

LA BELLE EN FOLIE

CARTE COCKTAILS & BOISSONS 2025 | PRINTEMPS - ÉTÉ

CARTE COCKTAILS

Cocktails créations, cocktails
classiques, mocktails

BOISSONS

Spritz, gin'to, softs

PIMP MY COCKTAIL

Crée ton cocktail sur mesure



0 35545 62336 78 1

www.labelleenfolie.fr

A close-up photograph of a stemmed glass filled with an orange-colored cocktail, ice cubes, and a sprig of dried lavender. The glass sits on a light-colored wooden bar. The background is a vibrant, out-of-focus red. The text 'COCKTAILS CRÉATIONS' is overlaid in large white letters across the middle of the image.

COCKTAILS CRÉATIONS

CRÉEZ VOUS-MÊME VOTRE COCKTAIL

PIMP MY COCKTAIL • 16

CRAZY MOUNICQ • 14

WHISKY ASSEMBLAGE HORS SÉRIE 2024 | SIROP DE MIEL | JUS DE POMME | CITRON JAUNE

ÉQUILIBRÉ



FRUITÉ



INTENSE



12,5 cl

5 cl Whisky Assemblage Hors
Série 2024

1,5 cl Sirop de miel

6 cl Jus de pomme

Mounicq qui est-ce?

C'est le nom de la grand-mère des fondateurs de la Maison Mounicq, maison de spiritueux locaux de prestige dont fait partie le Whisky Assemblage.

Une maison qui nous tient à coeur, car c'est également une entreprise détenue par l'un des créateurs de la Belle en Folie.



Prix nets - Service compris

LE JARDIN DE LA BELLE • 14

GIN AVEM HIPPOLAIS | BASILIC FRAIS | EAU DE ROSE | SUCRE |
CITRON JAUNE | CLARIFIÉ AU LAIT

FRAIS



SOYEUX



ACIDULÉ



12 cl Basilic clarification

Clarifié ? Qu'est-ce que cela veut dire ?

C'est une technique qui consiste à retirer les impuretés des ingrédients pour un cocktail parfaitement limpide, doux et équilibré.



Prix nets - Service compris



KATE ·15

CRÈME DE FRAMBOISE | JUS DE
PAMPLEMOUSSE | SIROP DE
ROSE | CHAMPAGNE JACQUART

13 cl

3 cl Crème de framboise

2 cl Sirop de rose

4 cl Jus de pamplemousse

4 cl Champagne Jacquart

PÉTILLANT



FRUITÉ



FRAIS



Le Kate ? Pourquoi un tel nom ?

Lors du testing de la nouvelle carte des cocktails, la maman du "boss" surnommée Kate, a adoré ce cocktail.

C'est donc tout naturellement qu'on lui a donné ce nom.

SMOCKY SUNRISE • 14

MEZCAL REY ZAPOTECO | TRIPLE SEC | SIROP DE MELON |
CITRON JAUNE



11,5 cl

4cl Mezcal Rey Zapoteco

2 cl Triple sec

2,5 cl Sirop de melon

1 cl Citron jaune

FRUITÉ
● ○ ○

FUMÉ
● ● ●

ÉQUILIBRÉ
● ○ ○

Le Mezcal, qu'est-ce que c'est ?

Le Mezcal est un spiritueux mexicain au goût fumé que l'on obtient par distillation d'agave.

SANS PRESSION • 14

GRAND MARNIER | JUS DE CRANBERRY | SIROP DE COCO | BIÈRE BLANCHE



ALTÉRANT



PÉTILLANT



TROPICAL



23 cl

2 cl Sirop de coco

4 cl Grand Marnier

2 cl Jus de citron jaune

5 cl Jus de cranberry

10 cl Bière blanche

Façon audacieuse d'Allan, notre apprenti;
de lier la bière, sa boisson favorite, à un cocktail, sa
passion depuis toujours.

Prix nets - Service compris

LA BASTIDE • 14

FINE DE BORDEAUX Ô CHARTRONS | WHISKY ASSEMBLAGE HORS SÉRIE
2024 | LILLET ROUGE | BÉNÉDICTINE

INTENSE



SEC



ÉQUILIBRÉ



Revisite du vieux carré, un grand classique du cocktail, mais cette fois-ci réalisé à base de produits régionaux.

