



**CONFIDENTIEL**

AVI. SOCIAL FOOD & BAR NORD

---

## LE RENDEZ-VOUS DES EPICURIEUX

---

*Notre carte gourmande est élaborée par notre chef Andy Somsanith, valorise les produits frais et locaux.*

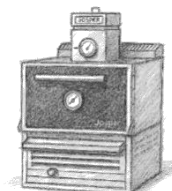
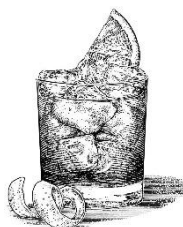
*Fort de son expérience et d'une grande curiosité, notre Chef prend son inspiration dans les grands classiques de la cuisine méditerranéenne et du monde.*

*Chaque plat est une expérience unique, sublimée par notre four Jospier, véritable joyau de la cuisson au feu de bois. Notre four offre à nos viandes, poissons et légumes une saveur fumée inimitable et une texture parfaitement maîtrisée.*

*L'esprit de notre lieu se veut festif !*

*Nous organisons régulièrement des animations musicales jazz le mardi, latino le jeudi & pop rock le samedi.*

*Notre équipe de bar vous convie à découvrir sa carte de cocktails printanière. Laissez-vous surprendre par des créations audacieuses et gourmandes où des associations fruitées créatives subliment les saveurs des produits de saison.*



Prix nets TTC en euros • Service compris

*Suivez-nous !*



@confidentielavignon

# NOS COCKTAILS

## COCKTAILS SIGNATURES

### DS COCKTAIL 13.00€

Long drink - 120ml

*Gin Bombay / Liqueur fleur de sureau infusé au jasmin / sirop vanille maison / nectar pomme Pressoirs de Provence*

**Un cocktail floral, exotique et velouté.**

### SOPHIE L'AVENTURIERE

Short drink - 70 ml

15.00€

*Rhum Ferroni Australie « Paradis 2013 »*

*infusé à la noix de macadamia & vieilli*

*6 mois en fût au Confidentiel / liqueur vanille*

*de Madagascar/Bitter chocolat/citron vert*

*sirop de sucre de canne maison*

**Un cocktail puissant et raffiné, aux effluves boisées.**

### BRAZILIAN FIZZ

13.00€

Short drink – 90 ml

*Cachaça Soledad/liqueur cerise & gingembre/*

*sirop sésame noir maison/jus de citron vert/cidre*

**Un cocktail parfumé & caliente !**

### DIVA DELIGHT

13.00€

Long drink – 100 ml

*Vodka Absolut/liqueur fleur de sureau/nectar*

*fruit de la passion/sirop vanille maison/citron vert/ginger beer*

**Un cocktail parfumé, fruité & désaltérant**

### L'ANTONIO

13.00€

Long Drink – 150 ml

*Cachaça pura / sirop canne maison/ jus de*

*mangue & cranberry Pressoirs de Provence/*

*jus d'ananas Alain Millat / citron vert/menthe*

**Une variante fruitée du mojito !**

## COCKTAILS INCONTOURNABLES

### MOJITO Long drink - 100 ml 11.00€

*Rhum ambré/sirop sucre de canne/citron vert/menthe/soda*

*Purée ananas/passion/mangue / pomme /*

*clémentine*

+1.00 €

### PINA COLADA Long drink - 135ml 11.00€

*Rhum/jus d'ananas/purée de coco/sirop de*

*vanille Bourbon*

### PORNSTAR MARTINI Short Drink – 90ml

*Vodka/liqueur passion/nectar passion/sirop de*

*vanille/shot de Champagne*

13.00€

### MAI TAI Long Drink - 105ml

*Rhum ambré/rhum blanc/Cointreau/sirop*

*d'orgeat/citron vert*

11.00€

### SPRITZ Long Drink - 130ml

*Aperol/Campari/Limoncello/Hugo*

11.00€

*St Germain*

+2.00€

### MOSCOW MULE Long Drink - 140ml

*Vodka/quartiers de citron vert*

*ginger beer*

11.00€

### CAIPIRINHA – Short Drink - 45ml 11.00€

*Cachaça/sirop sucre de canne/quartiers de*

*citron vert*

### ESPRESSO MARTINI – Short Drink - 90ml

*Vodka/espresso/liqueur de café*

11.00€

### SEX ON THE BEACH - Long Drink - 140ml

*Vodka/liqueur pêche/jus d'orange/*

*jus cranberry*

11.00€

## MOCKTAILS SAVOUREUX

### FOLIE EXOTIQUE

Long drink - 150 ml

7.00€

*Jus d'ananas Alain Millat / nectar de fruit de la passion Alain Millat / sirop de cassis Monin et jus de citron jaune*

