
LE RENDEZ-VOUS DES EPICURIEUX

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

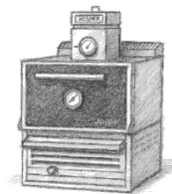
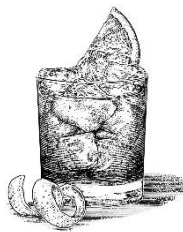
*Fort de son expérience et d'une grande curiosité, notre Chef prend son inspiration
dans les grands classiques de la cuisine méditerranéenne et du monde.*

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 estivale.
Laissez-vous surprendre par des créations audacieuses et gourmandes où des
associations fruitées créatives subliment les saveurs des produits de saison.*



Suivez-nous !



@confidentielavignon



NOS COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES

DS COCKTAIL 12.00€

Long drink - 115ml

Vodka Absolut, nectar d'abricot Pressoirs de Provence, sirop de framboise Monin, jus de citron jaune frais pressé.

Un cocktail doux, gourmand & délicieusement fruité.

LUCKY CHARM 12.00€

Short Drink – 70 ml

Vodka Absolut, liqueur de verveine Agora, sirop de cerise Monin, jus de citron jaune frais pressé.

Un cocktail floral, fruité et délicatement acidulé.

DIVA DELIGHT 13.00€

Long Drink – 155 ml

Vodka Absolut, liqueur de fleur de sureau, nectar de fruits de la passion Alain Milliat, sirop de vanille maison, jus de citron vert frais pressé et Ginger Beer.

Un cocktail parfumé, fruité et désaltérant.

ROSITA 13.00€

Long Drink – 135 ml

Tequila Sierra, infusion fraise-menthe-hibiscus Pressoirs de Provence, jus d'ananas Alain Milliat et sirop d'agave Monin.

Un cocktail chaleureux, délicat, une escapade vers le Mexique.

ANTONIO 12.00€

Long Drink – 150 ml

Cachaça Aguacana, sirop de canne maison, purée de mangue Ponthier, jus d'ananas et de cranberry Alain Milliat, citron vert et menthe fraîche.

Une variante fruitée de l'iconique Mojito.



CARIBBEAN 13.00€

Long drink - 150ml

Rhum Bacardi Anejo 4 ans, jus d'ananas Alain Milliat, nectar de fruits de la passion Alain Milliat, sirop de falernum Monin, jus de citron vert frais pressé.

Un cocktail exotique aux saveurs fruitées et subtilement épicées.

COCO BERRY 12.00€

Short drink - 95 ml

Rhum Bacardi Anejo 4 ans, purée de coco Ponthier, purée de framboise Ponthier, sirop de vanille maison.

Un cocktail onctueux, gourmand et aux notes délicates de vanille.

MANGO SPICED 13.00€

Short drink – 85 ml

Rhum Bacardi Anejo 4 ans, purée de mangue Ponthier, sirop de falernum Monin & citron vert.

Un cocktail frais et acidulé, découvrez une douceur tropicale.

SECRET DAIQUIRI 15.00€

Short Drink – 80 ml

Rhum Ferroni Australie « Paradis 2013 » infusé à la noix de macadamia et vieilli 6 mois en fût au Confidentiel, liqueur de vanille de Madagascar, Bitter chocolat, citron vert et sirop de canne maison.

Un cocktail puissant et raffiné, aux effluves boisées

STRAWBERRY BASIL SMASH 13.00€

Long drink – 100 ml

Gin Bombay Sapphire, purée de fraises Ponthier, sirop de sucre maison, jus de citron vert frais pressé & feuilles de basilic frais.

Un cocktail rafraîchissant, gourmand, une évasion de saveurs estivales.

RUBY MULE 13.00€

Long drink – 165 ml

Gin Bombay Sapphire, purée de framboise Ponthier, sirop d'hibiscus Frigolet, jus de citron vert frais pressé, Ginger Beer & feuilles de menthe fraîche.

Un cocktail vibrant, parfumé et désaltérant.



