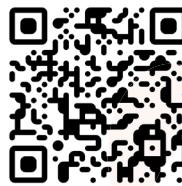


Nectar
cocktail club



@NECTARCOCKTAILCLUB

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

RED LADY

Noilly Prat Rouge, liqueur de myrthe, infusion cannelle, tonic rhubarbe hibiscus.

L'élégance rouge, cocktail amer et fruité.

14cl | 12€

MAPLE SOUR

Whisky, jus de citron jaune, sirop d'érable, bitter cacao, fee foam.

L'alliance parfaite entre puissance et gourmandise.

12cl | 12€

NECTAR

Rhum blanc, purée de fraise, jus de citron jaune, sirop vanille, feuilles de menthe, prosecco.

Comme un bonbon en bouche.

14cl | 13€

EAT ME

Vodka noisette, liqueur de réglisse, Adriatico, sirop falernum, crème fraîche.

Crèmeux, gourmand et sucré : il faut le déguster !

10cl | 14€

Cocktails Signatures

Our seasonal signature cocktails

NO NAME

Rhum ambré, liqueur de fleur de sureau, sirop bergamote, soda goyave citron.

Acidulé, vibrant : impossible à oublier.

12cl | 12€

DARK PULSE

Mezcal, purée de cerise noire, jus de citron vert, crème de cacao brun, sirop de poivre.

Il bat au rythme de la nuit, fruité et épice.

11.5cl | 13€

BELA FIZZ

Gin infusé pomme cannelle, jus de citron jaune, sirop noisette, bitter vanille, perrier.

Le plaisir pétillant, doux et acidulé : gin fizz revisité.

18cl | 12€

OUR GARDEN

Gin, liqueur de bergamote, cordial basilic, sirop simple, émulsion concombre.

Une gorgée mystérieuse, légèrement acidulée.

18cl | 14€

Le cocktail sur-mesure

We create your custom cocktail

Un cocktail unique, créé sur mesure selon vos goûts par notre équipe derrière le bar.

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.

12€

Mocktails Signatures

Our seasonal signature mocktails

VANILLA

Maïa sureau, jus de citron jaune, sirop de vanille, fee foam.

Douceur et réconfort à chaque gorgée.

17cl | 8€

BOTANICA

Gin sans alcool, jus de citron jaune, sirop de fleur de sureau, soda goyave citron.

Fraîcheur citronnée, touche d'amertume.

20cl | 9€

VITAMINE C

Jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de pêche, basilic frais.

Soleil tropical en plein hiver, légèrement acidulé.

14cl | 8€

HONEY

Vermouth sans alcool, jus de citron vert, sirop de miel, ginger ale.

Une effervescence douce-amère.

20cl | 9€

Sélection Spiritueux

Rhum and Whisky

RHUM 4cl

PURA VIDA AMBRÉ	7	ZAKA	14
Costa-Rica Notes de caramel, vanille, fruits secs		Panama Vieilli de 7 à 12 ans	
DIPLOMATICO	10	LA PROGRESIVA	14
Venezuela Barrique de chêne Arômes fruits secs, miel		Cuba Vieilli en fût de Bourbon 13 ans	
FAUVE Bio	10	MÈRE GALANTE	14
Paraguay Vieilli 3 ans en fût de Bourbon		Guadeloupe Ex barrique de Cognac	
MANIKOU	12	SQUADRON 303 - THE PACIFIC ACE	14
France, Marseille Blend d'exception		Angleterre Marmelade de fruits et noix de coco	
VERMEIL Bio	12	VASCO - DISTILLERIE DU RENARD	16
Belgique Fût de Bourbon et Maury Canne à sucre, mélasse		France Brut de fût	

WHISKY 4cl

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8	BELLEVOYE CARTE NOIRE	15
Écosse Épicé et légèrement tourbé		France Tourbé	
BALCONES BOURBON	12	NC' NEAN SINGLE MALT Bio	15
États-Unis Pot still doux, notes de caramel		Écosse Délicat et fruité	
CURRACH SINGLE MALT	14	BALCONES TEXAS SINGLE MALT	18
Irlande Affiné en fût toasté aux algues		États-Unis Fruits mûrs, caractère malté	
MOON HARBOUR SINGLE MALT	14		
France Fût Sauterne et Château La Louvière			

Sélection Spiritueux

Gin, Tequila and Vodka

4cl GIN

HENDRICK'S	9	ORUZA Bio	12
Écosse Parfum de concombre et pétales de roses		France Infusé au riz IGP de Camargue	
NOUAISON	10	TERPÈNE Bio	12
France Raisins et ensemble de 14 plantes		France Pin, immortelle et poivre de Timut	
GIN DE NOS JARDINS Bio	12	TAGGIASCO	13
France, Occitanie Thym, lavande, marjolaine et agrumes		Italie Distillé avec des olives Taggiasca	
GIN D'HIVER Bio	12	BLEU DENIM Bio	14
France, Occitanie Orange et cannelle		France, Nîmes Thym, romarin et cédrat	

