

BOISSONS

APÉRITIFS		BIÈRES	
Pastis (3cl)	4€	Pression Jupiler (25cl)	4€
Ricard (3cl)	4€	Pression Jupiler (50cl)	8€
Martini Blanc (6cl)	5€	Pietra IPA (33cl)	6€
Martini Rouge (6cl)	5€	Corona bouteille (33cl)	6€
Campari (6cl)	5€	Vedette blanche (33cl)	6€
Kir / Cassis, Framboise ou Pêche	6€		
SOFT		JUS DE LA MAISON	
Coca-Cola (33cl)	5€	Pomme	6€
Coca-Cola Zero (33cl)	5€	Poire	6€
Ice Tea (25cl)	4€	Pomme/Poire	6€
Limonade (33cl)	4€		
Sirop (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, PAC)	3€		
Perrier (33cl)	4€		
Perrier sirop (33cl)	5€		

DIGESTIFS

DIGESTIFS DE LA MAISON MANGUIN			
CARAXÈS Eau de vie de poire et de rhum	14€	LIQUEUR DE MELON	9€
OLI'GIN (Gin à l'olive)	13€	LIQUEUR DE FARIGOULE	8€
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS 43%	10€		
LIQUEURS/CRÈMES (4CL)		GIN (4CL)	
Get 27	6€	BOMBAY LONDON DRY	8€
Get 31	6€	Origine britannique, 10 épices	
Bailey's	6€	HENDRICK'S	13€
Limoncello	6€	Origine britannique, notes de rose et concombre	
Amaretto	6€	G-VINE PÊCHE	10€
		Origine française, notes de pêche	
RHUM (4CL)		L'ACROBATE Origine française bio, on remarque des ingrédients rarement utilisés, comme la spiruline (une micro-algue) ou le yuzu. Son originalité et sa qualité de production lui ont valu une Médaille d'Or lors de l'édition 2023 du concours The Gin Masters	10€
BACARDI SPICED RUM Origine portoricaine, assemblage de rhums vieux et non vieillis	8€	LA DISTILLERIE DE MONACO Origine monégasque c'est une explosion d'agrumes qui regroupe 7 agrumes locaux, également infusé avec du gingembre frais, du poivre de Sichuan et du thym citron	11€
BLACK TEARS Origine cubaine, vieilli 2 ans	10€	ILLUSIONIST Origine française, 16 extraits botaniques premium, un mélange magique	14€
ACARNE Origine mauricienne, rhum agricole vieux de 12 ans, des notes de fruits tropicaux, de vanille et d'épices	11€	FERRONI JUILLET Origine française bio, élaboré avec plante botanique et fruit de Provence	10€
CENTENARIO 20 ANS ANIVERSARIO Origine costaricienne, assemblage de rhum vieux (7,9,12 ans) notes de cassis, boîtes à cigares et gousse de vanille, doux et équilibré	14€	YU GIN Origine japonaise distillation de baies de genièvre associées au Yuzu, au poivre du Sichuan	15€
EMINENTÉ Origine cubaine, vieilli 7ans, arômes fumés de vanille, de café, notes épicées de gingembre et de poivre du Sichuan, avec un léger goût de pruneau	13€	MONKEY 47 Origine britannique, à base de 47 plantes	
BUMBU XO Origine panaméenne, élaboré à partir du jus de mélasse, vieillis jusqu'à 18 ans en fûts de Bourbon américain. Notes de chêne grillé, de vanille et des notes de zeste d'orange, d'épices poivrées et même à un soupçon de café en bouche	12€	PORTOFINO Origine italienne, 21 plantes botaniques entrent dans la fabrication de Portofino Dry Gin, chacune ayant été sélectionnée avec soin pour ses propriétés aromatiques, notes de citron frais, du genièvre, de romarin, de lavande, de marjolaine et de sauge	12€
MILLONARIO Origine péruvienne, assemblage de rhums vieillis durant 12 à 20 années, un bel équilibre exprimé par la large palette aromatique avec une pointe épicée	16€		
PROGRESSIVA Origine cubaine vieilli 13 ans, un rhum très peu sucré avec des petites notes exotiques, puis boisé et vanillé	12€		

