

BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis (3cl)	4€
Ricard (3cl)	4€
Martini Blanc (6cl)	5€
Martini Rouge (6cl)	5€
Campari (6cl)	5€
Kir / Cassis, Framboise ou Pêche	6€
SOFT	
Coca-Cola (33cl)	5€
Coca-Cola Zero (33cl)	5€
Ice Tea (25cl)	4€
Limonade (33cl)	4€
Sirops (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, PAC)	3€
Perrier (33cl)	4€
Perrier sirop (33cl)	5€

BIÈRES

Pression Jupiler (25cl)	4€
Pression Jupiler (50cl)	8€
Pietra IPA (33cl)	6€
Corona bouteille (33cl)	6€
Vedette blanche (33cl)	6€

JUS DE LA MAISON

Pomme	6€
Poire	6€
Pomme/Poire	6€

EAUX

Eau minérale plate (50cl)	3€
Eau minérale plate (1L)	5€
Eau minérale gazeuse (50cl)	3€
Eau minérale gazeuse (1L)	5€

WHISKY (4CL)

JOHNNIE WALKER Origine Écosse Red Label	8€
ROOF RYE Origine française, 100% de seigle bénéficie d'une double maturation	10€
BELLEVOYE NOIR Origine française, premier Triple Malt tourbé 100% français	13€
GLENFIDDICH WHISKY SOLERA 15 ANS Origine Écossaise, single Malt 15 ans d'âge magnifiquement équilibré offre de riches notes de fruits, d'épices et de miel	12€
MACALLAN 12 ANS Origine Écossaise, single Malt 12ans d'âge, des notes de fruits frais, de fruits secs sucrés, de chêne et d'épices	16€
NIKKA Origine Japonaise, élaborée à partir de Single Malts, au notes de Vanille de fruits mûrs et épices se fondent dans la richesse des notes de malt, se fait connaître par sa puissance de 51,4 degrés	11€
KAVALAN Origine Taiwanaise, Issu de l'assemblage de différents types de fûts il séduit grâce à ses arômes frais et gourmands d'orchidée, de fruits exotiques et de vanille	12€

VODKA (4CL)

ZUBRAWKA Origine Pologne	8€
GREY GOOSE Origine française par excellence, GREY GOOSE est fabriquée à partir de deux ingrédients : du blé tendre d'hiver et de l'eau de source naturelle. Sa saveur douce et légère sublime.	12€

TEQUILA (4CL)

Jose Cuervo Blanco Origine Mexique, Jalisco 100% agave bleu	9€
Jose Cuervo Reposado Origine Mexique, Jalisco vieille 8 mois	11€

COGNAC (4CL)

Hennesy Origine française, cette cuvée Very Special au notes de raisin et d'amande, véritable voyage olfactif	12€
Meukow Origine France, fruité et épicé, se caractérise par un mélange équilibré entre la rondeur de ses notes fruitées et la délicatesse de ses nuances boisées	10€

DIGESTIFS

DIGESTIFS DE LA MAISON MANGUIN

CARAXÈS Eau de vie de poire et de rhum	14€
OLIGIN (Gin à l'olive)	13€
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS 43%	10€

LIQUEURS/CRÈMES (4CL)

Get 27	6€
Get 31	6€
Bailey's	6€
Limoncello	6€
Amaretto	6€

RHUM (4CL)

BACARDI SPICED RUM Origine Portoricaine, assemblage de rhums vieux et non vieillis	8€
BLACK TEARS Origine Cubaine, vieillis 2 ans	10€
ACARNE Origine de l'île Maurice, rhum agricole vieux de 12 ans, des notes de fruits tropicaux, de vanille et d'épices	11€
CENTENARIO 20 ANS ANIVERSARIO Origine Costa Rica, assemblage de rhum vieux (7,9,12 ans) notes de cassis, boîtes à cigares et gousse de vanille, doux et équilibré	14€
EMINENTÉ Origine Cubaine, vieillis 7ans, arômes fumés de vanille, de café, notes épicées de gingembre et de poivre du Sichuan, avec un léger goût de pruneau	13€
BUMBU XO Origine Panama, élaboré à partir du jus de mélasse, vieillis jusqu'à 18 ans en fûts de Bourbon américain. Notes de chêne grillé, de vanille et des notes de zeste d'orange, d'épices poivrées et même à un soupçon de café en bouche	12€
MILLONARIO Origine Pérou, assemblage de rhums vieillis durant 12 à 20 années, un bel équilibre que s'exprime la large palette aromatique avec une pointe épicé	16€
PROGRESSIVA Origine Cubaine vieillis 13 ans, un rhum très peu sucré avec des petites notes exotiques, puis boisé et vanillé	12€