**Exotique, acidulé, fruité.**

### LA FADITA

Long drink - 120 ml

7.00€

*Jus de mangue & cranberry Pressoirs de*

*Provence / sirop de fève de tonka maison / jus*

*d'ananas Alain Millat / citron vert / menthe*

**Pétillant, acidulé, épicé.**

### NOS FRUITS D'ANTAN

Long drink - 150 ml

7.00€

*Nectar de poire Pressoirs de Provence / jus de*

*pomme Pressoirs de Provence / sirop de*

*caramel salé / jus de citron jaune*

**Réconfortant, doux, fruité.**

### TONKA TWIST

Long drink - 130 ml

7.00€

*Jus de clémentine Pressoirs de Provence /*

*sirop de fève de tonka maison / ginger beer La*

*French*

**Pétillant, acidulé, épicé.**



***Demandez conseil à votre confident pour d'autres classiques !***

***Cocktail création sur demande à 13 euros !***

# NOS BIÈRES ET CIDRES

## Nos bières BOUTEILLES

DESPERADOS – 330 ml <i>Aromatisée à un spiritueux à base d'agave - 5,90%</i>	7.00€
AGORA IPA «LA CONFIDENTIELLE» - 330 ml <i>India pale ale – 6,00% LOCAL &amp; BIO</i>	8.50€
AGORA «AMBRÉE» – 330 ml <i>Amber Ale 6,80% - LOCAL &amp; BIO</i>	8.50€
GRIMBERGEN «AMBRÉE» - 330 ml <i>Amber Ale - 6,50%</i>	7.50€
CORONA «EXTRA» - 330 ml <i>Lager - 4,50%</i>	7.50€
GRIMBERGEN «BLONDE» - 330 ml <i>Lager - 6,70%</i>	7.00€
LAGUNITAS «IPA» - 355 ml <i>India pale ale - 6,20%</i>	9.50€
MORT SUBITE «WITTE» - 330 ml <i>Lambic - 5,50%</i>	8.50€
AGORA «BLANCHE» - 330 ml <i>Wheat – 4,90% LOCAL &amp; BIO</i>	8.50€
PELFORTH «Brune» - 330 ml <i>Porter – 6,50%</i>	8.50€

## Nos bières PRESSION

	300 ml	500 ml
HEINEKEN <i>Lager – 5,00%</i>	5.50€	9.00€
AFFLIGEM «Blanche» <i>Bière d'Abbaye - 4,80%</i>	6.00€	9.50€
BIÈRE DU MOMENT <i>Renseignez-vous auprès de votre confident</i>	6.00€	9.50€
AGORA «Blonde» LA CONFIDENTIELLE <i>Pale Ale – 5,30%</i>	6.50€	9.50€
MORT SUBITE «Kriek» <i>Bière aromatisée à la cerise – 4.50%</i>	6.00€	9.50€

## Notre Cidre

APPÏE "LE BRUT" – 330 ml <i>Cidre – 4.50%</i>	6.50€
--	-------

## Nos bières sans alcool

DESPERADOS "VIRGIN" – 330 ml <i>Aromatisée aux agrumes - 0,00%</i>	5.50€
HEINEKEN "0,00%" – 330 ml <i>Lager - 0,00%</i>	5.50€

## Le Confidentiel x Agora – Une Bière 100% Locale et Authentique

Quand la gastronomie rencontre l'art brassicole, naît une création unique. Le Confidentiel s'associe aux brasseurs d'Agora pour élaborer "La Confidentielle", une bière exclusive au Petit Épeautre, céréale locale et bio, symbole de notre terroir.

Une recette unique, reflet de nos valeurs communes :  
**Authenticité, qualité artisanale et respect du local.**  
À savourer en exclusivité, au cœur de notre établissement.

## Nos bières artisanales AGORA

AGORA IPA «LA CONFIDENTIELLE» - 330 ml <i>India pale ale – 6,00% LOCAL &amp; BIO</i>	8.50€
AGORA «AMBRÉE» – 330 ml <i>Amber Ale 6,80% - LOCAL &amp; BIO</i>	8.50€
AGORA «BLANCHE» - 330 ml <i>Wheat – 4,90% LOCAL &amp; BIO</i>	8.50€



# NOS APERITIFS

PASTIS 51 - 45% - 20 ml / 40 ml	4.00€ / 8.00€	SUZE - 15% - 40 ml	5.00€
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS 2020 45% - 20ml / 40 ml	6.00€ / 12.00€	LILLET « BLANC », « ROUGE » ou « ROSE » - 17% - 40 ml	5.00€
RICARD - 45% - 20 ml / 40 ml	4.00€ / 8.00€	MARTINI « BIANCO » ou « ROSSO » - 14% - 40 ml	5.00€
APEROL - 12,5% - 40 ml	5.00€	GRAHAM'S « FINE TAWNY » OU « FINE WHITE » 19% - 60 ml	5.00€
CAMPARI - 25% - 40 ml	5.00€	KIR VIN BLANC/ROUGE - 120 ml	7.00€
		KIR PETILLANT - 120 ml	9.00€
		KIR ROYAL - 120 ml	12.00€

