

CONFIDENTIEL

AVI. SOCIAL FOOD & BAR NORD

Carte des Tapas

Servis uniquement le soir

Pinsa (Foccacia Romana), stracciatella et roquette	17 €
Planche de charcuterie italienne & ibérique	25 €
Planche de fromages affinés d'Anthony Bouquet	25 €
Planche mixte	25 €
Côte de bœuf maturée à partager (IRL)	9 € les 100g

Bol de frites maison & sauce tartare	6 €
Houmous de lentilles corail & lait de coco aux épices (paprika, cumin, cajun) et son pain pita	6 €
Piquillos grillés et farcis à la ricotta de brebis	8 €
Os à moelle rôtis, chapelure aux fines herbes	10 €
Involtini d'aubergines au fromage frais	10 €
Arancini siciliens, sauce tomate aux herbes	11 €
Tartare de bœuf à l'italienne, foccacia à l'huile d'olive	13 €
Tataki de thon, crème de wasabi	13 €
Friture de calamars sauce sriracha *	15 €
Club sandwich à la chair de tourteau & mayonnaise de crustacés	15 €



NOS DESSERTS & FROMAGES



SALADE DE FRUITS DE SAISON	7 €
DESSERT DU JOUR	8 €
ASSIETTE DE PÂTISSERIES	12 €
<i>A composer sur notre buffet de desserts</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	12 €

La Carte des Glaces

FIOR DI LATTE - Véritable retour en enfance, FIOR DI LATTE c'est le bon goût du lait fermier au naturel !

BACIO - Garanti sans huile de palme ! Le croquant des noisettes entières torréfiées et la gourmandise de la pâte à tartiner chocolat-noisette.

MANGUE - Une explosion de saveur à chaque cuillère. Notre conseil : à déguster avec la coco pour un mariage exotique



1 boule 3 €
2 boules 5 €
3 boules 7 €
Supplément Chantilly 1 €



Nos cocktails

Les Coups de cœur #Confidentiel

DS COCKTAIL

12 €

Le DS est gorgé des poires mûres de Provence avec une touche des îles et une finale pétillante et rafraîchissante. Divin ! Ce cocktail raconte l'histoire de la Déesse d'Avignon qui croqua dans une poire bien mûre avant de s'étendre au soleil sur les rives du Rhône. Les ingrédients de notre cocktail ont été choisis au plus près, à la magnifique maison Manguin « créateur de spiritueux » depuis 1957 sur l'île de la Barthelasse.

ESPRESSO MARTINI

12 €

Vodka, café glacé et sucre.
Rien de mieux après un bon repas...
Frais et corsé.

PORNSTAR MARTINI

12 €

Délice de fruits de la passion et vanille à base de vodka accompagné de son shooter de champagne.

LYNCHBURG LEMONADE

12 €

La limonade version américaine : Jack Daniel's, agrumes et touche pétillante.

Demandez le cocktail du moment 12 €

Les Classiques

COSMOPOLITAN

10 €

Le cocktail new-yorkais par excellence, popularisé par la série «Sex & the City», le préféré de Carrie Bradshaw.

Vodka, jus de cranberry et jus de citron vert relevés à l'orange.

MOJITO

10 €

Boisson originaire de Cuba est un savant équilibre entre un rhum vieilli 4 ans, la menthe fraîche, le citron vert et le sucre roux.

PIÑA COLADA

10 €

Boisson nationale de Porto Rico! L'association de la crème de coco, de l'ananas et du rhum donne à ce cocktail un caractère typiquement tropical. Servie glacée et onctueuse.

MOSCOW MULE

10 €

Célèbre cocktail à base de ginger beer et de vodka. Pour les amateurs de cette saveur épicée du gingembre.

CAÏPIRINHA

10 €

La cachaça, ce spiritueux brésilien fabriqué à base de canne à sucre, est à l'honneur dans ce cocktail frais, citronné et sucré. Une invitation à la samba...

