

Nectar

cocktail club



@NECTARCOCKTAILCLUB

WE ARE OPEN EVERY DAY
DIMANCHE - JEUDI | 16H - 00H
VENDREDI - SAMEDI | 16H - 01H

Se retrouver, Déguster, Partager, S'amuser

Meet up, Taste, Share, Have fun

Avant Propos

Le soleil décline sur Montpellier et le Nectar se transforme en cocktail club. Nos créations signatures sont de véritables expériences sensorielles, pensées pour éveiller vos yeux, vos papilles et vos sens.

Notre équipe connaît aussi ses classiques sur le bout des doigts et saura vous guider vers la boisson qui vous correspond le mieux. Et pour accompagner chaque moment, notre carte propose également une sélection de spiritueux, vins, champagnes et boissons sans alcool.

Enjoy !

L'équipe du Nectar Cocktail Club.

Cocktails Signatures

Our seasonal signature cocktails

AUDE DE PLUTON

Campari, Maraschino liqueur, cranberry, Luxardo cherry Gin

« Une douce cerise amère »

9cl | 12€

ANDROMÈDE LÉGÈRE

Sake, wasabi liqueur, purée de pastèque, purée de bergamote, miel, citron vert

« Entre fraîcheur estivale et frisson japonais »

11cl | 14€

PHOENIX DE NUIT

Vodka, Vodka vanille, jus de citron, sirop de fallernum, Vermouth sans alcool VRMH, soda ananas amande

« Nuage vanillé, douceur addictive »

9cl | 12€

GRANDE OURSE D'ÉTÉ

Reine des prés, blanche d'armagnac, citron, sirop de fleur de sureau, émulsion pomme concombre

« Une délicate caresse végétale »

8cl | 13€

Cocktails Signatures

Our seasonal signature cocktails

OMBRE DE MARS

Rhum ambré, Noilly Prat ambré, citron, caramel rhubarbe fraise, liqueur Chipotle, blanc d'œuf

« Un bonbon gourmand et fumé »

8cl | 13€

SATURNE CLAIR

Gin pêche thym miel, citron, sirop de thym, eau gazeuse

« Un gin fizz frais et estival »

10cl | 14€

ECLIPSE AZTECA

Tequila, liqueur de concombre, shrub kiwi, sirop de lime, parfum concombre-lime, sphères eau concombre – citron vert

« Un voyage à travers les 5 sens »

12cl | 14€

GALAXIE TROPICALE

Rhum blanc, citron, sirop vanille, purée mangue, jus goyave, champagne

« Une douceur tropicale et gourmande »

14cl | 14€

Le cocktail sur-mesure

We create your custom cocktail

Un cocktail unique, créé sur mesure selon vos goûts par notre équipe de mixologues.

Your taste, our creation - a cocktail made just for you

15€

LES CLASSIQUES

Classiques, indémodables et parfaitement maîtrisés par notre équipe. Lequel allez-vous choisir ?

Moscow Mule | **Cuba Libre** | Margarita | **Caipirinha** | Spritz | **Mojito** and more.

13€

Mocktails Signatures

Our seasonal signature mocktails

ASTÉROÏDE CITRUS

JNPR Gin sans alcool, fatwash à l'huile de coco, sirop de passion, citron, fleur d'oranger, Tonic Yuzu

« Une explosion de fraîcheur »

8cl | 9€

FOUDRE DE MARS

RHHM Rhum sans alcool, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de caramel, glaçon ananas infusé au piment

« Un mocktail qui s'intensifie avec le temps »

11cl | 9€

TERRE ÉMERAUDE

JNPR n3 Gin sans alcool, jus de citron vert, sirop de lime, purée de pomme, adriatico 0%

« Un éclat vif aux accents fruités et doux »

13cl | 9€

ORANGE NEBULA

SPRZ Spritz & VRMH Vermouth sans alcool, sirop de Sureau, jus de citron vert, soda pamplemousse & bergamote

« L'amertume comme signature »

11cl | 9€

JNPR : marque de **spritueux sans alcool**. L'aboutissement d'un travail minutieux, inspiré des techniques ancestrales de distillation. Historiquement, la distillation n'était pas pensée comme une production d'alcool, mais comme un procédé d'extraction et de concentration des essences aromatiques. C'est cette approche que JNPR revendique aujourd'hui.

Se retrouver, Apprendre, Créer, Déguster, S'amuser
Meet up, Learn, Create, Taste, Have fun

Mixology Workshop

Tous les **samedis soir**, nous ouvrons les portes de nos **ateliers de mixologie** ultra-exclusif, un rendez-vous rare, à ne surtout pas manquer.

