

LES COCKTAILS SIGNATURES

5cL d'alcool



HOLLAND PARK • 14€

Sailor Jerry, Trois Rivières,
Overproof, Orgeat, Coco,
Citron, Pomme, Blanc d'œuf



BRASS MONKEY • 15€

Monkey Shoulders, Miel,
Bitter cacao, Bitter noix



GREEN WIDOW • 14€

Gin, Maraschino, Citron, Sirop
d'herbes, pomme,
Eau pétillante



THE QUEEN • 16€

Vodka, Kahlua, Amaretto,
Crème coco, Thé noir, Cannelle,
Vanille



BEER FICTION • 14€

Whisky, Sirop d'IPA, Citron,
Blanc d'œuf, Tonic



CLEAR JUNGLE • 16€

Plantation 3 stars, Campari,
Ananas, Citron, Vanille, Lait de
coco



BOTANICAL VALLEY • 14€

Hendrick's, Génépi, Skinos,
Citron, Bitter piment



TIKILA • 16€

Tequila, Mezcal, Amaretto,
Cannelle, Orgeat, Passion,
Citron

COCKTAILS SUR-MESURE

Laissez-nous vous surprendre !

Avec Alcool

• 16.00€ •

Sans Alcool

• 10.00€ •

The **46** Bar

Prix net en euros, service compris. *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES COCKTAILS INDEMODABLES

5cL d'alcool

PORNSTAR MARTINI

Vodka Vanille, Passion, Citron, Sucre

• 14.00€

SPRITZ ST GERMAIN

St Germain, Prosecco, Eau Pétillante

• 12.00€

NEGRONI

Gin, Del Professor, Campari

• 14.00€

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Citron, Sel

• 14.00€

DAIQUIRI

Rhum, Citron, Sucre

• 14.00€

OLD FASHIONED

Bourbon, Sucre, Angostura Bitter

• 14.00€

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Cramberry, Citron

• 14.00€

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de café, Sucre, Espresso

• 14.00€

5cL d'alcool



COCKTAILS MULE

JAMAICAN MULE

• 12.00€

Rhum, Citron,
Ginger Beer

LONDON MULE

• 12.00€

Gin, Citron,
Ginger Beer

MOSCOW MULE

• 12.00€

Vodka, Citron,
Ginger Beer



The **46** Bar

Prix net en euros, service compris. *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



COCKTAILS CLASSIQUE

5cL d'alcool

**HAPPY
HOUR**

MOJITO

Rhum, Menthe, Citron, Sucre, Eau Pétillante Angostura Bitter

• 10.00€ • 7.00€

WHISKY SMASH

Whisky, Menthe, Citron, Sucre, Angostura Bitter

• 10.00€ • 7.00€

CAIPIRINHA

Cachaça, Citron, Sucre

• 10.00€ • 7.00€

CAÏPIROSKA

Vodka, Citron, Sucre

• 10.00€ • 7.00€

TI-PUNCH

Rhum Agricole, Citron, Sucre

• 10.00€ • 7.00€

TOMIZ

Tequila, Agave, Mezcal, Citron

• 10.00€ • 7.00€

BIÈRES & CIDRE

PRESSIONS

25cL

50cL

**HAPPY
HOUR**

BLONDE PILS 5°

• 4.00€ • 7.50€ • 5.50€

IPA 6.2°

• 5.00€ • 9.00€ • 7.50€

BLANCHE IPA 5°

• 5.00€ • 9.00€ • 7.50€

CIDRE

• 5.50€ Bouteille de 33cL

The **46** Bar

Prix net en euros, service compris. *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LONG DRINKS

5cL d'alcool

Premium

GIN TONIC	• 12.00€ • 14.00€
RHUM COCA	• 12.00€ • 14.00€
VODKA SODA	• 12.00€ • 14.00€
TÉQUILA SODA	• 12.00€ • 14.00€

SOFTS DRINKS • 6.00€

JUS DE FRAISE-FRAMBOISE

JUS D'ORANGE

JUS DE POMME

JUS DE TOMATE

Tous nos jus sont bio, artisanaux et Français

COCA-COLA

COCA-COLA SANS SUCRES

SPRITE

FUZE TEA

GINGER BEER

LIMONADE NATURE

LIMONADE FRAMBOISE

The **46** Bar

Prix net en euros, service compris. *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CAVE À VINS

