

BAR LE BASTION

« L'élégance d'un hôtel d'altitude, réchauffée par nos cocktails et boissons chaudes du bar Le Bastion. »

"The elegance of a mountain hotel, made all the more welcoming by our cocktails and hot drinks from Le Bastion bar."





BAR LE BASTION


Carte des boissons Drinks Menu

SOFT

Sprite 25cl 4€

Orangina 25cl

Ice Tea 25cl

Tonic « Hysope » Bio 20cl  4.50€

Ginger beer « Hysope » Bio 20cl

Coca-Cola 33cl 5€

Coca-Cola Zéro 33cl

Jus de fruits artisanaux Patrick Font 25cl 7€

Artisan fruit juices

Pomme, Orange, Abricot, Fraise, Tomate | Apple,
Orange, Apricot, Strawberry, Tomato

Sirops Routin 2.50€

Routin syrups

Menthe, orgeat, citron, pêche, grenadine, fraise | Mint,
orgeat, lemon, peach, grenadine, strawberry



BAR LE BASTION

Boissons chaudes *Hot Drinks*

Café expresso Espresso Décaféiné Decaf coffee	2.50€
Café noisette Macchiato Café au lait Coffee with milk	2.80€
Café latte, Cappuccino Café latte, Cappuccino Chocolat chaud Hot chocolate Thé ou Infusion Tea or Herbal tea	4€
Double expresso Double espresso	4.50€



E-mail : rest-caserne@garrigae.fr
Tél. : +33 (0)4 65 03 11 10
garrigae.fr

Bar Le Bastion
Hôtel Garrigae Caserne de Briançon
42, Avenue René Froger
05100 Briançon - France



BAR LE BASTION

LES BIÈRES PRESSION | PRESSION BEERS

Brasserie la Tourmente (Briançon)

Blonde 25cl 5€

Blonde 50cl 9€

IPA 25cl 6€


IPA 50cl 10€

Scotch ALE 25cl 6€

Scotch ALE 50cl 10€

Supplément Picon / Picon Supplement 1.50€

LES BIÈRES BOUTEILLES | BOTTLED BEERS

Brasserie la WALPINE (Champsaur) **Bio** 33cl  9€

Blanche neige (bière blanche) 5%

Lapin perdu (bière triple) 6%

Walpé (bière ambrée) 5,6%

Bières Belges artisanales 33cl | 33cl Belgian craft beers 11€

Bière brune de caractère | Carolus whiskey infused 11,7%

St Feuillien grand cru (levures de Champagne) 9.5% | (Champagne yeasts)

Bières Belges artisanales 33cl sans alcool | 33cl non-alcoholic Belgian craft beers 8€

Brugse zot 0.4%

*Tout alcool peut être servi avec un soda ou un jus moyennant un supplément de 2,50€
Any alcoholic drink can be served with a soft drink or juice for an additional €2.50*



BAR LE BASTION

APERITIFS 6cl

Martini rouge et blanc - Red and white Martini 7€

Gentiane « Mountain Spirit Fabrik » (Dame Yvonne) 7€

Porto Ramos Pinto Tawny 10 ans 8€

Kir vin blanc 12.5cl | White Kir 12.5cl 8€

Kir royal 12.5cl 13€

Crèmes au choix : cassis, pêche, myrtilles, framboise

Flavours to choose from: blackcurrant, peach, blueberry, raspberry

ANISES 3.50€

Ricard

Pastis 51

Pastis « Mountain Spirit Fabrik »

*Tout alcool peut être servi avec un soda ou un jus moyennant un supplément de 2,50€
Any alcoholic drink can be served with a soft drink or juice for an additional €2.50*



BAR LE BASTION

GINs 4cl

Beefeater (Angleterre)	9€
Juillet maison Ferroni (France)	10€
Hendrick's (Ecosse)	12€
Gin Phoenix « Les 4 frères » (Serre Chevalier)	12€

RHUMS 4cl

Havana club ambré ou blanc (Cuba)	9€
Kraken (Antigua et Barbuda)	9€
Diplomatico (Venezuela)	10€
Cachaça Leblon (Brésil)	10€
Dictador 20 ans (Colombie)	12€
Zacapa 23 ans (Guatemala)	16€

*Tout alcool peut être servi avec un soda ou un jus moyennant un supplément de 2,50€
Any alcoholic drink can be served with a soft drink or juice for an additional €2.50*