WHISKY (4CL)		VODKA (4CL)	
JOHNNIE WALKER Origine écossaise Red Label	8€	ERISTOFF Origine polonaise	8€
ROOF RYE Origine française, 100% de seigle bénéficie d'une double maturation	10€	GREY GOOSE Origine française par excellence, GREY GOOSE est fabriquée à partir de deux ingrédients : du blé tendre d'hiver et de l'eau de source naturelle. Sa saveur douce et légère sublime	12€
BELLEVOYE NOIR Origine française, premier Triple Malt tourbé 100% français	13€		
GLENFIDDICH 15 ANS SOLERA Origine écossaise, single Malt 15 ans d'âge magnifiquement équilibré. Offre de riches notes de fruits, d'épices et de miel	12€	TEQUILA (4CL)	
MACALLAN 12 ANS Origine écossaise, single Malt 12ans d'âge, des notes de fruits frais, de fruits secs sucrés, de chêne et d'épices	16€	JOSE CUERVO BLANCO Origine mexicaine, Jalisco 100% agave bleu	9€
NIKKA Origine japonaise, élaboré à partir de Single Malts, notes de vanille, de fruits mûrs et épices se fondent dans la richesse des notes de Malt, se fait connaitre par sa puissance de 51,4 degrés	11€	JOSE CUERVO REPOSADO Origine mexicaine, Jalisco vieille 8 mois	11€
KAVALAN Origine taiwanaise, issu de l'assemblage de différents types de fûts, il séduit grâce à ses arômes frais et gourmands d'orchidées, de fruits exotiques et de vanille	12€	COGNAC (4CL)	
		HENNESSY Origine française, cette cuvée Very Special aux notes de raisin et d'amande, véritable voyage olfactif	12€
		MEUKOW Origine française, fruité et épicé, se caractérise par un mélange équilibré entre la rondeur de ses notes fruitées et la délicatesse de ses nuances boisées	10€



Prix TTC et service compris

07 81 98 68 14
reservations@restaurant-labrousse.com



LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU •



LA BROUSSE

by Mas de Capelou

Sur l'île de la Barthelasse bercée par la nature, nous vous invitons à une escale où le temps semble suspendu. Ici, chaque moment est une rencontre entre saveurs et évasion, entre convivialité et simplicité.

Dans un décor inspiré de l'Afrique, laissez-vous porter par l'ambiance chaleureuse, le murmure des conversations et le plaisir du partage. Cocktails créatifs, tapas savoureuses et instants complices se mêlent pour créer des souvenirs authentiques.

Installez-vous, laissez-vous porter...et surtout, profitez.

Bienvenue chez nous, Bienvenue chez vous, Bienvenue à La Brousse.

TAPAS

Brochettes de poulet façon teriyaki (6 pièces)
Chicken skewers teriyaki-style (6 pieces)

15€

Frites de patate douce, sauce yaourt grec, ail et citron
Sweet potato fries, greek yogurt sauce with garlic and lemon

9€

Pêche rôtie au miel, burrata et jambon cru, huile d'olive, gros sel, velours de balsamique
Roasted peach with honey, burrata and cured ham, olive oil, coarse salt, balsamic glaze

13€

Mini burgers de kefta de bœuf, cheddar et sauce La Brousse (6 pièces)
Mini beef kefta burgers; cheddar and La Brousse sauce (6 pieces)

18€

Saumon façon gravlax maison, sauce à l'aneth et pain grillé
Homemade gravlax-style salmon, dill sauce and toasted bread

14€

Tartine de tartare de bœuf au couteau, pesto, grana padano
Beef tartare toast (hand-cut) , pesto, grana padano

15€

Crevettes chapelure panko et spicy mayo (6 pièces)
Panko-breaded shrimps with spicy mayo (6 pieces)

12€

Planche de charcuterie : mortadelle truffée, jambon cru, saucisse sèche
Charcuterie board : truffled mortadella, cured ham, dry sausage

19€

Bavette snackée à la plancha et finement slicée, marinade façon La Brousse
Seared flank steak, thinly sliced and marinated La Brousse style

13€

Duo de tartinable caviar d'aubergine maison, tzatziki maison et pain pita
Spread duo : homemade eggplant caviar and homemade tzatziki with pita bread

12€

Pinsa, stracciatella, courgette rôtie, huile d'olive et gros sel
Pinsa with stracciatella, roasted zucchini, olive oil and coarse salt

16€

DESSERTS

Pinsa à partager Nutella et noisette concassée
Pinsa to share with Nutella and crushed hazelnuts