LIQUEUR DE MELON	9€
LIQUEUR DE FARIGOULE Liqueur de thym	8€

GIN (4CL)

BOMBAY LONDON DRY Origine Britannique, 10 épices	8€
HENDRICK'S Origine Britannique, rose et concombre	13€
G-VINE PÊCHE Origine Française, note de pêche	10€
L'ACROBATE Origine Française BIO, on remarque des ingrédients rarement utilisés, comme la spiruline (une micro-algue) ou le yuzu. Son originalité et sa qualité de production lui ont valu une Médaille d'Or lors de l'édition 2023 du concours The Gin Masters 2023	10€
LA DISTILLERIE DE MONACO Origine Monégasque. C'est une explosion d'agrumes qui regroupe 7 agrumes locaux, également infusée du gingembre frais, du poivre Sichuan et du thym citron	11€
ILLUSIONIST Origine Française, 16 extraits botaniques premium, un mélange magique	14€
FERRONI JUILLET Origine Française bio, élaboré avec plante botanique et fruit de Provence	10€
YU GIN Origine Japonaise distillation de baies de genièvre associées au Yuzu, au poivre du Sichuan	15€
MONKEY 47 Origine Britannique, à base de 47 plantes	12€
PORTOFINO Origine Italie, composé de 21 plantes botaniques entrent dans la fabrication de Portofino Dry Gin, chacune ayant été sélectionnée avec soin pour ses propriétés aromatiques, notes de citron frais et du genièvre, romarin et de la lavande de marjolaine et de sauge	12€



LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU • LA BROUSSE BY MAS DE CAPELOU •



LA BROUSSE

by Mas de Capelou

Sur l'île de la Barthelasse, bercée par la nature, nous vous invitons à une escale où le temps semble suspendu. Ici, chaque moment est une rencontre entre saveurs et évasion, entre convivialité et simplicité.

Dans un décor inspiré de l'Afrique, laissez-vous porter par l'ambiance chaleureuse, le murmure des conversations et le plaisir du partage. Cocktails créatifs, tapas savoureuses et instants complices se mêlent pour créer des souvenirs authentiques.

Installez-vous, laissez-vous porter... et surtout, profitez.

Bienvenue chez nous, Bienvenue chez vous, Bienvenue à La Brousse.

07 81 98 68 14

emailreservations@restaurant-labrousse.com

TAPAS

HOUMOUS MAISON et pain pita HOMEMADE HUMMUS and pita bread	9€
PLANCHE DE CHARCUTERIE Mortadelle truffée, jambon cru, saucisse sèche CHARCUTERIE PLATTER Truffled mortadella, cured ham, dry sausage	19€
SAINT-FÉLICIEEN RÔTI AU MIEL (150g) SAINT-FÉLICIEEN ROASTED WITH HONEY (150g)	12€
MINI BURGER DE KEFTA DE BŒUF Cheddar et sauce La Brousse (6 pièces) MINI BEEF KEFTA BURGER Cheddar, and sauce La Brousse (6 pieces)	18€
LES SAMOUSSAS DE RACHID (6 pièces) Poulet mariné, petits pois, oignons, sauce yaourt grec, ail et citron RACHID'S SAMOSAS (6 pieces) Marinated chicken, peas, onions, Greek yogurt sauce, garlic, and lemon	15€
LE CROQUE LA BROUSSE Pain burger retourné, effiloché de porc, emmental, sauce barbecue miel LE CROQUE LA BROUSSE Toasted burger bun, pulled pork, Emmental cheese, honey barbecue sauce	17€
Frites Fraîches Marinade au parmesan, mayonnaise truffée FRESH FRIES Parmesan marinade, truffle mayonnaise	8€
SAUMON FAÇON GRAVELAX MAISON Sauce à l'aneth et pain grillé HOMEMADE GRAVLAX-STYLE SALMON Dill sauce, and grilled bread	14€
PINSA, STRACCIATELLA Huile d'olive infusée au basilic, pesto et mortadelle truffée PINSA, STRACCIATELLA Basil-infused olive oil, pesto and truffled mortadella	16€
RABATS D'ENCORNETS EN PERSILLADE Sauce tartare SQUID TENTACLES IN PARSLEY SAUCE Tartar sauce	12€
ASPERGE RÔTIE, STRACCIATELLA Vinaigrette au citron ROASTED ASPARAGUS, STRACCIATELLA Lemon Vinaigrette	13€