BRAMBLE

10 €

Mariage parfait entre gin anglais, liqueur royale de mûre Chambord et citron. Un régal pour les papilles !

APEROL SPRITZ

10 €

Douceur d'orange et fraîcheur pétillante avec une pointe d'amertume.



Les Mocktails (Sans alcool)

DÉLICE DE FRUITS ROUGES

8 €

Mélange gourmand de fruits rouges avec une pointe d'acidité.

MINT & PEACH ICED TEA

8 €

La fraîcheur à l'état pur : pêche, thé au jasmin et menthe fraîche avec un soupçon de gingembre.

STRAWBERRY ICED TEA

8 €

Cocktail désaltérant à base de thé vert, fraise et vanille. Servi bien frappé !

VIRGIN MOJITO

8 €

Toutes les saveurs de ce grand classique, version sans alcool.

NOS SOFTS

4 €

Perrier (33 cl)
Orangina (25 cl)
Fuze Tea Pêche (25 cl)
Limonade Phénix (25 cl)
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Coca-Cola Cherry (33 cl)
Schweppes Tonic,
Schweppes Agrumes (25 cl)
Red Bull (25 cl)
Sprite (33cl)
Fanta Orange (33cl)

SIROP À L'EAU MONIN

3 €

(Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Orgeat, Citron, PAC, Fun Blue)

JUS DE FRUITS

5 €

(Orange, Ananas, Cranberry, Fraise, Poire, tomate)
Sélection Alain Milliat, maison française de jus de fruits premium depuis 1997 (20 cl)

LES EAUX

Purezza plate ou gazeuse (75 cl) 4 €

Evian, Badoit Verte, Perrier Fines Bulles

50 cl 4 €

1L 5 €

Chateldon (75cl) 7 €



Les Bières

PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken, blonde 5°, Pays-Bas,	4 €	7 €

Affligem blanche, 4.50 € 8 €
Alpes autrichiennes (épicée & délicate)

Affligem triple blonde 4.50€

BOUTEILLE (33 cl)

Heineken 0.0, blonde sans alcool, Pays-Bas 4 €

Grimbergen, 6 €

Blonde, Blanche, ambrée

Desperados, aromatisée téquila 6 €

Mort Subite Kriek, fruitée cerise, Belgique 6 €

Agora Golden Ale, (*bière artisanale bio*) 6 €

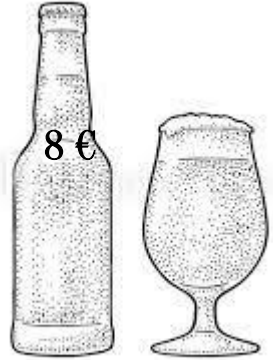
Blonde, Blanche, ambrée, IPA

Hapkin, blonde, Belgique 6 €

Ciney, blonde, Belgique 6 €

Lagunitas IPA, blonde, Californie 8 €

CIDRE SASSY (33 cl) 6 €



LES VINS #CONFIDENTIEL

N'hésitez pas à demander l'ardoise à votre Confident



Les Champagnes

Coupe Bouteille

Champagne Jean-Noël Haton Brut Classic

10 €

45 €

Après avoir vieilli pendant 2 ans, cette cuvée dévoile des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs. Au palais, l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée.

(Pinot meunier, Pinot noir)

Champagne Taittinger Brut Réserve

12 €

60 €

40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier

Les bulles sont fines. Le nez, très expressif, à la fois fruité et brioché exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.



Notre Sélection

MANGUIN
EN PROVENCE

CRÉATEUR DE SPIRITUEUX DEPUIS 1957

C'est sur l'île de la Barthelasse 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-les-Avignon, ce lieu est marqué comme la plus vaste île fluviale d'Europe et recèle un terroir de sable et de limons, balayé par le mistral propice à la culture de fruits, gorgés du soleil de Provence.