# NOS BOISSONS FRAÎCHES

## Nos Sodas

**NOS CLASSIQUES 4.00 €**  
*Coca-Cola Classic, Zéro ou Cherry - 330 ml*  
*Fuze Tea - 250 ml*  
*Fanta Orange - 250 ml*  
*Limonade Phénix - 250 ml*  
*Oasis - 250 ml*  
*Orangina - 250 ml*  
*Perrier - 330 ml*  
*Schweppes Agrumes ou Tonic - 250 ml*  
*Sprite - 250 ml*

*Red Bull - 250 ml* 6.00 €

**SODA MONA BIO 6.00 €**  
330ml «Citron/Citron vert » ou  
«Pétillant de Pomme» -**BIO**

## Nos Eaux

**PLATES**  
**Purezza** 750 ml : 4.00 € (puis à discrétion)  
*(Eau Micro Filtrée Maison)*

**Vittel** 500 ml : 4.50 €  
1 L : 5.50 €

**GAZEUSES**  
**Purezza** 750 ml : 4.00 € (puis à discrétion)  
*(Eau Micro Filtrée Maison)*

**Châteldon** 750 ml : 7.50 €  
**San Pellegrino** 500 ml : 4.50 €  
1 L : 5.50 €

## Nos sans alcool Premiums 6.00 €

**BULLEURS DU SUD**  
« Citron/Framboise », « Citron Vert/Yuzu »  
ou « Passion/Coco » - 330 ml - **LOCAL & BIO**

**FENTIMANS - 200ml**  
« Pink Grapefruit Tonic » ou « Yuzu Tonic »

**FEVER TREE - 200ml**  
« Ginger Ale », « Ginger Beer » ou « Yuzu Tonic »

**KAUKANI - 200ml**  
« Gingembre/Citron », «Gingembre/Curcuma»  
ou « Gingembre/Thé vert » **LOCAL & BIO**

## Nos Sirops 2.50 €

*Citron, Fraise, Menthe, Orgeat, PAC ou Pêche*

## Nos Jus & Nectars

**Pressoirs de Provence (250ml) 6.00 €**

*Poire de Provence (Nectar)*  
*Pomme Trouble (Pur jus)*  
*Abricot (Nectar)*  
*Orange (Pur jus)*  
*Tomate (Pur jus)*

**Granini (250ml) 4.00 €**

*Abricot*  
*Ananas*  
*Fraise*  
*Orange*  
*Pamplemousse*  
*Tomate*



# LE COIN GRIGNOTAGE (*uniquement le soir*)

## A partager

**PLANCHE « CONFIDENTIEL » (Pour 3 personnes)** 29.00 €

Tenders de poulet, chawarma aux crevettes, stracciatella, crevettes croustillantes en Kataïfi, panisses, crème de petits pois

**LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE (Pour 2/3 personnes)** 17.00 €

Rostello, coppa, spianata, bresaola, oignons gelots Cipola, cornichons

**PINSA PARMEGGIANE (Pour 3/4 personnes)** 21.00 €

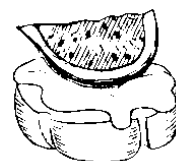
Crème de citron, mozzarella fior di latte, aubergines frites et spianata

**CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE MATURÉE**

Frites, salade, sauce chimichurri



9.00€ / 100 gr.



## Nos assiettes individuelles

**ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** 13.00 €

(4 morceaux, 100gr, à choisir sur notre buffet)



**Frites Fraîches**, sauce barbecue 5.00 €



**GRAVELAX DE BOEUF**, mayonnaise chimichurri 8.00 €

*Viande française*

**STRACCIATELLA & BETTERAVE RÔTIE** 7.00€

*Cuisson au feu de bois*



**CHAWARMA DE CREVETTES\* AU CURRY** 11.00 €

**LOMO DE THON**, sauce curry 10.00 €

**PATA NEGRA (90Gr)** 15.00 €

**PATATAS FAÇON "BRAVAS"** 6.50 €



**CLUB SANDWICH POULET & BACON** 9.00 €

**CRÈME DE PETITS POIS MENTHOLÉE**, pains grillés 5.00 €



**TENDERS DE POULET\*** (5 pièces), Dip aux agrumes 8.50 €

**CREVETTES CROUSTILLANTES EN KATAIFI\*** (6 pièces), sauce chili 11.50 €

**PANISSE PROVENÇALE**, aïoli 6.00 €



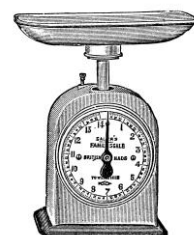
\*Produits surgelés



Végétarien



Au feu de bois



# NOTRE CARTE DE RESTAURANT

## Nos Entrées

### POIREAU RÔTI AU MISO

Vinaigrette à l'ancienne, seigle croustillant & condiment betterave  
*Cuisson au feu de bois*



