

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

AUBE 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€

HONEY FERRONI

France : Notes de fruits secs, épices fumées

9€

FAUVE Bio

Paraguay : Vieilli 3 ans en fût de Bourbon

10€

DIPLOMATICO

Venezuela : Barrique de chêne : Arômes fruits secs, miel

10€

COPALLI

Belize : Notes végétales, poivre

11€

BARLOVENTO SPICED

Venezuela : Notes de Chocolat noir, vanille, café

12€

SERUM ANCON

Panama : Notes de fruits secs, épices fumées

13€

MÈRE GALANTE

Guadeloupe : Ex barrique de Cognac

14€

SQUADRON 303 - THE PACIFIC ACE

Angleterre : Marmelade de fruits et noix de coco

14€

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€

SUNTORY TOKI

Japon : Notes d'agrumes, épices

13€

BALCONES BOURBON

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

14€

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT

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

15€

BELLEVOYE CARTE NOIRE

France: Notes de céréales, fruits blancs, tourbé

17€

NC'NEAN SINGLE MALT

Ecosse : Notes de citron, épices, vanille, fruits

18€

BALCONES TEXAS SINGLE MALT

Etats-Unis : Notes de fruits mûrs, caractère malté

20€

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€

L'ACROBATE **Bio**

France : Notes d'épice, mandarine, iode

9€

BEAR BROTHER **Bio**

France (sud-ouest) : Notes d'agrumes, herbes et épices

9€

OLD UP

France : Notes de tonka, agrumes, citron

11€

ROKU SAKURA

Japon : Notes de yuzu, agrumes, sakura, cerise

12€

GENEROUS ORGANIC **Bio**

France : Notes de citron, épice, herbes

13€

ETSU DOUBLE ORANGE

Japon : Notes d'orange amère du Japon, réglisse, coriandre

13€

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 ARMAGNAC - RESISTANCE 4cl	12
PISCO 4cl	8		

LIQUEUR 6cl

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

APÉRITIF

RICARD 2cl	4	LILLET ROUGE, BLANC 6cl	6
CAMPARI 4cl	5	NOILLY PRAT - ORIGINAL, AMBRÉ, ROUGE 6cl	8
SUZE 4cl	6	PORTO BLANC OU ROUGE 6cl	9

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, arômes 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, arômes groseille, framboise, épices et cacao

L'IMPUDENT Bio

Terrasse du Larzac | AOP Terrasse du Larzac | Notes d'arômes 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

CHAMPAGNES

PROSECCO EXTRA DRY VILLA DEGLI OLMi Bio

MARQUIS DE POMEREUIL CHAMPAGNE BRUT

BESSERAT DE BELLEFON CHAMPAGNE BRUT

BESSERAT DE BELLEFON CHAMPAGNE ROSÉ



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

LIMONADE 33cl	4.5
PERRIER 33cl	4.5
COCA-COLA 33cl	4.5
COCA-COLA ZÉRO 33cl	4.5
JUS DE FRUITS RAUCH 20cl	4
Ananas, Abricot, pomme, Orange, Fraise, Tomate	
SODAS FRANKLIN & SONS 20cl	4
Rosemary & olive, grapefruit & bergamot, pineapple & almond, Yuzu, Tonic, GingerBeer	
JUS MAYA 30cl	6
PAM (Passion - ananas - mangue), Goyave	
THÉ GLACÉ	6
CITRONNADE	6
SMOOTHIES	8
- Mangue, passion, coco, ananas	
- Pomme, concombre, sureau	
- Citron, orange, pamplemousse	
KOMBUCHA	6
MATÉ ORGANICS VIVA BIO	6

EAUX

SIROPS MONIN	3
Demandez nous la sélection du moment !	
PUREZZA PLATE	3
PUREZZA PÉTILLANTE	3

Boissons chaudes

Coffee, tea, chocolate

ESPRESSO	3
CAFÉ NOISETTE	3.5
DOUBLE ESPRESSO	4
CAFÉ CRÈME	4
CAPPUCCINO	4
LATTE	5
CHOCOLAT CHAUD	5
LATTE FRAPPÉ	6
CAFÉ FRAPPÉ	5

THÉS



PALAIS DES THÉS
PARIS

LIMONCHA Bio	5
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	

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

X