C'est là, dans les années 40, que Claude Manguin, agronome talentueux et fils du peintre Henri Manguin (co-fondateur du Fauvisme aux côtés de Matisse, Marquet, Camoin, Braque), plante plusieurs dizaines d'hectares de poiriers puis de pêchers. Il cultive alors des fruits d'exception vendus dans les épiceries fines les plus réputées, dont Fauchon et les Halles de Paris.

C'est dans ce cadre exceptionnel qu'Emmanuel et Béatrice Hanquiez, les propriétaires de la Maison Manguin, créent des spiritueux d'excellence en s'inspirant du charme de l'île qui laisse place aux émotions. Tout en finesse et à l'écoute de leurs sens, ils ont fait naître des produits gourmands et délicats qui offrent une palette de saveurs hautes en couleurs.

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

Dégustation 2 cl

5 €

Verre 4 cl

9 €

EAUX-DE-VIE

Caraxès Poire & Rhum

Abricot de Provence

Poire Williams Prisonnière

LIQUEURS

Liqueur de Mandarine

Liqueur de Farigoule

Liqueur de Lavande



Nos Apéritifs

Ricard, Pastis 51 (3 cl)	4 €
Martini blanc ou rouge, Campari (6 cl)	5 €
Pastis Manguin, (3 cl)	6 €
<i>(Produit local de l'île de la Barthelasse)</i>	
Porto Graham's Fine Tawny (6 cl)	6 €
Muscat Beaumes de Venise (12 cl)	6 €
St Raphaël Le Quina ambré (6 cl)	6 €
Americano (9 cl)	8 €
Kir vin blanc (12 cl)	6 €
<i>(Crème : cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	
Kir Royal (12 cl)	11 €
<i>(Crème : cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	



Les Spiritueux

RHUMS (4 cl)

-Havana 3 ans, blanc, Cuba <i>(Notes de canne à sucre et touche fruitée des Caraïbes)</i>	8 €
-Havana Añejo 7 ans, ambré, Cuba <i>(Miel, vanille et chêne)</i>	8 €
-Havana especial , Cuba <i>(bois, épices douces, fruits, fumée)</i>	8€
-Trois Rivières ambré, AOC Martinique <i>(Rhum agricole frais, doux et boisé)</i>	8 €
-Sailor Jerry <i>(Rhum épice, Iles vierges des Etats unies)</i>	8 €
-Don Papa, ambré, Philippines <i>(Souple, rond et vanillé)</i>	9 €

RHUMS SUPERIEURS (4cl)

-Palma Joven, très houblons, Canaries <i>(Rhum paille agricole)</i>	10 €
-Zacapa Centenario 23, ambré, Guatemala <i>(Miel, caramel et chêne épice)</i>	11 €
-Rhum Ambré Maison Ferroni , Aubagne <i>(Aromes de vanille et boisé)</i>	12€
-Rhum Punch assemblé, maison DE STEBAN <i>(Rhum Assemblé et arrangé avec cannelle / gingembre/ zeste de combava/ orange tangor/ ananas Victoria/ 4 épices et gousse de vanille, le tout mis en bouteille à ANDUZE)</i>	12 €
-Vieux Rhum 1821, Habitation Bellevue, Guadeloupe. <i>(Rhum vieilli en fut de chêne en climat tropicale, embouteillé à la main)</i>	15€
-Ron ABUELO XV Napoléon cognac Cask finish, Panama <i>(Vieillis durant 15 ans en fût de chêne français ayant préalablement contenu du Cognac Napoléon. Doux et fruité, doté de notes complexes de fruits secs, de moka et de bois.)</i>	15€
-LA Favorite, AOC Martinique <i>(Rhum agricole Ambré, Distillerie la Favorite)</i>	12 €
-Ron ABUELO centuria, Panama <i>(Cette cuvée Centuria a été élaborée, à partir d'un assemblage de rhums dont certains ont vieilli plus de trente ans, dans des fûts de chêne de Bourbon Jack Daniels. Des notes gourmandes de miel, de pâtisserie, d'épices et de zestes d'orange...)</i>	18€