7.00 €

### CEVICHE DE GAMBAS

Sauce criolla, fenouil croquant, coriandre fraîche & cacahuètes grillées

10.00 €

### BŒUF MARINÉ FAÇON GRAVELAX

Sésame torréfié, mayonnaise chimichurri  
*Viande française*

9.00 €

## Nos Plats

### POKE BOWL VÉGÉTAL



Riz, épinards frais, cébettes, carottes, radis noir, courgettes, coriandre, menthe & citron vert

18.00 €

### POKE BOWL THON CRU

Riz, épinards frais, cébettes, carottes, radis noir, courgettes, coriandre, menthe & citron vert

19.00 €

### NOTRE SALADE CESAR CROUSTILLANTE AU POULET

Sucrine, sauce césar, oignons fins, pain croustillant, pétales de parmesan, tenders de poulet\*, tomates cerises & œufs.

18.00 €

### POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE

Onctueux de patate douce & réduction d'érable  
*Cuisson au feu de bois - Viande française*



19.00 €

### RETOUR DE PÊCHE

Compotée de carottes & artichaut braisé, vierge à la noisette  
*Cuisson au feu de bois - Poisson français*



24.00 €

### RISOTTO CRÉMEUX À LA BETTERAVE, RICOTTA CITRONNÉE

Parmesan affiné croquant, pickles & condiments de betterave



18.00 €

### LASAGNE PRINTANIERE

Crème de petits pois & stracciatella aux agrumes, pecorino pepato (poivre)



17.00 €

### FILET DE BŒUF\* GRILLÉ, POIVRE SARAWAK

Pak choï grillé, frites croustillantes

*Cuisson au feu de bois - Viande française*



28.00 €

### PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ, POIVRE SARAWA

Asperges vertes rôties & frites croustillantes

*Cuisson au feu de bois - Viande française*



24.00 €

### VOLAILLE RÔTIE, JUS REDUIT & PETIT EPEAUTRE AUX LEGUMES PRINTANIERIERS

Volaille française

*Cuisson au feu de bois*



19.00 €

## A partager

### CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE MATURÉE

Frites, salade, sauce chimichurri



9.00€ / 100 Gr.

\*Produits surgelés



Végétarien



Au feu de bois

Prix nets TTC en euros • Service compris



## Notre menu Enfants 12.00 € (Jusqu'à 12 ans)

Tenders de poulet\*

OU Pâtes fraîches à la crème de petits pois  
(servi sans garniture)



Frites fraîches

OU Purée de patates douces

Glace vanille

OU Smoothie aux fruits rouges

OU Crèmeux chocolat

Sirop à l'eau au choix

+3€ pour un Mocktail (Jus d'ananas, nectar de fruit de la passion, sirop de cassis et jus de citron jaune)

---

---

## FROMAGES & DESSERTS

---

---

<b>ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b> (4 morceaux, 100gr, à choisir sur notre buffet)	<b>13.00 €</b>	<b>COOKIE CITRON &amp; PAVOT</b> Crème légère au citron	<b>7.00 €</b>
<b>CRÉMEUX CHOCOLAT &amp; SABLÉ À LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE</b>	<b>7.00 €</b>	<b>DUO POIRE &amp; KIWI, FLEUR DE SUREAU, GRENADE &amp; TUILE CROQUANTE</b>	<b>7.00 €</b>
<b>SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES</b> Crème légère au yaourt	<b>6.00 €</b>	<b>CAFÉ /THÉ GOURMAND</b>	<b>8.00 €</b>
<b>RIZ AU LAIT CRÉMEUX VANILLE &amp; CARMEL</b> Caramel, riz soufflé	<b>7.00 €</b>	<b>DIGESTIF GOURMAND</b>	<b>14.00 €</b>
<b>PANINO CHOCO BANANE « Mini Calzone Choco Noisette »</b> Seul ou à partager ! (1/2 pers)	<b>12.00 €</b>	<b>COLONEL GIVRÉ</b> Sorbet citron - vodka	<b>9.00 €</b>
<b>COOKIE PRALINÉ / CHOCO A PARTAGER (5/6 pers)</b>	<b>22.00 €</b>	<b>AFFOGATO</b> glace vanille & espresso	<b>6.00 €</b>



---

---

# GLACES ARTISANALES DE LA GELATERIA NOTRE DAME

---

---

La Gelateria Notre Dame :

La « Dolce Vita », à deux pas d'Avignon sur la commune des Angles! « Depuis plus de 10 ans, la « GELATERIA NOTRE DAME » ramène L'Italie dans vos papilles en vous proposant d'incroyables « Gelati & Sorbetti » artisanaux !