DESSERTS

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Boule de glace vanille, coulis de caramel fleur de sel FRENCH TOAST STYLE BRIOCHE Vanilla ice cream scoop, salted caramel coulis.	7€
COOKIE MI-CUIT DE LA BROUSSE ET BOULE DE GLACE VANILLE HALF-BAKED COOKIE FROM LA BROUSSE, VANILLA ICE CREAM SCOOP	7€
TARTELETTE CITRON MERINGUÉ LEMON MERINGUE TARTLET	7€
BOULE DE GLACE ET SORBETS de chez Gelato Junkie SCOOP OF ICE CREAM AND SORBETS from Gelato Junkie	3,50€/ boule

COCKTAILS

Par Ewan Gamondes

LES CRÉATIONS

ABRIKO Vodka, liqueur d'abricot, citron jaune, sirop de fraise, limonade Vodka, apricot liqueur, yellow lemon, strawberry syrup, lemonade	13€
PIENK Gin, soho (liqueur de litchi, citron vert, sirop de rose, tonic, La French pamplemousse Gin, Soho (lychee liqueur) lime, rose syrup, La French grapefruit tonic	13€
OPE OYINBO Rhum Bacardi épicé, manzana (liqueur de pomme) liqueur de framboise, liqueur de pêche, jus ananas, citron jaune, sirop de vanille Spiced Bacardi rum, Manzana (apple liqueur) raspberry liqueur, peach liqueur, pineapple juice, yellow lemon, vanilla syrup	13€
LEM Whisky, liqueur de pomme, citron jaune, sirop de miel, sirop de vanille, blanc d'oeuf, saupoudrer de cannelle Whisky, apple liqueur, yellow lemon, honey syrup, vanilla syrup, egg white, sprinkled with cinnamon	13€

COCKTAILS CRÉATION MANGUIN

OLIFI Oligin (de la maison Manguin) farigoule, purée de yuzu, citron jaune, sirop de basilic, blanc d'oeuf Oligin (from Maison Manguin), farigoule, yuzu purée, yellow lemon, basil syrup, egg white	16€
ESO PIA Caraxés (eau de vie de poire et de rhum), liqueur de fraise, jus de citron jaune, sirop de poire, sirop de vanille et Prosecco Caraxés (pear and rum brandy), strawberry liqueur, yellow lemon juice, pear syrup, vanilla syrup, and Prosecco	16€

LES SPRITZ

SPRITZ MANGUIN Liqueur de melon (de la Maison Manguin) Prosecco, Perrier Melon liqueur (from Maison Manguin) Prosecco, Perrier	15€
SPRITZ CLASSIQUE Aperol, Prosecco, Perrier Aperol, Prosecco, Perrier	11€
SPRITZ ST GERMAIN MAISON Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco et Perrier Elderflower liqueur, Prosecco, Perrier	11€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Perrier, menthe, citron vert et sucre Perrier, mint, lime, sugar	10€
VIRGIN MOJITO POMME Perrier, jus de pomme de la maison, menthe, citron vert et sucre Perrier, house apple juice, mint, lime, sugar	10€
ESO PUPA Jus cranberry, fraise, framboise, sirop de thé pêche, citron jaune, limonade Cranberry juice, strawberry, raspberry, peach tea syrup, yellow lemon, lemonade	10€
OWO Jus d'orange, jus de passion, jus de mangue, sirop de vanille, sirop de falernum Orange juice, passion fruit juice, mango juice, vanilla syrup, falernum syrup	10€

LES COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO Rhum blanc, Perrier citron vert, sucre, Angostura bitter White rum, Perrier, lime, sugar, Angostura bitters	13€
MOSCOW MULE Vodka, ginger ale, citron vert et sucre Vodka, ginger ale, lime, sugar	12€
PORN STAR MARTINI Vodka, Passoã (liqueur de fruit de la passion) purée de passion, citron vert, sirop de vanille, shoot de Prosecco Vodka, Passoã (passion fruit liqueur) passion fruit purée, lime, vanilla syrup, shot of Prosecco	12€
EXPRESSO MARTINI Vodka, kahlua (liqueur de café) café, sirop de sucre Vodka, Kahlúa (coffee liqueur) coffee, sugar syrup	12€
MAI-TAI Rhum brun, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat Dark rum, triple sec, lime, orgeat syrup	12€
LONG ISLAND Vodka, gin, tequila, rhum blanc, triple sec, sirop de sucre de canne Coca-cola Vodka, gin, tequila, white rum, triple sec, cane sugar syrup, Coca-Cola	12€