Apprenez à **créer** cocktails et mocktails inédits, jamais deux fois les mêmes.

Une **expérience singulière** dédiée à ceux qui n'ont pas peur d'explorer autrement. À vous de secouer le shaker!

Durée : 1h30

Réservations Mixology





Sélection Spiritueux

Rhum and Whisky

RHUM 4cl

PURA VIDA AMBRÉ

Costa-Rica : Notes de caramel, vanille, fruits secs

7€

BARLOVENTO SPICED

Venezuela : Notes de Chocolat noir, vanille, café

12€

HONEY FERRONI

France : Notes de fruits secs, épices fumées

9€

SERUM ANCON

Panama : Notes de fruits secs, épices fumées

13€

FAUVE Bio

Paraguay : Vieilli 3 ans en fût de Bourbon

10€

MÈRE GALANTE

Guadeloupe : Ex barrique de Cognac

14€

DIPLOMATICO

Venezuela : Barrique de chêne : Arômes fruits secs, miel

10€

SQUADRON 303 - THE PACIFIC ACE

Angleterre : Marmelade de fruits et noix de coco

14€

COPALLI

Belize : Notes végétales, poivre

11€

DEGUSTATION

Partez à la découverte de 4 rhums soigneusement choisis aux quatre coins des Caraïbes, 2cl chacun, pour éveiller vos sens et vous guider vers celui qui vous ressemble.

20€

WHISKY 4cl

ARDENT

Belgique : Notes de vanille, bois fumé, légèrement malté

13€

BELLEVOYE CARTE NOIRE

France : Notes de céréales, fruits blancs, tourbé

17€

SUNTORY TOKI

Japon : Notes d'agrumes, épices

13€

NC' NEAN SINGLE MALT

Ecosse : Notes de citron, épices, vanille, fruits

18€

BALCONES BOURBON

Etats-Unis : Notes de miel, vanille, pécan grillé, cuir

14€

BALCONES TEXAS SINGLE MALT

Etats-Unis : Notes de fruits mûrs, caractère malté

20€

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT

Etats-Unis : Notes de fruits secs, chêne, noix

15€

DEGUSTATION

L'art de la dégustation — 4 expressions soigneusement choisies par notre équipe, 2cl chacune, pour éveiller vos sens et révéler le whisky qui vous correspond.

20€

Sélection Spiritueux

Gin, Tequila and Vodka

4cl GIN

HENDRICKS Écosse : Parfum de concombre et pétales de roses	9€	ROKU SAKURA Japon : Notes de yuzu, agrumes, sakura, cerise	12€
L'ACROBATE Bio France : Notes d'épice, mandarine, iode	9€	GENEROUS ORGANIC Bio France : Notes de citron, épice, herbes	13€
BEAR BROTHER Bio France (sud-ouest) : Notes d'agrumes, herbes et épices	9€	ETSU DOUBLE ORANGE Japon : Notes d'orange amère du Japon, réglisse, coriandre	13€
OLD UP France : Notes de tonka, agrumes, citron	11€	SIR CHILL Belgique : Notes de tabac, vanille, mandarine, noix d'amande	15€
DEGUSTATION Une invitation botanique en 4 escales, 2cl chacune, pour éveiller vos sens et vous guider vers celui qui vous ressemble.			20€

4cl TEQUILA

JOSÉ CUERVO Mexique : Fraîche, vive, et notes de sucrées	8€	ROSALUNA MEZCAL Mexique : Notes d'agrumes, fruits tropicaux, légèrement fumées	11€
PATRON TEQUILA SILVER Mexique : Notes de vanille, agrumes	17€		

4cl VODKA

RENAISSANCE VANILLE France : Notes de vanille douce et sucrée	8€	GREYGOOSE France : Délicate et légèrement sucrée	12€
BEAR BROTHER France (sud-ouest) : Notes d'agrumes, épices	9€		

Bières pression

Draft and bottled beer

	25cl	50cl		33cl
BLONDE ALARIK Bio	4.5	8	ALARIK SANS ALCOOL Bio	6
IPA ALARIK Bio	5	9	ALARKI SAISON Bio	7
BLANCHE ALARIK Bio	5	9	ALARIK BARREL AGED BRUNE Bio	9

DIGESTIF

POIRE WILLIAMS 6cl	6	BLANCHE D'ARMAGNAC VITAL 6cl	12
JÄGERMEISTER 4cl	7	AUDRY ART VSOP COGNAC 4cl	12
CALVADOS 4cl	8	BAS D'ARMANIAC - RESISTANCE 4cl	12