13€

Maxi cookie maison, boule vanille
Homemade maxi cookie, vanilla scoop

7€

Nos fingers gourmands de la pâtisserie "Le Yuzu" à Avignon :
Our gourmet fingers from "Le Yuzu" patisserie in Avignon

• Le citron : biscuit moelleux au citron, crémeux aux deux citrons
The lemon : soft lemon biscuit, yellow lemon and lime

10€

• Le zèbre : biscuit façon brownie, chocolat noisette, mousse vanille de Madagascar
The zebra : hazelnut chocolate brownie-style biscuit, Madagascar vanilla mousse

10€

Nos glaces de chez Gelato Junkie à Cannes :
Our ice creams from Gelato Junkie from Cannes

• Sorbets chocolat, framboise, mangue, citron basilic, kinder bueno, cookie and cream, vanille, yaourt nature..

3,50€/ boule

Soberts : chocolate, raspberrry, mango, lemon-basil sorbet, kinder bueno, cookies and cream, vanilla, plain yogurt...

3,50€/ scoop

COCKTAILS

Par Ewan Gamondes

LES CRÉATIONS

DRAGONI Vodka, liqueur de pomme, citron jaune, sirop de cassis, soda pétillant au fruit du dragon

13€

Vodka, apple liqueur, yellow lemon, blackcurrant syrup, sparkling dragon fruit soda

FUNFUN IPEYA Gin, citron jaune, feuilles de basilic, sirop de framboise, soda pétillant à la pêche blanche

14€

Gin, yellow lemon, basil leaves, raspberrry syrup, sparkling white peach soda
JASIMI Vodka, liqueur de fruits rouges, citron vert, sirop de jasmin, soda pétillant à la myrtille

13€

Vodka, red fruit liqueur, lime, jasmine syrup, sparkling blueberry soda

OPE OYINBO Rhum Bacardi épicé, manzana (liqueur de pomme), liqueur de framboise, liqueur de pêche, jus ananas, citron jaune

13€

Spiced Bacardi rum, manzana (apple liqueur) , raspberrry liqueur, peach liqueur, pineapple juice, yellow lemon

PINKY Gin, liqueur de rose, citron vert, sirop d'hibiscus, Schweppes Tonic
Gin, rose liqueur, lime, hibiscus syrup, Schweppes tonic

13€

SIRISE Rhum Bacardi épicé, liqueur de passion, liqueur de griotte, citron jaune, sirop de coco, jus d'ananas
Spiced Bacardi rum, passion fruit liqueur, morello cherry liqueur, yellow lemon, coconut syrup, pineapple juice

13€

COCKTAILS CRÉATION MANGUIN

OLIFI Oli'gin (de la maison Manguin) farigoule, purée de yuzu, citron jaune, sirop de basilic, blanc d'oeuf
Oli'gin (from Maison Manguin) , farigoule, yuzu purée, yellow lemon, basil syrup, egg white

16€

ESO PIA Caraxés (eau de vie de poire et de rhum) , liqueur de fraise, jus de citron jaune, sirop de poire, sirop de vanille et Prosecco
Caraxés (pear and rum brandy) , strawberry liqueur, yellow lemon juice, pear syrup, vanilla syrup and Prosecco

16€

LES SPRITZ

SPRTIZ MANGUIN Liqueur de melon (de la Maison Manguin)
Prosecco, Perrier
Melon liqueur (from Maison Manguin)
Prosecco, Perrier

15€

SPRITZ CLASSIQUE
Aperol, Prosecco, Perrier
Aperol, Prosecco, Perrier

11€

SPRITZ ST GERMAIN MAISON
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco et Perrier

11€

Elderflower liqueur, Prosecco, Perrier
SPRITZ LIMONCELLO Limoncello, Prosecco, feuilles de basilic
Limoncello, Prosecco, basil leaves

12€

LES COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO Rhum blanc,rum brun, Perrier citron vert, sucre, Angostura bitter
White rum, brown rum, Perrier, lime, sugar, Angostura bitter

12€

MOSCOW MULE Vodka, ginger ale, citron vert et sucre

12€

Vodka, ginger ale, lime, sugar
PORN STAR MARTINI Vodka, Passoã (liqueur de fruit de la passion) purée de passion, citron vert, sirop de vanille, blanc d'oeuf, shot de Prosecco

12€

Vodka, Passoã (passion fruit liqueur), passion fruit purée, lime, vanilla syrup, egg white, shot of Prosecco