Notre Secret ? Nos glaces sont turbinées chaque jour avec amour à partir de produits soigneusement sélectionnés et issus principalement des circuits courts !

Passionnés, nous cherchons constamment à vous surprendre avec de nouveaux Parfums de saison ! »

## LES SORBETS

**Citron basilic** – l'incontournable vitaminé à la texture voluptueuse twisté par la vivacité aromatique du basilic

**Framboise** – 100% fruits, 0% compromis, 200% de bonheur à chaque cuillère

**Mangue** – une mangue tellement parfumée qu'on l'entend presque chanter du Bollywood.

## LES CRÈMES GLACÉES

**Fior di Latte** – véritable retour en enfance, c'est le bon goût du lait fermier au naturel.

**Pistache** – plus intense qu'une déclaration sicilienne !

**Snickers** – un goût intense de cacahuètes, des chouchous et une sauce caramel.

**Chocolat Orangette** – la rencontre explosive entre le cacao pur, le thé aux agrumes & les éclats confits d'orangette maison.

**Baccio** (Gianduja & noisettes du Piémont) – le croquant des noisettes du Piémont torréfiées et la gourmandise de la pâte à tartiner noisette

**Vanille** – tout en douceur et onctuosité notre vanille de Madagascar saura vous envelopper comme un gros câlin



1 Boule	4.00 €
2 boules	7.00 €
3 Boules	9.00 €



Supplément chantilly 1.00 €



---

---

## NOTRE COIN CHAUD DES CAFÉS RICHARD

1<sup>er</sup> torréfacteur français labellisé Engagé RSE & Responsibility



Tous nos cafés sont réalisés à partir du café Massaya Bio, corsé & velouté.

Un assemblage de terroirs bio d'Amérique Centrale & d'Asie pour une tasse ample avec une belle longueur en bouche.

Café rond et typé avec un corps solide et de légères notes boisées.

ESPRESSO / RISTRETTO	2.50 €	MATCHA LATTE BIO	6.00 €
DECAFEINE	2.50 €	CHAI LATTE BIO	6.00 €
ESPRESSO MACCHIATO	3.00 €	THÉS BIO	4.00 €
DOUBLE ESPRESSO	4.00 €	Thé Vert Jasmin, Menthe, Sencha	
LATTE	4.00 €	Thé Noir Ceylan, Earl Grey, English Breakfast	
CAPPUCCINO	4.50 €	Rooibos aux épices	
CHOCOLAT CHAUD	4.50 €	TISANES BIO	4.00 €
		Rêves enfantins, Tilleul, Verveine	



Prix nets TTC en euros • Service compris

---

---

# NOTRE COIN DIGESTIF

---

---

## CACHACAS & RHUMS – 4cl

ENGENHO DA VERTENTE "TRADITIONAL" - PRATA - CACHAÇA - BRÉSIL, SUDESTE - 40%	11.00€
SOLEDADA "PURA" - PRATA - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	10.00€
SOLEDADA "BALSAMO" - OURO - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	11.00€
SOLEDADA "IPÊ" - OURO - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	11.00€
SOLEDADA "UMBURANA" - OURO - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	11.00€
RHUM CUVÉE « CONFIDENTIEL » - PUR JUS - AFRIQUE DU SUD – 51.9%	17.00€
FERRONI XO "ILE MAURICE 2013 - LUC LITSCHGI" - BLENDED - RHUM – 45%	20.00€
FERRONI AMBRE – GUYANE/TRINIDAD/MAURICE – 40%	11.00€
FERRONI « PARADIS 2013 » - BLENDED RHUM – AUSTRALIE – 62.3%	23.00€
MANUTEA "VO" - SOLERA - RHUM - FRANCE, POLYNÉSIE FRANÇAISE - 43%	16.00€
SAINT NICHOLAS ABBEY "5 ANS" - SINGLE CASK - RHUM - BARBADE, SAINT-PETER - 40%	25.00€
SAINT NICHOLAS ABBEY "8 ANS" - SINGLE CASK - RHUM - BARBADE, SAINT-PETER - 40%	35.00€
DIPLOMATICO "RESERVA EXCLUSIVA 12 ANS" - SOLERA - RON – VENEZUELA, LARA – 40%	10.00€
HAVANA CLUB "3 ANS" - BLENDED - RON - CUBA, LA HABANA- 37,5%	9.00€
HAVANA CLUB "7 ANS" - BLENDED - RON - CUBA, LA HABANA- 37,5%	10.00€
SAILOR JERRY - SPICED RUM – ETATS UNIS VIRGIN ISLANDS – 46%	8.00€
RON ABUELO "XV NAPOLÉON" - SOLERA - RON - PANAMA, HERRERA - 40%	18.00€
RON ABUELO "TWO OAKS" - SOLERA - RON - PANAMA, HERRERA - 40%	18.00€
RON ABUELO "CENTURIA" - SOLERA - RON - PANAMA, HERRERA - 40%	30.00€
EL DORADO "SPECIAL RESERVE 21 ANS" - BLENDED - RUM - GUYANA -DEMERARA OCCIDENTAL - 43%	32.00€
GOLD OF MAURITIUS "DARK RUM" - BLENDED - RUM - MAURICE, PAMPLEMOUSSES - 40%	12.00€
LONGUETEAU PARCELLAIRE N°1 – AGRICOLE – GUADELOUPE - 55%	12.00€
LONGUETEAU 130 ANS – AGRICOLE – GUADELOUPE - 58.9%	16.00€
LONGUETEAU PRELUDE AMBRE – AGRICOLE – GUADELOUPE -53.2%	12.00€
TWO DRIFTERS "OVERPROOF PINEAPPLE" - SPICED RUM - ROYAUME-UNI, ANGLETERRE - 60%	10.00€
KAZ A RHUM – PUNCH AU RHUM – ABRICOT & AMANDE/MANGUE & PASSION - France 24,7%	10.00€