NOS COCKTAILS

COCKTAILS INCONTOURNABLES

MOJITO Long drink - 100 ml **11.00€**

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

Purée ananas/passion/mangue / pomme / fraise/framboise **+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'ananas/ jus cranberry **11.00€**

MOCKTAILS SAVOUREUX (cocktails sans alcool)

SOLEIL D'ETE

Long drink - 150 ml **7.50€**

Nectar d'abricot Pressoirs de Provence, Thé glacé pêche-verveine Pressoirs de Provence, sirop de romarin maison.

Un mocktail onctueux aux notes de la Provence

GREEN GRANNY

Long drink - 130 ml **8.00€**

Purée de pomme verte Ponthier, sirop de concombre Monin, jus de citron vert frais pressé & Ginger Ale.

Un mocktail détoxifiant, acidulé & pétillant.

SCARLETT

Long drink - 165 ml **8.50€**

Infusion fraise-menthe-hibiscus Pressoirs de Provence, purée de framboise Ponthier, sirop d'hibiscus Monin, jus de citron vert frais pressé & Ginger Beer.

Un mocktail fruité, pétillant et désaltérant.

FOLIE EXOTIQUE

Long drink - 150 ml **9.00€**

Jus d'ananas et nectar de fruit de la passion Alain Milliat, sirop de framboise Monin et jus de citron jaune frais pressé.

Un mocktail exotique, acidulé & fruité.



NOS BIERES ET CIDRES

Nos bières BOUTEILLES

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



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
India pale ale – 6,00% LOCAL & BIO

8.50€

AGORA "AMBREE" – 330 ml
Amber Ale 6,80% - LOCAL & BIO

8.50€

AGORA «BLANCHE» - 330 ml
Wheat – 4,90% LOCAL & BIO

8.50€

Nos bières PRESSION

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

Notre Cidre

APPIE "LE BRUT" – 330 ml	6.50 €
<i>Cidre – 4,50%</i>	

Nos bières sans alcool

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



Prix nets TTC en euros • Service compris



NOS APERITIFS

PASTIS 51 - 45% - 20 ml / 40 ml	4.00€ / 8.00€	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€	PORTO WHITE 19% - 60 ml	5.00€
CAMPARI - 25% - 40 ml	5.00€	KIR VIN BLANC/ROUGE - 120 ml	7.00€
SUZE - 15% - 40 ml	5.00€	KIR PETILLANT - 120 ml	9.00€
		KIR ROYAL - 120 ml	12.00€

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Nos Sodas

NOS CLASSIQUES 4.50 €
 Coca-Cola Classic, Zéro ou Cherry - 330 ml
 Fuze Tea - 250 ml
 Fanta Orange - 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 €

FEVEE TREE - 200ml 6.00€
 "Ginger Ale, Ginger Beer ou Tonic Water

Nos Eaux

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

Vittel 500 ml : 4.00 €
 1 L : 6.00 €

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

Châteldon 750 ml : 7.50 €
San Pellegrino 500 ml : 4.00 €
 1 L : 6.00 €

Nos Sirops Monin

2.50 €

Citron, Fraise, Menthe, Orgeat, PAC,
 Pêche, Cerise, Framboise ou Grenadine

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)

4.50 €

Abricot
 Ananas
 Fraise
 Orange
 Pamplemousse
 Tomate
 Pomme





LE COIN GRIGNOTAGE (*uniquement le soir*)

A partager

PLANCHE « CONFIDENTIEL » (Pour 3 personnes)

29.00 €

Poitrine de porc croustillante, stracciatella, panisses, tenders de poulet*,
soubressade & focaccia grillée, houmous de pois chiche

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES (Pour 2/3 personnes)

Pancetta Magrissima, Lomo ibérique, rostello, soubressade, pain sarde, beurre doux & cornichons

17.00 €

LA PINSA (Pour 3/4 personnes)

23.00 €

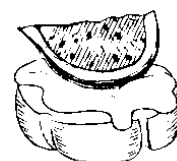
Crème d'oignon confits, Fior di Latte, courgettes, mizuna & Jambon de Parme

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE MATURÉE



Frites, salade, sauce tartare

9.90€ / 100 gr.