4cl TEQUILA

JOSÉ CUERVO	8
Mexique Fraîche, vive et notes sucrées	

4cl VODKA

RENAISSANCE VANILLE	8	ORAGE CITRON DE MENTON	12
France, Charente-Maritime Notes de vanille		France Infusée aux citrons de Menton IGP	
GREY GOOSE	11	CODOLE Bio	12
France Délicate et légèrement sucrée		Corse Infusée à la noisette	

Bières pression

Draft and bottled beer

	25cl	50cl			
BLONDE ALARIK® Bio	4.5	8	BIÈRES DU MOMENT EN BOUTEILLE	33cl	7
IPA ALARIK® Bio	5	9			
BLANCHE ALARIK® Bio	5	9			

DIGESTIF

POIRE WILLIAMS 6cl	6	BAS D'ARMANIAC - RÉSISTANCE 4cl	12
PISCO 4cl	8	AUDRY ART VSOP COGNAC 4cl	12
CALVADOS 4cl	8	FINE DU LANGUEDOC 4cl Bio	15
BLANCHE D'ARMAGNAC VITAL 4cl	12	PATTE BLANCHE COGNAC 4cl	19

LIQUEUR 6cl

LIQUEUR DE GÉNÉPI	6	LIQUEUR LUXARDO CAFÉ	8
BAILEY'S	6	ADRIATICO BLANCO	10
LIQUEUR DE MENTHE ERNEST	6	LIMONCELLO VILLA MASSA	10

APÉRITIF

RICARD 4cl	4	LILLET ROUGE, BLANC 6cl	5
CAMPARI 6cl	5	NOILLY PRAT - ORIGINAL, AMBRÉ, ROUGE 6cl	6
SUZE 6cl	5	PORTO BLANC 6cl	8.5

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

6 26

CRI - MOELLEUX

Domaine St Martin des Champs | IGP Pays d'Oc | Notes d'agrumes et fruits confits | 2024

6 28

TERRE DE CAUX Bio

Domaine de Daurion | IGP Pays d'Oc | Notes d'agrumes et fruits exotiques | 2024

6 30

NUIT BLANCHE Bio

Domaine Terres de Sable | IGP Sable de Camargue | Notes de fleurs, poire et épices, fraîches | 2024

8 35

ROSÉ

ICEO

Domaine St Martin des Champs | IGP Sable de Camargue | Notes de fruits rouges | 2024

5 27

ROUGES

BARATHYM Bio

Château bas d'Aumelas | AOC Languedoc | Notes de fruits rouges, réglisse | 2023

6 26

L'ORACLE Bio

Domaine Bories de Maurel | Vin de France | Notes de fruits rouges, violette et poivre noir | 2024

7 28

L'IMPUDENT Bio

Terrasse du Larzac | AOP Terrasse du Larzac | Notes de cerises griottes et d'épices | 2022

8 36

MARIE LOUISE Bio

Domaine Cammaous & Caussarelle | AOP Pic-Saint-Loup | Notes de mûres, thym et poivre noir | 2024

9 39

CHAMPAGNES

PROSECCO EXTRA DRY VILLA DEGLI OLMI Bio

6 24

MARQUIS DE POMEREUIL CHAMPAGNE BRUT

12 70

BESSERAT DE BELLEFON CHAMPAGNE BRUT

90

BESSERAT DE BELLEFON CHAMPAGNE ROSÉ

100

Boissons sans alcool

Soft drink, juice, smoothie, water

COCA-COLA	33cl	4
COCA-COLA ZÉRO	33cl	4
LIMONADE	33cl	4
JUS DE FRUITS	20cl	4
	Ananas, Abricot, Pomme, Orange, Fraise	
SODAS FRANKLIN & SONS	20cl	4
	Indian tonic, Rhubarbe hibiscus, Ginger Ale, Guave lime	
JUS MAYA®	31cl	6
	Ananas & Aloe Vera, Litchi	
HOME MADE		
BISAP		6
THÉ GLACÉ		6
CITRONNADE		6
SMOOTHIES		8
	Cerise figue cranberry, Pomme pêche bergamote	

EAUX

SIROPS BACANHA®	3
Demandez nous la sélection du moment !	
PUREZZA PLATE 75cl	3
PUREZZA PÉTILLANTE 75cl	3
PERRIER 33cl	4

Boissons chaudes

Coffee, tea, chocolate

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

THÉS



PALAIS DES THÉS
PARIS

THÉ VERT	5
THÉ NOIR	
THÉ BLANC	
THÉ FRUITS ROUGES	
INFUSIONS	

Demandez-nous la sélection du moment !

Se retrouver, Apprendre, Créer, Déguster, S'amuser

Meet up, Learn, Create, Taste, Have fun



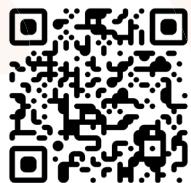
Mixology Workshop

Chaque mois, nous ouvrons les portes d'un atelier 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, CARTES ET EXPÉRIENCES

WE ARE OPEN EVERY DAY
27 RUE JULES FERRY 34000 MONTPELLIER

N