LES COCKTAILS SOUR

CLOVER CLUB Gin, liqueur de cassis, purée de framboise, citron jaune, blanc d'oeuf Gin, blackcurrant liqueur, raspberry purée, yellow lemon, egg white	12€
AMARETTO SOUR Amaretto (liqueur d'amande) angostura bitter, citron jaune et blanc d'oeuf, bitter à l'orange Amaretto (almond liqueur) Angostura bitters, yellow lemon, egg white, orange bitters	12€
WHISKY SOUR Whisky, citron jaune, sirop de canne, blanc d'oeuf, bitter à l'orange Whisky, yellow lemon, cane sugar syrup, egg white, orange bitters	12€

VINS

LES BULLES PROVENCE FAMILLE BREBAN L'Arnaude fine bulle Blanc de Blanc CHAMPAGNE MAISON DORÉ Champagne 1er Cru « Origine » MAISON DORÉ Champagne 1er Cru Blanc de Blanc 2019	39€ 69€ 105€	VIN ROSÉ PROVENCE FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var TORPEZ La petite Bravade AOP Côtes de Provence TORPEZ Château la Moutte AOP Côtes de Provence RHÔNE DOMAINE LIRAVEL AOP Tavel Rosé BIO	24€ 31€ 49€ 31€
VIN ROUGE RHÔNE DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Crozes-Hermitage « Granite & Galets » DAUVERGNE & RANVIER AOP Châteauneuf-du-Pape « Du Soleil à la Terre » BIO LANGUEDOC LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU IGP Hérault « Jourde » BEAUJOLAIS FABRICE LAROCLETTE AOP Saint Amour « Clos du Chapitre » LOIRE MICHEL GIRARD AOP Sancerre BORDEAUX CHÂTEAU DUBARD BEL AIR AOP Puisseguin Saint-Emilion CHÂTEAU LA CROIX ROMANE AOP Lalande de Pommerol	25€ 29€ 48€ 71€ 39€ 49€ 49€ 48€ 61€	VIN BLANC RHÔNE DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO LANGUEDOC LA CHAPELLE SAINT-MATHIEU IGP Hérault « Jourde » BIO SUD-OUEST DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux) LOIRE MICHEL GIRARD AOP Sancerre BOURGOGNE FABRICE LAROCLETTE AOP Saint Véran « La Grande Vigne » FABRICE LAROCLETTE AOP Pouilly Fuissé « Clos Noly »	25€ 29€ 29€ 39€ 31€ 49€ 51€ 61€
VIN ROSÉ FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var TORPEZ La petite Bravade AOP Côtes de Provence	5€ 7€	VIN ROUGE DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO FABRICE LAROCLETTE AOP Saint Amour « Clos du Chapitre » MICHEL GIRARD AOP Sancerre	5€ 7€ 9€ 9€
VIN BLANC DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux) MICHEL GIRARD AOP Sancerre	5€ 7€ 8€ 9€	LES BULLES FAMILLE BREBAN L'Arnaude fine bulle de provence Blanc de Blanc MAISON DORÉ Champagne « Origine » 1er Cru	8€ 12€

VINS AU VERRE (12CL)

VIN ROSÉ FAMILLE BREBAN L'Arnaude IGP Var TORPEZ La petite Bravade AOP Côtes de Provence	5€ 7€	VIN ROUGE DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Vade Retro » BIO FABRICE LAROCLETTE AOP Saint Amour « Clos du Chapitre » MICHEL GIRARD AOP Sancerre	5€ 7€ 9€ 9€
VIN BLANC DAUVERGNE & RANVIER AOP Luberon « Les Pitchounes » BIO DAUVERGNE & RANVIER AOP Côtes du Rhône « Pierre Solaire » BIO DOMAINE MILLET IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng (Moelleux) MICHEL GIRARD AOP Sancerre	5€ 7€ 8€ 9€	LES BULLES FAMILLE BREBAN L'Arnaude fine bulle de provence Blanc de Blanc MAISON DORÉ Champagne « Origine » 1er Cru	8€ 12€