

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€	EAUX	
Perrier sirop (33cl)	5€	Eau minérale plate (50cl)	3€
		Eau minérale plate (1L)	5€
		Eau minérale gazeuse (50cl)	3€
		Eau minérale gazeuse (1L)	5€

DIGESTIFS

DIGESTIFS DE LA MAISON MANGUIN		GIN (4CL)	
CARAXÈS Eau de vie de poire et de rhum	14€	BOMBAY LONDON DRY	8€
OLI'GIN (Gin à l'olive)	13€	Origine britannique, 10 épices	
EAU DE VIE POIRE	10€	HENDRICK'S	13€
WILLIAMS 43%		Origine britannique, notes de rose et concombre	
LIQUEUR DE MELON	9€	G-VINE PÊCHE	10€
LIQUEUR DE FARIGOULE	8€	Origine française, notes de pêche	
Liqueur de thym		L'ACROBATE	10€
		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	
LIQUEURS/CRÊMES (4CL)		LA DISTILLERIE DE MONACO	
Get 27	6€	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€
Get 31	6€		
Bailey's	6€		
Limoncello	6€		
Amaretto	6€		
RHUM (4CL)			
BACARDI SPICED RUM	8€	Origine française, 16 extraits botaniques premium, un mélange magique	14€
Origine portoricaine, assemblage de rhums vieux et non vieillis			
BLACK TEARS	10€	FERRONI JUILLET	10€
Origine cubaine, vieilli 2 ans		Origine française bio, élaboré avec plante botanique et fruit de Provence	
ACARNE	11€	YU GIN	15€
Origine mauricienne, rhum agricole vieux de 12 ans, des notes de fruits tropicaux, de vanille et d'épices		Origine japonaise distillation de baies de genièvre associées au Yuzu, au poivre du Sichuan	
EMINENTÉ	13€	MONKEY 47	12€
Origine cubaine, vieilli 7 ans, arômes fumés de vanille, de café, notes épicées de gingembre et de poivre du Sichuan, avec un léger goût de pruneau		Origine britannique, à base de 47 plantes	
BUMBU XO	12€	PORTOFINO	12€
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		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	
MILLONARIO	16€		
Origine péruvienne, assemblage de rhums vieillis durant 12 à 20 années. un bel équilibre exprimé par la large palette aromatique avec une pointe épicée			
PROGRESSIVA	12€		
Origine cubaine vieilli 13 ans, un rhum très peu sucré avec des petites notes exotiques, puis boisé et vanillé			

WHISKY (4CL)		VODKA (4CL)	
JOHNNIE WALKER	8€	ERISTOFF	8€
Origine écossaise Red Label		Origine polonaise	12€
ROOF RYE	10€	GREY GOOSE	
Origine française, 100% de seigle bénéficie d'une double maturation		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	
BELLEVOYE NOIR	13€		
Origine française, premier Triple Malt tourbé 100% français			
GLENFIDDICH 15 ANS	12€		
SOLERA			
Origine écossaise, single Malt 15 ans d'âge magnifiquement équilibré. Offre de riches notes de fruits, d'épices et de miel			
MACALLAN 12 ANS	16€		
Origine écossaise, single Malt 12 ans d'âge, des notes de fruits frais, de fruits secs sucrés, de chêne et d'épices			
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 connaître par sa puissance de 51,4 degrés	11€		
KAVALAN	12€		
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			



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

Gyoza de poulet et légume, yakitori spicy mayo (6 pièces) Chicken and vegetable gyoza, yakitori spicy mayo (6 pieces)	15€
Frites de patate douce, sauce yaourt grec, ail et citron Sweet potato fries, greek yogurt sauce with garlic and lemon	9€
Potimarron rôti au miel et romarin, burrata, jambon cru et velours de balsamique Roasted red kuri squash with honey and rosemary, burrata, cured ham, and balsamic glaze	12€
Mini burger savoyard : Bœuf haché, raclette, oignon caramélisé et sauce La brousse (6 pièces) Mini Savoyard burgers: ground beef, raclette cheese, caramelized onion, 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€
Friture de Calamars, persillade et mayonnaise citronnée Fried Calamari, parsley-garlic seasoning, and lemon mayonnaise	13€
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 : Houmous maison, muhammara maison et pain pita Spread duo: homemade hummus, homemade muhammara, and pita bread	12€
Saint Félicien rôti au miel, pain grillé Roasted Saint-Félicien with honey, toasted bread	12€
Pinsa, sauce tomates, mozzarella, chiffonnade de jambon cru Pinsa, tomato sauce, mozzarella, thinly sliced cured ham	16€