## EAUX DE VIE – 4cl

AOC CALVADOS CHRISTIAN DROUIN "SÉLECTION" – CIDRE - FRANCE, NORMANDIE - 40%	8.00€
CEYLON ARRACK – FLEUR DE COCOTIER – SRI LANKA, BASNAHIRA PALATA – 40%	11.00€
L'ENTÊTÉ – ABSINTHE VERTE – FRANCE, PAYS DE LA LOIRE – 62%	12.00€
JOSEPH CARTRON "FRAMBOISE SAUVAGE" - FRAMBOISE - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 45%	10.00€
JOSEPH CARTRON "MIRABELLE" - MIRABELLE - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 45%	10.00€
JOSEPH CARTRON "POIRE WILLIAMS" - POIRE WILLIAMS - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 43%	10.00€
AOC ARMAGNAC LAUBADE "HORS D'ÂGE" - FRANCE, OCCITANIE - 40%	11.00€
AOC ARMAGNAC DARTIGALONGUE "HORS D'ÂGE" - FRANCE, OCCITANIE - 40%	13.00€
AOC COGNAC FANNY FOUGERAT "LAURIER D'APOLLON" - PETITE CHAMPAGNE - 42,2%	17.00€
AOC COGNAC FANNY FOUGERAT VSOP "PETITE CIGÛE" - FINS BOIS - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 40%	15.00€
AOC COGNAC FANNY FOUGERAT XO "IRIS POIVRÉE" - BORDERIES - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 40%	20.00€
AOC COGNAC HENNESSY "VS" - ASSEMBLAGE MULTI-CRUS - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 40%	11.00€
AOC COGNAC HENNESSY "XO" - ASSEMBLAGE MULTI-CRUS - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 40%	40.00€
AOC COGNAC HINE "VSOP" – FINE CHAMPAGNE - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 40%	12.00€
NARDINI "BIANCA" - BIANCA - GRAPPA - ITALIE, VENETO - 50%	12.00€
CUATRO GALLOS "QUEBRANTA" - PURO - PISCO - PÉROU, ICA - 40%	10.00€