Nos assiettes individuelles

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

(4 morceaux, environ 100gr)



13.00 €

PATATES DOUCES CROUSTILLANTES, crème aux herbes



6.00 €

TENDERS DE POULET* CROUSTILLANTS (5 pièces), sauce cacahuète/coco

9.00 €

CREVETTES KATAÏFI*, crème aux herbes

12.00€

DUO DE MOZZARELLA ITALIENNE

Burrata & Stracciatella, tomates cerises confites & focaccia



14.00 €

CRÈME DE FETA & PISTACHES, zestes de citron & croûtons



6.50 €

PATA NEGRA (90Gr)

15.00 €

LE COCHON CROUSTILLANT, sauce sweet chili

12.00 €

PANISSES PROVENÇALES, aioli



7.00 €

LE GYROS « CONFIDENTIEL »,

14.00 €

Pain libanais, houmous, crème d'ail, mayonnaise chimichurri, sucrose,
oignons rouges, tomates fraîches & picanha de Veau

CARPACCIO DE BŒUF *COMME ON L'AIME,

9.00 €

Huile maturée du Domaine Jolibois, câpres tiges, mizuna, copeaux de Pecorino Pepato

Origine : France

LE CRUDO DE MAIGRE FUMÉ MAISON,

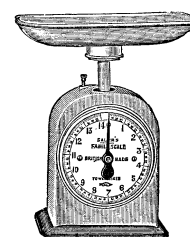
12.00 €

Huile de sureau, tagète, gelée de bergamote et fraises fraîches

Origine : France



Prix nets TTC en euros • Service compris



NOTRE CARTE DE RESTAURANT

Nos Entrées

DUO DE TOMATES D'ÉTÉ & STRACCIATELLA CRÉMEUSE

Tomates anciennes et tomates cerises confites ailées, stracciatella, huile de basilic & basilic frais



9.50 €

LE CRUDO DE MAIGRE FUMÉ MAISON

Huile de sureau, tagète, gelée de bergamote et fraises fraîches
Origine : France

12.00 €

CARPACCIO DE BŒUF* COMME ON L'AIME

Huile maturée du Domaine Jolibois, câpres tiges, mizuna, copeaux de Pecorino Pepato
Origine : France

9.00 €

Nos Plats

LE POKÉ VÉGÉTAL À L'ŒUF PARFAIT



Riz au jasmin Bio vinaigré, choux croquant, carottes râpées, ananas, concombre, mizuna, fèves, sésame, coriandre, menthe et sauce poké maison

18.00 €

LE POKÉ DE THON

Lomo de Thon snacké, riz au jasmin Bio vinaigré, choux croquant, carottes râpées, ananas, concombre, mizuna, fèves, sésame, coriandre, menthe et sauce poké maison

19.00 €

LA CESAR « CONFIDENTIEL »

Sucrine, sauce césar, oignons rouges, pain croustillant, pétales de parmesan, tenders de poulet*, œuf dur & tomates cerises

19.00 €

LA FRAÎCHEUR PROVENÇALE



Tomates anciennes et tomates cerises confites, nectarines, mousse de basilic croquant au parmesan affiné, speck croustillant, burrata, huile maturée du Domaine Jolibois

20.00 €

BELLE CÔTE DE COCHON LABEL ROUGE



Caviar d'aubergine, polenta grillée & jus à l'ail noir.
Origine : France - Cuisson au feu de bois – Environ 300gr

24.00 €

LE STEAK DE THON



Thon mi-cuit, fraîcheur de boulgour bio méditerranéen, jus de citron, vierge niçoise & sarrasin soufflé - *Cuisson au feu de bois*

23.00 €

SPAGHETTI PESTO DE BASILIC



Pâtes fraîches, pesto de basilic, tomate cerises confites, pétales de parmesan

17.00 €

FILET DE BŒUF * & SAUCE TARTARE

Echalion confit, frites croustillantes et sauce tartare
Origine : France - Cuisson au feu de bois



29.00 €

TARTARE DE BŒUF FAÇON THAÏ

Echalion, menthe, coriandre, cébette, ail, pâte de cacahuète, curry rouge avec coco huile thaï, gingembre, frites croustillantes & sauce tartare. *Origine : France*

19.50 €

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI



Pommes de terre rissolées aux légumes de saison & jus de volaille réduit maison
Origine : France - Cuisson au feu de bois

19.00 €

A partager

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE MATURÉE

Frites, salade, sauce tartare



9.90€ / 100 Gr.