COSMOPOLITAIN Vodka, triple sec à l'orange, citron vert, jus de cranberry, sirop de sucre
Vodka, orange triple sec, lime, cranberry juice, sugar syrup

12€

GIN BASIL SMASH Gin, citron jaune, sirop de sucre, feuilles de basilic
Gin, yellow lemon, sugar syrup, basil leaves

12€

PIÑA COLADA Rhum brun, lait coco vanillé maison, citron vert, jus ananas
Dark rum, homemade vanilla coconut milk, lime, pineapple juice

12€

LONG ISLAND Vodka, gin, tequila, rhum blanc, triple sec, sirop de sucre de canne, Coca-cola

14€

Vodka, gin, tequila, white rum, triple sec, cane sugar syrup, Coca-Cola

MARGARITA Téquila, triple sec à l'orange, citron vert, sirop de sucre
Tequila, orange triple sec, lime, sugar syrup

12€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Perrier, menthe, citron vert et sucre
Perrier, mint, lime, sugar

10€

VIRGIN MOJITO POMME
Perrier, jus de pomme de la maison, menthe, citron vert et sucre
Perrier, homemade apple juice, mint, lime, sugar

10€

APU Jus de pomme, jus de fraise, jus abricot, citron jaune, sirop de basilic

10€

Apple juice, strawberry juice, apricot juice, yellow lemon, basil syrup

OWO Jus d'orange, jus de passion, jus de mangue, sirop de vanille, citron vert, sirop de falernum
Orange juice, passion fruit juice, mango juice, vanilla syrup, lime, falernum syrup

10€

POMELO Jus de litchi, jus de pamplemousse rose, sirop de pêche, Schweppes Tonic
Lychee juice, pink grapefruit juice, peach syrup, Schweppes Tonic

10€

VINS

LES BULLES	
PROVENCE	
FAMILLE BREBAN L'Arnaude fines bulles Blanc de Blancs	39€
CHAMPAGNE	
MAISON DORÉ Champagne 1er Cru « Origine »	69€
MAISON DORÉ Champagne 1er Cru Blanc de BlancS 2019	105€

VINS ROUGES	
RHÔNE	
DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	25€
DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO	29€
DAUVERGNE & RANVIER AOP Crozes-Hermitage « Granite & Galets »	48€
DAUVERGNE & RANVIER AOP Châteauneuf-du-Pape « Du Soleil à la Terre » BIO	71€
LANGUEDOC	
LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU IGP Hérault « Jourde »	39€
LOIRE	
MICHEL GIRARD AOP Sancerre	49€
BOURGOGNE	
FABRICE LAROCLETTE AOP Saint-Véran « La Grande Vigne »	49€
BORDEAUX	
CHÂTEAU DUBARD BEL-AIR AOP Puisseguin Saint-Emilion	48€
CHÂTEAU LA CROIX ROMANE AOP Lalande de Pomerol	61€

VINS ROSÉS

PROVENCE	
FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var	24€
TORPEZ Petite Bravade AOP Côtes de Provence	31€
TORPEZ Château La Moutte AOP Côtes de Provence	49€
RHÔNE	
DOMAINE LITRAVEL AOP Tavel Rosé BIO	31€

VINS BLANCS

RHÔNE	
DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	25€
DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO	29€
LANGUEDOC	
LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU IGP Hérault « Jourde » BIO	39€
SUD-OUEST	
DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux)	31€
LOIRE	
MICHEL GIRARD AOP Sancerre	49€
BOURGOGNE	
FABRICE LAROCLETTE AOP Saint-Véran « La Grande Vigne »	51€
FABRICE LAROCLETTE AOP Pouilly Fuissé « Clos Noly »	61€

VINS AU VERRE (12CL)

VINS ROSÉS	
FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var	5€
TORPEZ Petite Bravade AOP Côtes de Provence	7€
VINS BLANCS	
DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	5€
DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO	7€
DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux)	8€
MICHEL GIRARD AOP Sancerre	9€

VINS ROUGES	
DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO	5€
DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO	7€
FABRICE LAROCLETTE AOP Saint-Amour « Clos du Chapitre »	9€
MICHEL GIRARD AOP Sancerre	9€

LES BULLES	
FAMILLE BREBAN L'Arnaude fines bulles de Provence Blanc de Blancs	8€
MAISON DORÉ Champagne « Origine » 1er Cru	12€