



LES GRANDS BATEAUX DE PROVENCE

LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant



LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

Apéritifs by Manguin*

Oli'Tchin - Gin + Liqueur d'olive	6.00€
Kir de saison - Vin Blanc + Liqueur	4.00€
Kir Royal de Saison - Champagne + Liqueur	10.00€
Pastis Bleu d'Avignon	4.00€

Cocktails Signatures

GBP Spritz 9.00€

Liqueur de mandarine Manguin*, prosecco supérieur, quartier d'orange, fruit de saison

Red Rhum 9.00€

Rhum ambré, purée de Rhubarbe, ginger ale, bâtonnet de citronnelle, menthe fraîche

Zestonic Pepper 9.00€

Gin infusé à l'Hibiscus et baies de Timut, sirop d'agrumes et laurier maison, tonic, bitter orange

Cocktails Découvertes (saisonniers)

VOIR CARTE DU JOUR

Variations saisonnières - A l'Ardoise

Current Cocktail selection - Ask for Menu

*Manguin : Distillerie locale située sur l'île de la Barthelasse

LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

Champagnes

Coupe (Tsarine)	10.00€
Coupe (Taittinger Brut)	12.00€
Tsarine 75cl	54.00€
Taittinger Brut 75cl	70.00€
Taittinger Brut Rosé 75cl	85.00€
Ruinart - Blanc de Blanc 75cl	135.00€

Vins

Rouges

AOP Saint Joseph Domaine Montferat	45.00€
AOC Côtes du Rhône	22.00€
Légende des Toques	4.00€



Blancs

AOC Vacqueyras Domaine Fontimple	30.00€
AOP Ventoux	22.00€
Passe Colines	4.00€



Rosés

AOC Vacqueyras Domaine Fontimple	30.00€
IGP Sables de Camargue	27.00€
Domaine Figuerasse	4.00€



*NOS PRODUITS MANGUIN

Connaissez vous Manguin?

C'est sur l'île de la Barthelasse (île entre Avignon et Villeneuve-lez-Avignon) que la Maison Manguin exprime son savoir-faire et sa passion des eaux de vie de fruits depuis 60 ans.

Entre le palais des Papes d'Avignon et la Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon, cette île recèle un terroir de sable et de limons, balayé par le mistral propice à la culture de fruits, gorgés du soleil de Provence.

Les créations de la Maison Manguin vous promettent une balade gustative douce et chaleureuse au cœur de la Provence qui bat dans ces flacons.

€

PASTIS BLEU D'AVIGNON	5.00
LIQUEURS MANDARINES, CLÉMENTINES, MELON, FARIGOULE	6.00
OLI'TCHIN LIQUEUR D'OLIVE, GIN, CITRON VERT	6.00
EAU DE VIE DE POIRE	8.00
EAU DE VIE D'ABRICOT	8.00
EAU DE VIE DE BIÈRE	8.00
CARAXES EAU DE VIE DE POIRE, RHUM AMBRÉ	10.00
COEUR DE CHAUFFE POIRE	12.00

Tous les produits « Manguin » sont également disponibles à la vente au Bar du Bateau

* MANGUIN PRODUCTS

Have you heard about Manguin?

It is on the island of Barthelasse (the island between Avignon and Villeneuve les Avignons) that Maison Manguin has been expressing its know-how and passion for fruit brandies for 60 years.

Between the Palace of the Popes of Avignon and the Charterhouse of Villeneuve-les Avignon, this island conceals a terroir of sand and silt, swept by the mistral suitable for growing fruits, full of the sun of Provence.

The creations of Maison Manguin promise you a sweet and warm taste walk in the heart of Provence which beats in these bottles.

€

BLUE PASTIS FROM AVIGNON	5.00
LIQUORS TANGERINS OR CLEMENTINS OR MELON OR THYME	6.00
OLI'TCHIN OLIVE LIQUOR, GIN, LIME	6.00
PEAR BRANDY	8.00
APRICOT BRANDY	8.00
BEER BRANDY	8.00
CARAXES PEAR BRANDY, DARK RHUM	10.00
COEUR DE CHAUFFE PEAR BRANDY	12.00

You can also find all these products in our shop –
please ask the crew ship.



LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

Alcools et Digestifs

9.00€

Whisky

Lagavullin - Ecosse

Cardhu - Ecosse

Nikka Coffey - Japon



Vodka

Ekiss - BIO - Camargue - France



Gin

Generous - France

Bombay Sapphire - Royaume Uni

Tanqueray - Ecosse



Rhum

3 Rivières Blanc - AOC Martinique

3 Rivières Double Wood - AOC Martinique

Zacapa 23 ans - Guatemala

LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

Snacking & Finger Food

Snacking

Pop corn salés - Propercorn	3.00€
Chips - Jules et Louise	3.00€
Cookies	3.00€
Muffins - Chocolat ou Myrtilles	3.00€

Finger Food 🏠

Frites fraîches aromatisées à l'huile de Truffes Fresh French Fries with Truffles oil	5.00€
Nems effiloché de Canard et coriandre - sauce miel gingembre et 4 épices Duck Nems with honey and ginger sauce, 4 spices	6.00€
Toast Sardines entières, beurre citron, cébettes et tomates séchées Sardines Toast, butter with lemon, cebettes dry tomatoes	7.00€
Rillettes de Thon au Tandoori Tuna Rillettes with Tandoori	5.50€
Houmous de Lentilles Vertes Green Lentils Hummus	5.50€
Tapas du Chef - Variation Saisonnière Patatas Bravas, sauce salsa, aioli cremoso	11.00€

LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

Gourmandises, Glaces
et Sorbets

Paletinas

3.50€

Bâtonnet glacé pur fruits/ Frozen stick
Chocolat/ Citron vert/ Framboise/ Fraise /
Mangue / Passion /Orange

Mochis Glacés

Spécialité japonaise à base de pâte de riz
/Japanese specialtie

Chocolat / Vanille/ Macha / Framboise /
Litchi / Mangue Passion

3 Mochis

7.00€

6 Mochis

12.00€

9 Mochis

18.00€

Desserts 🏠

Tiramisu

7.00€

Café / Chocolat ou Macha

Lemon Lover

7.00€

Crème citron, citron vert, yuzu, crumble

Chocolat Tonka

7.00€

Ganache Chocolat Tonka, crumble
chocolat, mousse chocolat

LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

Petit Déjeuner / Breakfast

6.00€

1 Viennoiserie, 1 boisson chaude et 1 jus d'orange
1 Hot drink, 1 croissant and 1 orange juice

Boissons Chaudes / Hot Drinks

Espresso/Lungo

2.50€

Cappuccino

3.50€

Chocolat / Thé

3.00€

Café Latte

Jus de Fruits - BIO

4.00€

Organic fruit juices

Thés glacés et Limonades BIO

4.00€

Chatitea - organic iced tea

Maté Pétillant / Sparkling Mate

Thé vert Gingembre / Green tea ginger

Rooibos Passion / Passion fruit Rooibos

Thé Noir Citron / Black tea Lemon

Lemonaid - Organic Lemonaid

Citron Vert / Lime

Passion / Passion Fruit

OrangeSaguine / Red Orange

Gingembre / Ginger

Thé glacé Maison

5.00€

Home Made Iced Tea

Sodas

3.50€

Coca Cola, Orangina



#Lesaône

Partagez votre expérience!



ALLÉES DE L'OULLE
ET PONTON DALADIER
AVIGNON

WWW.BATEAUXDEPROVENCE.FR

INFOS & RÉSERVATIONS +33 (0) 4 90 85 62 25