Végétarien



Au feu de bois

*Produits surgelés

Prix nets TTC en euros • Service compris



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

Tenders de poulet* & frites fraîches

OU

Pâtes fraîches, pesto de basilic & tomates cerises confites



Glace vanille

OU

Carpaccio d'ananas

OU

Mousse au chocolat

Sirop Monin au choix (Citron, Fraise, Menthe, Orgeat, PAC, Pêche, Cerise, Framboise ou Grenadine)

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

(4 morceaux, 100gr)

13.00 €

SMOOTHIE DU MOMENT

Fruits frais, crème légère au yaourt

6.00 €

DOUCEUR PISTACHE & FRUITS ROUGES FAÇON CHEESECAKE

Moelleux pistache, confit fruits rouges,
ganache montée pistache

9.00 €

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS & COCO

Crumble amande, copeaux de noix de coco
& sirop d'eau de coco

7.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

6.00 €

CAFÉ /THÉ GOURMAND

8.00 €

L'ÎLE FLOTTANTE DES ÎLES

Crème anglaise fruits exotiques et citron vert,
coulis exotique & fruits de la passion frais

7.00 €

CAFÉ /THÉ DOUCEUR

4.00 €

DIGESTIF GOURMAND

14.00 €

PANINO CHOCO NOISETTES / BANANE

Seul ou à partager ! (1/2 pers)

12.00 €

MOJITO GIVRÉ

Sorbet mojito - Rhum

9.00 €

COLONEL GIVRÉ

Sorbet citron - vodka

9.00 €

COOKIE PRALINÉ / CHOCO À PARTAGER (5/6 pers) 22.00 €

AFFOGATO glace vanille & espresso

6.00 €



Végétarien

*Produits surgelés

Prix nets TTC en euros • Service compris





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

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

Mojito – Parce que certains plaisirs estivaux méritent d'être glacés. A consommer sans modération ou presque ! (Présence d'alcool)

Chocolat intense – Un sorbet qui prouve que le chocolat n'a pas besoin de crème pour être grandiose.

Citron basilic – L'incontournable vitaminé à la texture voluptueuse twisté par la vivacité aromatique du basilic.

LES CRÈMES GLACÉES

Pistache – Plus intense qu'une déclaration sicilienne !

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

Yaourt – Vous pensiez connaître le vrai goût du yaourt ? Attendez de le goûter glacé.

Stracciatella – L'élégance italienne en une bouchée : crémeux, croquant et toujours irrésistible.



1 Boule	4.50 €
2 Boules	8.00 €
3 Boules	10.00 €

Supplément chantilly 1.00 €



NOTRE COIN CHAUD DES CAFÉS RICHARD

1^{er} 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	4.50 €	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€
SOLEDADE "BALSAMO" - OURO - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	11.00€
SOLEDADE "IPÊ" - OURO - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	11.00€
SOLEDADE "UMBURANA" - OURO - CACHAÇA - BRÉSIL, SUL - 40%	11.00€
RHUM CUVÉE « CONFIDENTIEL » - PUR JUS - AFRIQUE DU SUD – 51.9%	17.00€
FERRONI AMBRE – GUYANE/TRINIDAD/MAURICE – 40%	11.00€
FERRONI « PARADIS 2013 » - BLENDED RHUM – AUSTRALIE – 62.3%	18.00€
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%	7.00€
RON ABUELO "XV NAPOLEÓN" - 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€
LONGUETEAU PARCELLAIRE N°1 – AGRICOLE – GUADELOUPE - 55%	10.00€
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 "MIRABELLE" - MIRABELLE - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 45%	8.00€
LA CIGOGNE "POIRE WILLIAMS" - POIRE WILLIAMS - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ - 43%	8.00€
AOC ARMAGNAC LAUBADE "HORS D'ÂGE" - FRANCE, OCCITANIE - 40%	8.00€
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 CIGÜE" - 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%	20.00€
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