BAR LE BASTION

WHISKY 4cl

J&B (Ecosse)	9€
Jameson (Irlande)	9€
Jack Daniel's (USA)	9€
Aberlour 10 ans (Ecosse)	10€
Chivas 12 ans (Ecosse)	12€
Nikka Coffey Grain (Japon)	14€
Lagavulin 16 ans (Écosse – Islay)	20€

VODKA 4cl

Absolut (Suède)	9€
Grey goose (France)	12€

TEQUILA - MEZCAL 4cl


Camino real (Mexique)	9€
San Cosme (Mezcal – Mexique)	12€
Patrón Añejo (Mexique)	14€

*Tout alcool peut être servi avec un soda ou un jus moyennant un supplément de 2,50€
Any alcoholic drink can be served with a soft drink or juice for an additional €2.50*



BAR LE BASTION

COGNAC Armagnac Calvados Eau-de-vie 4cl

Eau de vie de poire « Les 4 frères »	8€
Calvados Roger Groult 12 ans	10€
Cognac Jean-Luc Pasquet organic 10 ans Bio 	15€
Bas-Armagnac Laubade XO	16€

DIGESTIFS : 4cl

Get 27	7€
Baileys	7€
Liqueurs des 4 frères Serre Chevalier (thym, menthe, verveine, mélèze, génépi) (thyme, mint, verbena, larch, génépi)	7€
Limoncello	7€
Chartreuse jaune	9€
Chartreuse verte	10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,   consommer avec modération. Conformément   la législation en vigueur, la vente d'alcool est interdite aux mineurs. Prix nets TTC.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health; please drink in moderation. In accordance with current legislation, the sale of alcohol to minors is prohibited. Prices include VAT.



BAR LE BASTION

Cocktails signatures *Signature cocktails* **14€**

Le Mélézin

Liqueur de mélèze, St Germain, jus de citron, blanc d'œuf, Pastis des Escartons | *Larch liqueur, St Germain, lemon juice, egg white, Pastis des Escartons.*

Douceur Mexicaine

Tequila, purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, sirop de vanille, ginger beer | *Tequila, mango purée, pineapple juice, lemon juice, vanilla syrup, ginger beer*

Fraîcheur Estivale

Gin, Campari, jus de citron, liqueur de verveine, soda au romarin maison | *Gin, Campari, lemon juice, verbena liqueur, homemade rosemary soda*

Basilic'haut

Vodka, limoncello, jus de fraise, crème de mûre, sirop de basilic, basilic frais, jus de citron, eau gazeuse | *Vodka, limoncello, strawberry juice, blackberry liqueur, basil syrup, fresh basil, lemon juice, sparkling water*

Mocktails à la demande *Mocktails on request* **9€**



BAR LE BASTION

Cocktails classiques

Classic cocktails

11€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse | sparkling water

Hugo Spritz

St Germain, Prosecco, eau gazeuse | sparkling water

Whisky Sour

*Whisky, jus de citron jaune, Angostura bitters,
sirop de sucre | lemon juice, sugar syrup*

Daïquiri

*Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre | Rum, lime juice, sugar
syrup*

Espresso Martini

*Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre | coffee liqueur,
sugar syrup*

Negroni

Gin, Martini rouge, Campari | Red Martini



BAR LE BASTION

Snacking

22€

- **Planche Montagnarde | Mountain Platter**

Saucisson au Beaufort, jambon de pays, terrine de porc au génépi, tapenade d'olives et de tomates, Tomme du Queyras, Bleu du Vercors et croûtons grillés | Beaufort cheese saucisson, cured country ham, pork and genepi terrine, olive and tomato tapenade, Tomme du Queyras, Bleu du Vercors cheese, and toasted croutons.

- **Planche Italienne | Italian Platter**

Speck, mortadelle, spianata, tapenade d'olives et de tomates, copeaux de parmesan, scamorza fumée et croûtons grillés | Speck, mortadella, spianata, olive and tomato tapenade, parmesan shavings, smoked scamorza, and toasted croutons.

- **Assiette de saumon gravlax | Salmon gravlax plate**

Saumon gravlax, crème de chèvre aux herbes et croûtons grillés | Salmon gravlax, herbed goat's cheese cream, and toasted croutons.

- **Assiette Asiatique | Asian Platter**

Nems de crevettes, nems de poulet, gyozas aux légumes et sauce asiatique | Shrimp spring rolls, chicken spring rolls, vegetable gyozas, and Asian dipping sauce.

E-mail : rest-caserne@garrigae.fr
Tél. : +33 (0)4 65 03 11 10
garrigae.fr

Bar Le Bastion
Hôtel Garrigae Caserne de Briançon
42, Avenue René Froger
05100 Briançon - France