente, France  | 9 |
| <i>Principalement à base d'agrumes, de fleur de sureau et de baie de genièvre, ce gin est vif et tres aromatic avec un final poivré.
Garnish: Orange, thym et essence de romarin.</i> | | |
|  | Monkey 47 Distillerie forêt noire, Lossburg, Allemagne | 14 |
| <i>Aromatisé avec 47 plantes différentes.
Garnish: citron vert, pétale d'hibiscus et baie rose.</i> | | |
|  | Gibson's Dry gin , Londre, Angleterre | 8 |
| <i>London gin classique et puissant en bouche.
Garnish: Citron, citron vert.</i> | | |
|  | Tanqueray Dry Gin Londre, Angleterre | 12 |
| <i>Équilibré entre genièvre, coriandre, réglisse et angélique.
Garnish: Pamplemousse, baie rose et thym.</i> | | |
|  | Canaima République Bolivienne, Vénézuéla | 12 |
| <i>Plante d'Amazonie.
Garnish: combava, baie rose, citron vert et pamplemousse.</i> | | |
|  | Gin Mare Espagne | 12 |
| <i>Arôme méditerranéen de thym, romarin et olive.
Garnish: thym et romarin, citron et citron vert.</i> | | |
|  | Pink Pepper France | 13 |
| <i>Arômes botaniques et infusions fève de tonka et vanille.
Garnish: baie de poivre, pétale de fleur et citron.</i> | | |
|  | Roku Gin Distillerie Suntory, Japon | 11 |
| <i>Infusé au fleur de sakura, zestes de yuzu, thé sencha et poivre sansho.
Garnish: baie de poivre, feuille de combava et citron.</i> | | |

LE COUP DE COEUR DU BARMAN

Demandez nous pour tester notre petite pépite original du moment

MARIEZ VOTRE GIN !

Accordez votre gin avec son tonique idéal pour un mariage heureux.

Grâce au code couleur



Les
TONICS

GASTON'IC



Distillerie Tessendier & fils

Mr Gaston, artisanale, bio et français !



	25cl	
	Avec Gin	Seul
● Original Romarin +3	6	6
● Agrumes yuzu +3	6	6
● Ginger beer cardamome +3	6	6

FENTIMANS

Depuis 1905 au Royaume unis
Processus de brassage
botanic unique en son genre



	25cl	
	Avec Gin	Seul
● Indian Tonic Premium +3	6	6
● Ginger Ale +3	6	6
● Ginger beer +3	6	6
● Pink Grapefruit +3	6	6
● Oriental Yuzu +3	6	6
● Valencian Orange +3	6	6



SCHWEPPES

La boisson rafraîchissante emblématique, basée sur
la formule originale par Jacob Scheppe en 1783.

	25cl	
	Avec Gin	Seul
● Indian Tonic Original +2	4,50	4,50

Les SPIRITUEUX

Mirabelle Joseph Carton, Nuit st George, France	5cl 8
Poire William's Joseph Cartron, Nuit st George, France	8
Mescal Mexique Distillé à partir de différente variété d'agave, des notes tourbés et boisés.	12
Calvados Drouin Maison Christian Drouin, Normandie, France 2 ans de vieillissement en tres vieux fûts et élaborée à partir de pomme et de poire, ce calvados offre des parfums de fruits frais, légers et élégants.	7
Vodka Absolut Åhus, Suede	8
Vodka Belvédère Pologne	14
Vodka Skyy USA	7