BELLE GNÔLE "SAPIN" - SAPIN-FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ-40%	11.00€
BELLE GNÔLE "WHISKY-CHÂTAIGNE" - LIQUEUR WHISKY-CHÂTAIGNE-FRANCE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES-40%	11.00€
BELLE GNÔLE "PAIN D'ÉPICES" - FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ-16%	10.00€
COINTREAU – TRIPLE SEC – FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE-40%	8.00€
COINTREAU "NOIR" – TRIPLE SEC & COGNAC – FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE-40%	12.00€
GRAND MARNIER – COGNAC & ORANGE AMÈRE – FRANCE – COGNAC – 40%	10.00€
DENISET-KLAINGUER "LYNXBOREAL" – GÉNÉPI – FRANCE, BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ-35%	10.00€
FRANGELICO – LIQUEUR DE NOISETTE DU TONDA GENTILE – ITALIE, PIÉMONT – 20%	10.00€
FERRONI HONEY – LIQUEUR DE RHUM AU MIEL – ITALIE, PIÉMONT – 20%	10.00€
LA GAULOISE "JAUNE" – LIQUEUR DE PLANTES – FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE-40%	14.00€
LA GAULOISE "VERTE" – LIQUEUR DE PLANTES – FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE-48%	14.00€
GET27 – MENTHE VERTE POIVRÉE – FRANCE, OCCITANIE-17,9%	7.00€
GET31 – MENTHE GLACIALE – FRANCE, OCCITANIE-24%	7.00€
MENTHE PASTILLE – MENTHE BLANCHE POIVRÉE MITCHAM – FRANCE, PAYS-DE-LA-LOIRE – 24%	9.00€
ITALICUS – LIQUEUR DE BERGAMOTE – ITALIE, LOMBARDIE-20%	12.00€
AGORA "LIQUEUR DE CITRON DE PROVENCE" – FRANCE – CARPENTRAS 25%	8.00€
AGORA "LIQUEUR DE VERVEINE DE PROVENCE" – FRANCE – CARPENTRAS 25%	8.00€
AMARETTO DISARONNO – AMANDES D'ABRICOTS – ITALIE – LOMBARDIE 28%	7.00€
BAILEY'S – CRÈME DE WHISKY – IRLANDE – 17%	7.00€

WHISKYS – 4cl

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



NOTRE COIN DIGESTIF

WHISKYS – 4cl

SLYRS "BAVARIAN MALT WHISKY" - BLENDED - ALLEMAGNE, BAYERN - 40%	10.00€
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%	15.00€
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 "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 "NAVY STRENGTH" - GIN AU MIEL DE BRUYÈRE - FRANCE, NOUVELLE-AQUITAINE - 57%	15.00€
GIN MARE – GIN DISTILLÉ – ESPAGNE, CATALUNYA – 42,7%	13.00€
MONKEY 47 "SCHWARZWALD DRY GIN" - GIN DISTILLÉ - ALLEMAGNE, BADEN-WÜRTTEMBERG - 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€
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 "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%	12.00€

MEZCALs – 4cl

MADRE ESPADIN MEZCAL – 43%	12.00€
NOBLE COYOTE TOBOLA ESPADIN – 45%	17.00€



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

JUILLET — *dès 19h*

LES MARDIS

07.07 / **THE COOKIZ**

14.07 / **ENJOY QUARTET**

21.07 / **LES ONES** 28.07 / **ABDI**

LES SAMEDIS

04.07 / **MANHATTAN**

11.07 / **PICCO** 18.07 / **LUDOVIC MARY**

25.07 / **KARMA**

**LES
LIVES**
du Confidentiel

SUR RÉSERVATION AU 04 90 03 85 09