8 cl

3 cl Fine de Bordeaux ô Chartrons

2 cl Assemblage Hors Série 2024

2,5 cl Lillet rouge

0,5 Bénédictine



PASSIONATA • 14

RHUM VIEUX SAPIO | PURÉE DE LITCHI | SHRUB KIWI FAIT MAISON | JUS DE PASSION | CITRON JAUNE

FRUITÉ



GOURMAND



ACIDULÉ



17 cl

4cl Rhum Vieux Sapio

2 cl Purée de litchi

2 cl Schrub kiwi

8 cl Jus de passion

1 cl Citron jaune

Le shrub qu'est-ce que c'est ?

Le shrub, c'est une purée de fruits avec du vinaigre de cidre et du sucre.



ROSY • 14

ROSA LIQUEUR DE MENTHE | SIROP
DE PAMPLEMOUSSE | PURÉE DE
FRAISE | TONIC AU CONCOMBRE

PÉTILLANT



FRUITÉ



FLORAL



15,5 cl

4 cl	Rosa
1,5 cl	Sirop de pamplemousse
2 cl	Purée de fraise
8 cl	Tonic au concombre

La Rosa est une liqueur de menthe Bordelaise façonnée avec de la rose ; clin d'œil à la tradition de plantation de rosiers au bout des rangs de vignes afin de la conserver.



MILLE ET UNE NUITS .16

VODKA NADÉ 2017 INFUSÉE AU CITRON JAUNE | SIROP DE SUCRE
| THÉ VERT À LA MENTHE | MENTHE FRAÎCHE | ORANGE

FRAIS



HERBACÉ



ORIENTAL



Avec ce cocktail notre cheffe barmaid a su mêler la Vodka Nadé, une vodka d'exception, florale et fruitée, qu'elle affectionne particulièrement aux saveurs de ses origines.

14 cl

4 cl Vodka Nadé 2017 infusée au citron jaune

2 cl Sirop de sucre

8 cl Thé vert à la menthe



ESPRESSO PISTACCHIO • 16

STRATO PISTACHE - DISTILLAT DE
PISTACHE BIO | BAILEY'S | SIROP DE
PISTACHE | ESPRESSO

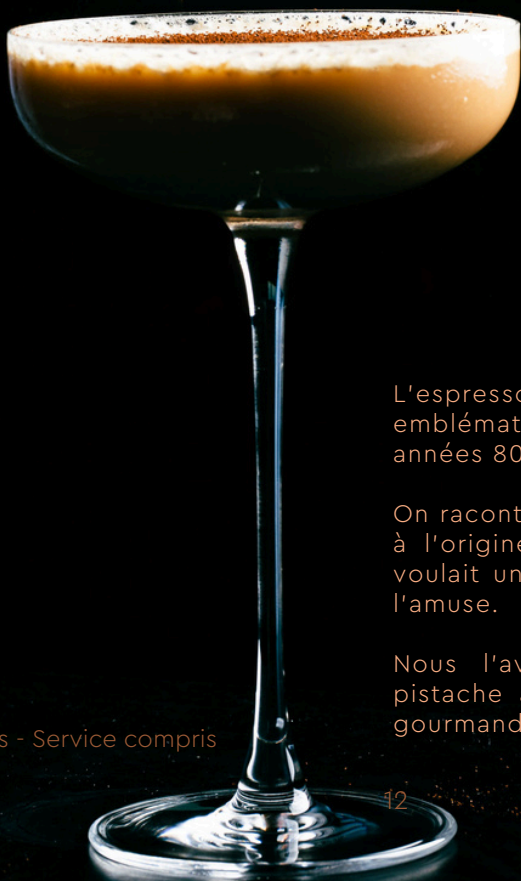
GOURMAND



AMUSANT



TONIFIANT



11 cl

4 cl Strato Pistache

2 cl Bailey's

2 cl Sirop de pistache

1 Espresso

Amusant et tonifiant ?
Pourquoi ?

L'espresso Martini est une boisson emblématique inventée dans les années 80 à Londres.

On raconte que le cocktail a été créé à l'origine pour une mannequin qui voulait une boisson qui la réveille et l'amuse.

Nous l'avons revisité avec de la pistache afin de lui donner plus de gourmandise.