ROUGE

	15cL	75cL
Castillon Côtes de Bordeaux, Ch. Beynat, AOP, 2022	6,50€	30,00€
Côtes de Bourg, Château de Barbe, AOP, 2020	6,50€	30,00€
Haut-Médoc, Victoria II, AOP, 2021	7,00€	35,00€
Lalande de Pomerol, Château Tour Canon, AOP, 2019	•	49,00€
Crozes Hermitage, Cuvée du Peizon, AOP, 2022	•	49,00€
Pinot Noir, Bourgogne, Maison Louis Latour, AOP, 2021	•	49,00€
Pinot Noir, Bourgogne, Chorey les Beaune, AOC, 2022	•	69,00€
Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier, AOP, 2019	•	69,00€

BLANC

Bordeaux, Les Roches Blanches, AOP, 2023	6,00€	25,00€
Chardonnay, Bourgogne Côte Chalonnaise, AOP, 2023	7,00€	34,00€
Chardonnay, Bourgogne, Laroche, AOC, 2022	•	39,00€
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, AOP, 2023	•	53,00€

ROSÉ

Méditerranée, La Demoiselle sans Gêne, IGP, 2023	5,00€	25,00€
Côtes de Provence, Minuty, Côté Presqu'Ile, AOP, 2023	•	39,00€

PROSECCO

Ca' Bolani, Prosecco Spumante, DOC	9,00€	45,00€
------------------------------------	-------	--------

CHAMPAGNE

Haton, Brut	12,00€	55,00€
Haton, Blanc de Blanc	•	75,00€
Haton, Grande Réserve	•	89,00€

The 46 Bar

Prix net en euros, service compris. *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



UN PETIT CREUX ?

HOUMOUS & GRESSINS • 4.90€

HOT-DOG • 5.90€

Saucisse pur bœuf, Cornichons, Moutarde,
Ketchup, Oignons grillés

LES BEAUX-BOCAUX • 8.50€

Made in France – 100g Servie avec du Pain Frais
Au choix :

- CRÈME FINE D'ARTICHAUTS
- RILLETTE DE CANARD

PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES • 14.50€

Chèvre Rocamadour AOP au lait cru, Crottin de chèvre, Gouda au cumin, Pont Lèvesque AOP, St-Nectaire, Tomme de Savoie IGP, Beurre demi-sel AOP, Chutney d'oignon au miel de Corse.
La sélection de fromages peut varier selon l'arrivée du moment.

PLANCHE DE CHARCUTERIE • 16.00€

Bœuf Séché Ibérique Cecina de Leon Selection Premium,
Chorizo Ibérique de Bellota, Paleta de Cebo de Campos
Ibérique, Saucisson Ibérique, Cornichons

The **46** *Bar*

Prix net en euros, service compris, *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



PIZZAS

MARGHERITA

• 12.50€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Basilic, Filet d'huile d'olive

NAPOLITAINE

• 13.90€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Anchois*, Câpres*, Olives Noires, Filet d'huile d'olive

ORTOLANA

• 14.90€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Tomates Cerises, Basilic, Grana Padano, Légumes Grillés, Roquette, Filet d'huile d'olive

4 FROMAGGI

• 14.90€

Crème Fromagère, Fior di Latte, Pecorino, Scamorza, Menthe, Olives Noires, Filet d'huile d'olive

TUNA

• 14.90€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Thon Blanc*, Oignons, Filet d'huile d'olive

BURRATISSIMA

• 16.00€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Basilic, Burrata, Pesto, Roquette, Filet d'huile d'olive

TRADIZIONALE

• 16.50€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Bœuf Cécina de Leon, Copeaux de Parmesan,, Filet d'huile d'olive

DIAVOLA

• 16.90€

Sauce Tomate, Fior di Latte, Chorizo Ibérique, Piment Vert ou Rouge, Origan, Filet d'huile d'olive

TARTUFELLA

• 19.90€

Crème de truffe, Fior di Latte, Champignons, Burrata, Pesto, Roquette, Filet d'huile d'olive

Toutes nos pizzas contiennent du gluten, du ble et du lait.

À PARTAGER

CALZONE CIOCCOLATO & PISTACHE

• 13.00€

Pâte à Tartiner Noisette*, Mascarpone, Pistaches Torréfiées, Sucre Glace

Allergènes : Fruits à coques

The **46** Bar

Prix net en euros, service compris. *Tableau des allergènes disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