LIQUEURS

Get 27 et Get 31 Distillerie Bonbonnière, France Liqueur a base de menthe verte et menthe glaciale.	6cl 7
Liqueur de Chambord Cour Chevière, France Liqueur de Framboise et de mures douce et sucrée.	9
Menzana Egiazki Saint Pée sur nivelle, Pyrenées Atlantique, France Manzana artisanale 100% basque distillé à partir de pomme verte. Douce et suave aux notes de fruits croquant.	8
Menta Egiazki Saint Pée sur nivelle, Pyrénées Atlantique, France Liqueur artisanale de menthe verte et poivrée, frais et subtilement épicé.	8
Limoncelo Ciao Turenne, France Recette italienne élaborée par un maître liquoriste.	8
Malibu Barbade Liqueur à base de rhum, noix de coco et ananas.	7
Farigoule Distilleries et domaines de Provence , France Liqueur à base d'infusion et d'alcoolat de thym sauvage, de sirop de sucre, de caramel et d'alcool.	9
La Douce Distilleries et domaines de Provence, France L'association de la saveur naturelle des poires avec le cognac fait de la douce une exquise liqueur.	9
Génépi Distilleries et domaines de Provence, France Liqueur a base d'alcool, de sirop de sucre, d'infusion, d'alcoolat de génépi et d'un soupçon d'infusion d'autres plantes aromatiques.	8
St-Germain Maison st-germain, France Liqueur a base de fleur de sureau.	12
Kahlua Mexique Liqueur de café.	7
Baileys Irlande Liqueur à base de crème fraiche, Irish whisky et essence de cacao.	7
Amaretto Disaronno original, Italie Liqueur à base d'amande (noyaux d'abricot) aux notes de vanille.	12
Liqueur Chamarel Vanille, France Liqueur de rhum de l'île Maurice, macération de 8 mois.	12
Cointreau Angers, France Liqueur à base d'écorces d'oranges douces et amères.	7

COGNAC ET ARMAGNAC

Hennessy VS Cognac, France	4cl 12
Hennessy X.O Cognac, France	25
Courvoisier VSOP Cognac, France	12
Clés des duc VS Armagnac, France	10
Gelas VS Bas Armagnac, France	14
Mr Gaston Brandy, France	8



Les

BOISSONS CHAUDES

LES CLASSIQUES

Expresso	2,50
Café allongé	2,50
Double expresso	4,50
Café crème	3,50
Noisette	2,50
Cappuccino	3,50

LA SELECTION GOURMANDE

Chocolat	4
Expresso vanille OU caramel	3,50
Latte machiato	4
Chocolat chaud viennois	4
Café frappé caramel OU vanille	4

LES THÉS VERTS

Selection du palais des thé

Thé vert à la menthe 	
Frais et désaltérant	
Thé vert du hammam	+/- 3gr
Gourmand et fruité	3,50

Thé du louvre côté jardin
Notes de pomme, prunes et coing

Vive le thé
Délicatement parfumé agrumes et gingembre 

LES THÉS NOIR

Selection du palais des thé


Grand Yuman Imperial	
Saveur douce et miellé	
Thé des lords	+/- 3gr
Le plus bergamoté des Earl Grey	3,50

Le montagne bleu
Gourmand et fruité, notes de Fraise évoquant la rhubarbe
Le citron
Frais et tonique, Zeste de citron aux extraits 100% naturels

Le thé russe, 7 agrumes
Mélange subtil de thé noir et une alliance de 7 agrumes

LES INFUSIONS

Selection du palais des thé

Nuit égyptienne	
Fraîche et suave, alliant menthe poivrée, baies de sureau et myrtille 	
Rooibos des Vahinés	+/- 3gr
Vanille et amande	3,50

Jardin des bois
Mélange gourmand de sureau, de framboises et de baies

LES RECETTES AU CBD

Selection du Mont vent Bud

Le Trim Green	+/- 4gr
Trim Green, thé vert du hammam et miel	5,00
Le Trim Orange	
Trim Orange, thé vert du louvre et miel	





LES PLANCHES

Pour accompagner votre apéritif
À PARTIR DE 12H00

The appetizer boards
FROM 12:00AM

La planche de charcuterie
The deli board

La planche de Fromage
The cheese board

La planche mixte
The mixed board

Pantagruel
Average size

24

Gargantua
Large size

35