GINs (4 cl)

Gibson's, London Dry Gin <i>(Angélique et écorce d'orange, Angleterre)</i>	8 €
Beefeater Pink, gin rosé <i>(Framboise et groseille, Angleterre)</i>	8 €
Bombay Sapphire, Inde	10 €
Tanqueray London	10 €
Hendrick's <i>(Concombre & rose, Ecosse)</i>	11 €
Oli'Gin <i>(Olive, produit local de l'île de la Barthelasse)</i>	11 €
Monkey 47 <i>(47 plantes, Allemagne)</i>	11 €

VODKAS (4 cl)

Eristoff, Géorgie	8 €
Absolut, Suède	10 €
Grey Goose, France <i>(Élaborée à partir des meilleurs ingrédients français)</i>	10 €

TEQUILAS (4 cl)

Olmecca Blanco, mixte, Mexique	8 €
Patrón Silver, 100% agave, Jalisco <i>(Fabrication artisanale à base du meilleur agave bleu Weber récolté à pleine maturité chaque 8 ans au Mexique)</i>	10 €



WHISKIES (4 cl)

-Johnnie Walker Red Label, blended, <i>Ecosse (fruité et très légèrement tourbé)</i>	10 €
-Jameson, blended, <i>Irlande (épicé et fruité)</i>	10 €
-Jack Daniel's <i>Etats-Unis (cuir, bois brûlé et tabac)</i>	10 €
-Bulleit Rye, bourbon, <i>Etats-Unis (vanille, miel, épices)</i>	10 €
-J&B, <i>Ecosse (fruité, notes d'agrumes)</i>	8 €
-Haig Club, <i>Ecosse (notes délicates de vanille & caramel)</i>	10 €
-Canadian Club, <i>Canada</i>	10 €
-Chivas Regal 12 ans, blended <i>Ecosse (riche et fruité)</i>	10 €
-Cardhu 12 ans, <i>Ecosse</i>	10 €
Glenfiddich 12 ans, <i>Ecosse</i>	10 €

WHISKIES SUPERIEURS (4cl)

-Nikka from the Barrel <i>Japon (fruits mûrs et notes boisées-vanillées)</i>	12 €
-Monkey Shoulder, <i>Ecosse (arômes de miel, cannelle & vanille)</i>	14 €
-Whisky Ergaster, Single malt <i>France, Picardie</i> <i>Whisky Artisanal BIO, légèrement tourbé, notes de Fruits rouge, boisée et subtilement chocolaté</i>	15€



LIQUEURS ET DIGESTIFS (4 cl)

Limoncello, Bailey's	8 €
Get 27, Get 31	8 €
Cointreau, Grand-Marnier	8 €
Saint-Germain, liqueur de sureau	8 €
Eau-de-vie de Poire Williams Cartron	8 €
Eau-de-vie de Mirabelle Cartron	8 €
Armagnac Château de Laubade,	9 €
Calvados Christian Drouin, Pays d'Auge <i>(Intemporel Hors d'Age, Bas Armagnac)</i>	9 €
Cognac Hennessy VS Very Special	10 €
Cognac Hennessy XO Extra Old <i>(Maître dans la fabrication de cognacs depuis 250 ans)</i>	20 €

COIN CHAUD Cafés Richard

Expresso	2,50 €
Double expresso	3,50 €
Latte	4 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4 €
Thés et infusions	4 €



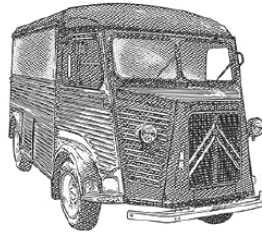
C

CONFIDENTIEL

AVI.

Théâtre

NORD



Retrouvez notre programmation sur :
www.confidentielavignon.com

Suivez-nous !



@confidentielavignon

Bonne dégustation !



Prix nets TTC en euros • Service compris