LIQUEUR 6cl

LIQUEUR DE GÉNÉPI	6	LUXARDO AMARETTO	8
BAILEY'S	6	LIQUEUR LUXARDO CAFÉ	8
VILLA GELI MENTHE OU CITRON	7	ADRIATICO BLANCO	10

APÉRITIF

RICARD 2cl	6	LILLET ROUGE, BLANC 6cl	12
CAMPARI 4cl	7	NOILLY PRAT - ORIGINAL, AMBRÉ, ROUGE 4cl	12
SUZE 4cl	8	PORTO BLANC OU ROUGE 4cl	12

Sélection de vins

White, red and rosé wines

BLANCS

CHARDONNAY

Domaine La Combe St-Paul | IGP Pays d'Oc | Notes de fruits blancs et agrumes | 2024

UBY 4 MOELLEUX

Domaine Uby | IGP côte de Gascogne | Notes de fruits exotiques, aromes de citron confits et coing | 2025

TERRE DE CAUX **Bio**

Domaine De Daurion | IGP Pays d'Occ - Viognier | Notes d'agrumes et fruits exotiques | 2024

MACCABEU **Bio**

Domaine des schistes | IGP côtes catalanes | blanc sec, élégant, racé, expressif | 2025

ROSÉ

TERRES DE SABLE **Bio**

Domaine des terres de sables | IGP sables de Camargues | Notes d'agrumes, épices de poivre rose | 2024

LA TOUR SAINT HONORÉ **Bio**

Domaine de la tour st honoré, l'après-plage | IGP var Provence | rafraichissant, vif, équilibré et fruité | 2025

ROUGES

YIN YANG **Bio**

Domaine Sauzet | Vin de France | Fruité, boisé, aromes groseille, framboise, épices et cacao

L'IMPUDENT **Bio**

Terrasse du Larzac | AOP Terrasse du Larzac | Notes d'aromes fruits noir, garrigue, lavande, violette

ROCHES SAINTES SYRAH **Bio**

Domaine Gilles Cantons | IGP Pays d'Oc | Notes de fruits rouges, bouche souple et fruitée

APERITIF A BASE DE VIN | 5€

Tinto De Verano (vin rouge, limonade)

Sangria maison du maison

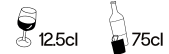
CHAMPAGNES

PROSECCO EXTRA DRY VILLA DEGLI OLMI **Bio**

MARQUIS DE POMEREUIL CHAMPAGNE BRUT

BESSERAT DE BELLEFON CHAMPAGNE BRUT

BESSERAT DE BELLEFON CHAMPAGNE ROSÉ



12.5cl

75cl

6

26

6

30

6

30

6

30

6

28

5

26

6

28

6

28

6

28

6

24

12

70

15

90

17

100

Boissons sans alcool

Soft drink, juice, smoothie, water

COCA-COLA 4

COCA-COLA ZÉRO 4

JUS DE FRUITS 4

JUS DE FRUITS 4

Ananas, Abricot, pomme, Orange, Fraise

SODAS FRANKLIN & SONS 4

Rosemary & olive, grapefruit & bergamot,
pineapple & almond, Yuzu, Tonic, GingerAle

JUS MAYA 6

PAM (Passion - ananas - mangue), Goyave

HANDMADE

THÉ GLACÉ 6

CITRONNADE 6

SMOOTHIES 8

- Mangue, passion, coco, ananas

- Yuzu, concombre, sureau

- Citron, orange, pamplemousse

KOMBUCHA 6

Boisson fermentée artisanale, peut contenir de légères traces
d'alcool (fermentation naturelle)

MATÉ ORGANICS VIVA BIO 6

EAUX

SIROPS MONIN 3

Demandez nous **la sélection** du moment !

PUREZZA PLATE 3

PUREZZA PÉTILLANTE 3

PERRIER 4

Boissons chaudes

Coffee, tea, chocolate

ESPRESSO	3
CAFÉ CRÈME	4
CAPPUCCINO	4
LATTE	5
CHOCOLAT CHAUD	5
LATTE FRAPPÉ	6
CAFÉ FRAPPÉ	5

THÉS



PALAIS DES THÉS
PARIS

LIMONCHA **Bio**
THÉ DES AMANTS **Bio**
GENMAICHA YAMA **Bio**
JARDIN D'ENFANCE
JARDIN À LA FRANÇAISE
BAI MU DAN **Bio**
ROOIBOS DES VAHINÉS
THÉ CHAI MAISON
THÉ CHAI LATTE MAISON

5

Demandez-nous **la sélection** du moment !

ℵ