

COCKTAIL SUR-MESURE! 14€

Laissez-nous
vous surprendre !

LES INCONTOURNABLES

PORN STAR MARTINI..... 14€

Vodka infusée à la vanille,
citron vert, sucre, purée
de fruits de la passion

SOUR THING..... 14€

Gin, liqueur Saint-Germain,
concombre, blanc d'œuf, sucre,
piment d'Espelette, citron jaune

OLD CUBAN..... 14€

Pacto Navio, citron vert, sucre,
bitter, menthe, Prosecco

MACAO JULEP..... 14€

Rhum 3 rivière, Rhum Plantation
Pineapple, bitter Angustura, sirop
de 4 épices, feuilles de menthe

SINGLE BIRD..... 16€

Vodka, Champagne Deutz,
Chartreuse jaune, sirop
d'orgeat, bitter rhubarbe,
jus de pamplemousse, de Yuzu
et de citron jaune, griotte

AL-MANAK..... 13€

Gin Infusé au thé, Chambord,
Bitter Siren, ananas, citron vert,
liqueur Skinos

PERUVIAN MARTINI..... 14€

Pisco, Benedictine,
sirop d'érable, scrub mangue mai-
son épicé et bitter infernal

TUDO BEM..... 11€

Cachaca, porto rouge,
menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne

OLD SPICE DAIQUIRI..... 14€

Miel, rhum Old spice, citron vert

LES ORIGINAUX

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

LES INDEMODABLES

LE OLD FASHIONED..... 14€

Bourbon Buffalo, clou de girofle,
sucre brun, soda, bitter orange,
bitter angustura, orange zest

LE NEGRONI..... 14€

Gin Citadelle, sweet vermouth La
Quintiny Royal, Campari, Orange
zeste et slice

LA MARGARITA..... 14€

Tequila blanc Ocho, citron vert
frais, sirop de sucre

LE DAIQUIRI..... 14€

Rhum blanc Plantation trois star,
jus de citron vert frais, Cointreau

LE COSMOPOLITAN..... 12€

Vodka, jus citron vert frais,
Cointreau, jus de cranberry

MOSCOW MULE..... 12€

Vodka, ginger beer, citron vert

PIÑA COLADA..... 12€

Rhum 3 rivière, rhum Havana 7,
sirop de vanille, lait de coco et
jus d'ananas

SAVANAH ICE TEA 50CL..... 35€

Apérol, Gin, Rhum Blanc, vodka,
sirop de thé Earl Grey/ Sencha,
jus de citron vert, eau pétillante

JOLLY ROGER 50CL..... 35€

Bourbon, Cognac, crème de
mûre, bitter rhubarbe, sucre,
menthe, citron jaune,
bière blanche

BIG PORN STAR 50CL..... 35€

LES MÉNAGES À TROIS !



LES CLASSIQUES

- MOJITO** 9€
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre, soda
- TI PUNCH** 9€
Rhum 3 rivières, citron vert, sucre brun
- CAIPIRIÑHA** 9€
Cachaça, citron vert, sucre brun
- SOUTHSIDE** 9€
Gin, citron vert, menthe, sucre
- CAIPIROSKA** 9€
Vodka, citron vert, sucre brun
- TOMIZ** 9€
Téquila, citron vert, sirop d'agave, mezcal
- WHISKY SMASH** 9€
Whisky, citron vert, menthe, sucre

LES SANS ALCOOL

- LE SUR-MESURE** 8€
- MISS MARILYNÉ** 8€
Ananas, sirop de fraise, Ginger beer, citron jaune
- MR PINK** 8€
Ginger beer, sirop d'hibiscus, citron jaune
- VIRGINI MOJITO** 8€
Menthe, citron vert, sucre, soda, jus de pomme

HAPPY HOUR 18-20H

(hors week-end)



COCKTAILS CLASSIQUES
& SANS ALCOOL

7€



PRESSION

	33cl	50cl	Happy Hour
46 BLONDE PILS 5,2°	3.9€	7€	5.5€
PALE ALE 4,6°	4.9€	8€	6.5€
BLANCHE 5°	4.9€	8€	6.5€
BIERE DU MOMENT	4.9€	8€	6.5€
DELEÑ TRIPLE BLONDE 8°	4.9€	8€	6.5€

BOUTEILLE

CIDRE 33cl 5€



- 📶 Free wifi ! Mot de passe : the46bar
- 🌐 www.the46bar.com
- 📷 [TheFortySixBar](https://www.instagram.com/TheFortySixBar)



LA CAVE À VINS

	15cl	50cl	75cl
BLANC			
CHARDONNAY Argentine	6€	18€	32€
COLLINE BLANCHE AOP Gaillac	7€	22€	35€
ROUGE			
COCAGNE AOC Val de Loire	7€	22€	35€
PIC SAINT LOUP AOP Languedoc	6€	18€	32€
RIBONNET AOC Merlot	6€	18€	32€
ROSÉ			
ON VERRA DEMAIN AOC Val de Loire	6€	19€	29€

PÉTILLANT

- CHAMPAGNE DEUTZ** coupe 14cl 12€
- CHAMPAGNE DEUTZ** btl 75cl..... 80€
- PROSECCO DOC** 14cl..... 9€
- APEROL SPRITZ** 18cl 9€

*DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DES MEILLEURS
SPIRITUEUX ET LIQUEURS AU BAR*

SOFTS

- PUR JUS DE FRUITS BIO ARTISANAËL ET FRANÇAIS..** 5,5€
- ICE TEA MAISON**..... 5,5€
- GINGER BEER ORIGINAL**..... 5,5€
- COCA, COCA ZERO, ORAÑGINA, SCHWEPPE** 5,5€

DEMANDEZ LA CARTE DES BOISSONS CHAUDES !



Prix nets 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 ?

TOUTES NOS PLANCHES SONT SERVIE AVEC DU PAIN
TRADITION ET DU BEURRE DEMIS-SEL CONVIETTE AOP

16€

PLANCHE DE CHARCUTERIE FRAÎCHEMENT TRANCHÉE MINUTE

- Bœuf séché Ibérique Cecina de Léon sélection premium
- Chorizo Ibérique de Bellota
 - Saucisson Ibérique «Llonganissa de Pages»
- Paleta de Cebo de Campos Ibérique
- Cornichons et oignons confits

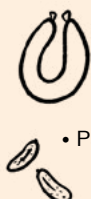


PLANCHE FROMAGE**

14€

- Comté 12 mois d'affinage
- Saint-Nectaire de la Ferme du Bois jolie
- Fourme de Valcivières
- Tome des Bauges
- Neufchâtel
- Chutney d'oignons au miel de Corse
- Chutney de poivron rouge aux baies de Myrte
- Olives de Kalamata



9€

ASSIETTE DE BOEUF SECHE IBÉRIQUE SÉLECTION PREMIUM « CECINA DE LEON »

12€

LA PLANCHE MEGA VEGAN MADE IN PARIS ! BIO ET SANS GLUTEN

Houmous au curcuma, crackers tomates séchées et paprika et granola salé au cumin



LES BEAUX BOCAUX MADE IN FRANCE LA BOÎTE DE 100G

8.5€

- Crème fine de poivrons
- Crème fine d'artichauts
- Crème fine de pois chiche citron et cumin
- Rillettes de poulet français
- Rillettes de canard
- Rillettes de maquereaux à la moutarde



LE FAMEUX HOT DOG*

5.5€

Saucisse pur bœuf, cornichons, moutarde, Ketchup, oignons grillés



Prix nets en euros - Service compris

*Tableau des allergènes disponible au bar. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.