DESSERTS

Pinsa à partager Nutella et noisette concassée Pinsa to share with Nutella and crushed hazelnuts	13€
Cookie mi-cuit maison, glace vanille Homemade half-baked cookie, vanilla ice cream	7€
Pain perdu, glace vanille, coulis de caramel au beurre salé French toast, vanilla ice cream, salted butter caramel sauce	7€
Le citron de la pâtisserie "Le Yuzu" à Avignon : Financier moelleux citron/coco, crémeux aux deux citrons Le Citron from the pastry shop "Le Yuzu" in Avignon : soft lemon/coconut financier, creamy duo of lemons	10€
Le Cocktail dessert de la brousse : La Brousse's dessert cocktail :	
La tarte citron meringué : Vodka, limoncello, citron jaune, sirop de caramel beurre salé, blanc d'œuf Lemon meringue tart : Vodka, limoncello, yellow lemon, salted butter caramel syrup, egg white	12€

COCKTAILS

Par Ewan Gamondes

LES CRÉATIONS

BAAN Vodka, liqueur de griotte, citron jaune, sirop de passion, soda pétillant coco açai Vodka, morello cherry liqueur, yellow lemon, passion fruit syrup, sparkling coconut açai soda	13€
ATAAYA CHAI Bourbon, liqueur de pêche de vigne, jus de pomme, citron jaune, sirop chai tea, blanc d'œuf Bourbon, vineyard peach liqueur, apple juice, yellow lemon, chai tea syrup, egg white	14€
POOBAR Rhum, liqueur de pomme, jus de mangue purée de banane, citron jaune, sirop de vanille, (blanc d'œuf ou Fee Foam) Rum, apple liqueur, mango juice, banana purée, yellow lemon, vanilla syrup, (egg white or Fee Foam)	13€
KOOM-KOOM Gin, concombre, pure de yuzu, citron jaune, feuille de basilic, tonic rose limonade Gin, cucumber, yuzu purée, yellow lemon, basil leaf, rose lemonade tonic	14€
BAXA Gin, liqueur de fleur de sureau, bleu de curaçao, citron jaune, sirop de framboise, limonade Gin, elderflower liqueur, blue curaçao, yellow lemon, raspberry syrup, lemonade	13€
ATA Rhum Bacardi épicié, jus de fraise, jus ananas, sirop de coco, piment de cayenne Spiced Bacardi rum, strawberry juice, pineapple juice, coconut syrup, cayenne pepper	13€
SWART Vodka infusée à la mure, liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert, sirop de pomme vert Blackberry-infused vodka, elderflower liqueur, lime juice, green apple syrup	13€

COCKTAILS CRÉATION MANGUIN

OLIFI Oli'gin (de la maison Manguin) farigoule, purée de yuzu, citron jaune, sirop de basilic, blanc d'œuf Oli'gin (from Maison Manguin) , farigoule, yuzu purée, yellow lemon, basil syrup, egg white	16€
PUWAAR Caraxés (Eau de vie de poire et de rhum, liqueur de fraise, jus de citron jaune, jus de poire de la maison, sirop de vanille Caraxés (pear brandy and rum) , strawberry liqueur, yellow lemon juice, house pear juice, vanilla syrup	16€

COCKTAILS SOUR DE LA BROUSE

CLOVER CLUB Gin, liqueur de cassis, purée de framboise, citron jaune, blanc d'œuf Gin, blackcurrant liqueur, raspberry purée, yellow lemon, egg white	12€
AMARETTO SOUR Amaretto (liqueur d'amande) , angustura bitter, citron jaune sirop de sucre blanc d'œuf Amaretto (almond liqueur) , Angostura bitters, yellow lemon, sugar syrup, egg white	12€
WHISKY SOUR Whisky, citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf, angostura bitter Whisky, yellow lemon, sugar syrup, egg white, Angostura bitters	12€