Prix nets - Service compris

MOCKTAILS



SOBER PALOMA • 10

SODA PAMPLEMOUSSE
JUS DE PAMPLEMOUSSE
JUS DE CITRON VERT
SIROP DE SUCRE

19 cl

6 cl Jus de pamplemousse

1 cl Jus de citron vert

2 cl Sirop de sucre

10 cl Soda pamplemousse



CUCUMBER SPRITZ • 10

TONIC AU CONCOMBRE | CITRON VERT | SIROP DE MIEL | MENTHE FRAÎCHE

24 cl

2 cl Sirop de miel

2 cl Citron vert

20 cl Tonic au concombre



AMICIZIA •10

JUS DE PASSION | PURÉE DE FRAMBOISE | SIROP DE VANILLE



14 cl

10 cl Jus de passion

2 cl Purée de framboise

2 cl Sirop de vanille

Prix nets - Service compris

16

SUMMER FLOWERS^{•10}

MARTINI FLORÉAL SANS ALCOOL I JUS DE PASSION I SIROP D'ORGEAT
I CITRON VERT I LIMONADE

12 cl

4cl Martini Floréal sans alcool

2 cl Orgeat

1 cl Jus de citron vert

5 cl Jus de passion

Top Limonade



COCKTAILS CLASSIQUES





Pornstar Martini 14cl •13

Vodka Sapio, passion, sirop de vanille, crément de Bordeaux

Espresso Martini 14cl •13

Vodka Sapio, liqueur de café, sirop de vanille, espresso

Old Fashioned 8cl •13

Whisky Sapio ou Bourbon Bulleit, cassonade, Angostura bitters

Maï Tai 13cl •13

Rhum vieux et blanc Sapio, triple sec, citron vert, orgeat

Negroni 9cl •13

Gin Avem, Martini rouge, Campari

Paloma 20cl •13

Tequila Diego & Maria, citron vert, sirop de sucre, soda et jus de pamplemousse

Margarita 10cl •13

Tequila Diego & Maria, triple sec citron vert

Caïpirinha 7cl •13

Cachaça, sucre, citron vert

Mules 17cl •13

Moscow mule, London mule, Jamaican mule, Bramble mule (gin aux fruits rouges)

Cosmopolitain 14cl •13

Vodka Sapio, triple sec, cranberry, citron vert

SPRITZS

-17 CL-

Classique •12

Spritz orange, crémant de Bordeaux, eau gazeuse

Rosa Spritz •12

Rosa liqueur de Menthe, crémant de Bordeaux, eau gazeuse

Italicus •12

Liqueur italicus, crémant de Bordeaux, eau gazeuse

Saint Germain •14

Saint Germain liqueur de fleur de sureau, crémant de Bordeaux, eau gazeuse

•Sans alcool•

Virgin Spritz •10

Apéritif Wilfred's, French Bloom, Eau pétillante



GIN'TO

Prix incluant tonic et garnish

14 cl

Sapio (Bio,Fr)	12
Bombay Sapphire	14
Avem Hippolais (Fr)	14
Avem Botaurus (Fr)	14
Avem Corvus (Fr)	14
Avem Ajaja (Fr)	14
Leandre Lerouge (Fr)	15
Ginto' de la Belle (Fr)	16
Gin Leandre Lerouge, sirop de violette, tonic hysope fleur de sureau	

BIÈRES

PRESSIONS

Vega Lafer (Fr) 4,8%
P.I.P IPA (Fr) 6%
Ginette Blanche(Bel), Bio 5%

25cl 50cl

5	8
6	9
6	9

BOUTEILLES ET CIDRE

25 cl

Corona Cero - sans alcool	5
Kriek cerise	7
Corona	7
Mira Brune (Fr)	7
Cidre Fils de pomme (Fr), bio	7

SOFTS

20 cl

Pepsi - Pepsi max (sans sucres)	5
Redbull	6,5
Redbull aromatisé	6,5
Orangina	5
Thé glacé maison	5
La French Tonic	5
Tonic Hysope - Fleur de Sureau	6
Tonic Hysope - Concombre	6
Tonic Hysope - Pamplemousse	6
Ogeu limonade	5
Jus de Fruits	5

Café espresso ou allongé	2,5
Café noisette	3
Décaféiné	2,5
Cappuccino	5
Irish Coffee	12
Thé	4

EAUX

33cl 75cl

Abatilles pétillante	4,5	7
Abatilles plate	4,5	7



FRIENDS & FAMILY

Ces deux mots ont rythmé la création de la nouvelle carte des cocktails de La Belle en Folie.

Avec Allan, notre apprenti barman, nous avons revisité des classiques et donné vie à des créations audacieuses.

Grace au soutien sans faille de notre équipe (qui a validé toutes nos recettes ; sans trop de difficultés, rassurez-vous !) nous avons créé des mélanges inédits pour chaque occasion !

Meriem, cheffe de bar