---

---

# NOTRE COIN DIGESTIF

---

---

## LIQUEURS – 4cl

<b>BELLE GNÔLE "MELON"</b> - MELON-FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ-16%	10.00€
<b>BELLE GNÔLE "SAPIN"</b> - SAPIN-FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ-40%	11.00€
<b>BELLE GNÔLE "WHISKY-CHÂTAIGNE"</b> - LIQUEURWHISKY-CHÂTAIGNE- FRANCE,AUVERGNE-RHÔNE-ALPES-40%	11.00€
<b>BELLE GNÔLE "PAIN D'ÉPICES"</b> - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ- 16%	10.00€
<b>COINTREAU</b> –TRIPLE SEC–FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE-40%	8.00€
<b>COINTREAU "NOIR"</b> –TRIPLE SEC & COGNAC – FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE-40%	12.00€
<b>GRAND MARNIER</b> – COGNAC & ORANGE AMERE – FRANCE – COGNAC – 40%	10.00€
<b>DENISET- KLAINGUER "LYNXBOREAL"</b> – GÉNÉPI - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ–35%	10.00€
<b>FRANGELICO</b> – LIQUEUR DE NOISETTE DU TONDA GENTILE – ITALIE, PIÉMONT – 20%	10.00€
<b>FERRONI HONEY</b> – LIQUEUR DE RHUM AU MIEL – ITALIE, PIÉMONT – 20%	10.00€
<b>LA GAULOISE "JAUNE"</b> – LIQUEUR DE PLANTES – FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE – 40%	16.00€
<b>LA GAULOISE "VERTE"</b> – LIQUEUR DE PLANTES – FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE – 48%	13.00€
<b>GET27</b> – MENTHE VERTE POIVRÉE – FRANCE, OCCITANIE – 17,9%	6.00€
<b>GET31</b> – MENTHE GLACIALE – FRANCE, OCCITANIE – 24%	6.00€
<b>MENTHE PASTILLE</b> – MENTHE BLANCHE POIVRÉE MITCHAM - FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE – 24%	9.00€
<b>KOVAL « CRANBERRY »</b> - ETATS UNIS – ILLINOIS – 30%	16.00€
<b>ITALICUS</b> – LIQUEUR DE BERGAMOTE – ITALIE, LOMBARDIE – 20%	12.00€
<b>KOVAL "CRANBERRY"</b> – CRANBERRY – ÉTATS-UNIS, ILLINOIS – 30%	14.00€
<b>AGORA "LIQUEUR DE CITRON DE PROVENCE"</b> – FRANCE – CARPENTRAS 25%	7.00€
<b>AGORA "LIQUEUR DE VERVEINE DE PROVENCE"</b> – FRANCE – CARPENTRAS 25%	7.00€
<b>LIQUEUR DE NOIX DES PÈRES CHARTREUX</b> – LIQUEUR DE NOIX VERTE – FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES – 23%	7.00€
<b>AMARETTO DISARONNO</b> – AMANDES D'ABRICOTS – ITALIE – LOMBARDIE 28%	7.00€
<b>BAILEY'S</b> – CREME DE WHISKY – IRLANDE – 17%	7.00€

## WHISKYS – 4cl

<b>CHIVAS "12 ANS"</b> - BLENDED - ECOSSE, SPEYSIDE - 40%	10.00€
<b>JAMESON</b> - BLENDED - IRLANDE, CORK – 40%	9.00€
<b>J&amp;B</b> - BLENDED - ECOSSE, SPEYSIDE - 40%	7.00€
<b>SLYRS "BAVARIAN MALT WHISKY"</b> - BLENDED - ALLEMAGNE, BAYERN - 40%	10.00€
<b>TOKINOKA</b> - BLENDED - JAPON, KANSAI - 40%	15.00€
<b>TOKINOKA "BLACK"</b> - BLENDED - JAPON, KANSAI - 50%	17.00€
<b>TOKINOKA "BLACK SAKÉ CASK FINISH"</b> - BLENDED - JAPON, KANSAI - 50%	19.00€
<b>ELIJAH CRAIG "SMALL BATCH"</b> - BOURBON - ETATS-UNIS, KENTUCKY- 40%	13.00€
<b>BULLEIT "RYE SMALL BATCH"</b> - RYE-ETATS-UNIS, TENNESSEE-45%	11.00€
<b>KOVAL "RYE"</b> - RYE-ETATS-UNIS, ILLINOIS-40%	21.00€
<b>KOVAL "MILLET"</b> - RYE-ETATS-UNIS, ILLINOIS-40%	21.00€
<b>JACK DANIEL'S "N°7"</b> - TENNESSEE WHISKEY-ETATS-UNIS, TENNESSEE-40%	9.00€
<b>HAIG CLUBMAN</b> - SINGLE GRAIN - ECOSSE, LOWLAND-40%	9.00€
<b>ABERLOUR "10 ANS FOREST RESERVE"</b> - SINGLE MALT-ECOSSE, SPEYSIDE-40%	12.00€
<b>CAOLILA "12 ANS"</b> – SINGLE MALT – ÉCOSSE, ISLAY – 43%	17.00€
<b>HAUTEFEUILLE "HANGARD"</b> - SINGLE MALT & SINGLE FARM - FRANCE, HAUTS-DE-FRANCE-43,3%	14.00€
<b>HELLYERS ROAD "ORIGINAL"</b> - SINGLE MALT WHISKY-AUSTRALIE, TASMANIE-46.2%	12.00€
<b>GLENFIDDICH 12 ANS</b> - SINGLE MALT-ÉCOSSE, SPEYSIDE-40%	11.00€
<b>GLENTURRET "TRIPLE WOOD"</b> - SINGLE MALT-ÉCOSSE, HIGHLANDS-43%	17.00€
<b>LAGAVULIN "16 ANS"</b> - SINGLE MALT-ÉCOSSE, ISLAY-43%	21.00€