LES SPRITZ DE LA BROUSSE

SPRITZ MANGUIN Liqueur de melon (Maison Manguin) Prosecco, Perrier Melon liqueur (from Maison Manguin) Prosecco, Perrier	11€
SPRITZ CLASSIQUE Aperol, Prosecco, Perrier	11€
SPRITZ ST GERMAIN MAISON Liqueur de fleur de sureau, Prosecco et Perrier	11€
Elderflower liqueur, Prosecco, Perrier	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO Rhum blanc,rhum 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 Vodka, ginger ale, lime, sugar	12€
PORN STAR MARTINI Vodka, Passoã (liqueur de fruit de la passion) purée de passion, citron vert, sirop de vanille, blanc d'œuf, shot de Prosecco Vodka, Passoã (passion fruit liqueur), passion fruit purée, lime, vanilla syrup, egg white, shot of Prosecco	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 Vodka, gin, tequila, white rum, triple sec, cane sugar syrup, Coca-Cola	14€

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€
ESO PUPA Jus cranberry, fraise, framboise, sirop de thé pêche, citron jaune, limonade Cranberry juice, strawberry, raspberry, peach tea syrup, yellow lemon, lemonade	10€
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€
KUKUMBA Concombre, feuille de basilic, sirop de rose, citron vert, schweppes tonic Cucumber, basil leaf, rose syrup, lime, Schweppes tonic	10€

VINS

LES BULLES PROVENCE FAMILLE BREBAN L'Arnaude fines bulles Blanc de Blancs CHAMPAGNE MAISON DORÉ Champagne 1er Cru « Origine » MAISON DORÉ Champagne 1er Cru Blanc de BlancS 2019	39€ 69€ 105€
VINS ROUGES RHÔNE DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Crozes-Hermitage « Granite & Galets » DAUVERGNE & RANVIER AOP Châteauneuf-du-Pape « Du Soleil à la Terre » BIO LANGUEDOC LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU IGP Hérault « Jourde » BEAUJOLAIS FABRICE LAROCLETTE AOP Saint-Amour « Clos du Chapitre » LOIRE MICHEL GIRARD AOP Sancerre BORDEAUX CHÂTEAU DUBARD BEL-AIR AOP Puisseguin Saint-Emilion CHÂTEAU LA CROIX ROMANE AOP Lalande de Pomerol	25€ 29€ 48€ 71€ 39€ 49€ 49€ 48€ 61€
VINS ROSÉS PROVENCE FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var TORPEZ Petite Bravade AOP Côtes de Provence TORPEZ Château La Moutte AOP Côtes de Provence RHÔNE DOMAINE LITRAVEL AOP Tavel Rosé BIO	24€ 31€ 49€ 31€
VINS BLANCS RHÔNE DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO LANGUEDOC LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU IGP Hérault « Jourde » BIO SUD-OUEST DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux) LOIRE MICHEL GIRARD AOP Sancerre BOURGOGNE FABRICE LAROCLETTE AOP Saint-Véran « La Grande Vigne » FABRICE LAROCLETTE AOP Pouilly Fuissé « Clos Noly »	25€ 29€ 29€ 39€ 31€ 49€ 51€ 61€

VINS AU VERRE (12CL)

VINS ROSÉS FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var TORPEZ Petite Bravade AOP Côtes de Provence	5€ 7€
VINS BLANCS DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux) MICHEL GIRARD AOP Sancerre	5€ 7€ 8€ 9€
VINS ROUGES DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO FABRICE LAROCLETTE AOP Saint-Amour « Clos du Chapitre » MICHEL GIRARD AOP Sancerre	5€ 7€ 9€ 9€
LES BULLES FAMILLE BREBAN L'Arnaude fines bulles de Provence Blanc de Blancs MAISON DORÉ Champagne « Origine » 1er Cru	8€ 12€