---

---

# NOTRE COIN DIGESTIF

---

---

## WHISKYS – 4cl

FERRONI "ROOF RYE" - DOUBLE MATURATION - FRANCE – PACA - 43%	15.00€
MIYAGIKYO "SINGLE MALT" - SINGLE MALT - JAPON, TÔHOKU - 45%	18.00€
LES CHINEURS DE MALT "REAL" - SINGLE MALT - FRANCE - PACA 46%	19.00€
ROZELIEURES "ORGANIC" - SINGLE MALT & SINGLE FARM - FRANCE, GRANDEST 40%	12.00€
ROZELIEURES "BURGUNDY CASK STRENGTH" 2017 - SINGLE MALT & SINGLE FARM - FRANCE, GRANDEST - 53,9%	23.00€
ROZELIEURES "SINGLE CASK FÛT DE VOSNE-ROMANÉE" - FRANCE, GRAND EST – 46%	14.00€
ROZELIEURES "TOURBE" - FRANCE, GRAND EST – 46%	16.00€
SLYRS "AMONTILLADO CASK FINISH" - SINGLE MALT - ALLEMAGNE, BAYERN - 46%	18.00€
SLYRS "MOUNTAIN EDITION" 2023 - SINGLE MALT - ALLEMAGNE, BAYERN - 45%	21.00€
TALISKER "PORT RUIGUE" - SINGLE MALT - ECOSSE, SKYE - 45,8%	13.00€
MICHEL COUVREUR "BLOSSOMING AULD SHERRIED" - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 45%	33.00€
MICHEL COUVREUR "CANDID" - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 52%	16.00€
MICHEL COUVREUR "OVERAGED BRUT NATUREL" - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 49%	16.00€

## GINs – 4cl

AGORA - GIN DISTILLÉ - PROVENCE-ALPES-CÔTES D'AZUR - 40%	11.00€
BOMBAY SAPPHIRE - GIN DISTILLÉ – ROYAUME UNIS - 40%	9.00€
ERIKA "NAVYSTRENGHT" - GIN AU MIEL DE BRUYÈRE - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 57%	15.00€
GIN MARE – GIN DISTILLÉ – ESPAGNE, CATALUNYA – 42,7%	13.00€
MONKEY47 "SCHWARZWALDDRYGIN" - GIN DISTILLÉ - ALLEMAGNE, BADEN-WÛTTEMBERG - 47%	15.00€
PINK PEPPER GIN – GIN DISTILLÉ – FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE – 44%	16.00€
SANTA ANA - GIN DISTILLÉ - PHILIPPINES, LUZON - 42,4	11.00€
SILENT POOL GIN – GIN DISTILLÉ - ROYAUME-UNI, ANGLETERRE – 43%	16.00€
SILENT POOL GIN "RARE CITRUS" – GIN DISTILLÉ - ROYAUME-UNI, ANGLETERRE – 43% %	18.00€
GIBSON'S - LONDON DRY GIN – FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE - 37,5%	7.00€
ERIKA "VIEIL OLD TOM" 2022 - OLD TOM - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 45%	22.00€
JUILLET "GIN DE PROVENCE" - FRANCE, PACA - 44%	13.00€
JUILLET "MAIN DE BOUDDHA" - FRANCE, PACA - 44%	13.00€
THE GARDENER – GIN DISTILLE - FRANCE, PACA - 44%	10.00€

## VODKAS – 4cl

ABSOLUT – VODKA A BASE DE BLE - SUEDE - 40%	7.00€
CRISTAL HEAD « ONYX » - VODKA D'AGAVE BLUE WEBER – CANADA 40%	17.00€
ERIKA "POLKA" – VODKA A BASE DE POLLEN & MIEL - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 40%	14.00€
ORAGE « CLEMENTINE DE CORSE » – France - PACA 42%	7.00€



COLLAB.

CONFIDENTIEL

AVI. SOCIAL FOOD & BAR NORD

17 Décembre 2025

# BREAKING NEWS

LE CONFIDENTIEL LANCE SON RHUM !

ÉDITION LIMITÉE

50 EXEMPLAIRES  
DISPONIBLES

RHUM  
VIEUX

## SÉLECTION COUP DE CŒUR

*Issu d'Afrique du Sud et façonné sur mesure, ce rhum se distingue par une palette aromatique chaleureuse et maîtrisée.*

*Les notes boisées structurent la dégustation, subtilement enveloppées de vanille gourmande et de banane mûre, apportant rondeur et profondeur.*

*Un spiritueux de caractère, pensé pour les amateurs exigeants en quête d'authenticité et d'émotion.*

89€

/ 50CL



## VIEILLISSEMENT PROVENÇAL

*Élevé plus de 40 mois en Provence, ce rhum a mûri dans des fûts de chêne français ayant contenu du Pineau des Charentes rouge, façonnés spécialement par la tonnellerie Navarre, à Cognac.*

## PUR JUS DE CANNE

*Rhum 100% pur jus de canne élaboré dans un alambic de type Pot Still.*

Provenance  
Afrique du Sud

[www.confidentielavignon.com](http://www.confidentielavignon.com)