

Bienvenue chez Neptune.

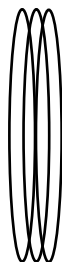
Un lieu pensé pour celles
et ceux qui aiment les
choses bien faites.
Ici, le cocktail est
une discipline :
recettes originales,
clarifications maison,
techniques précises et
équilibre gustatif.
La cuisine s'inspire
des cultures du monde
à travers des assiettes
raffinées — à partager
ou non — et conçues pour
accompagner le moment.
Prenez le temps.
L'expérience commence ici.

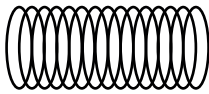
L'équipe.

Retrouvez nos cocktails.
Des créations maisons :
élaborées et soigneusement
décryptées afin d'en donner
tout leur sens à vos papilles.

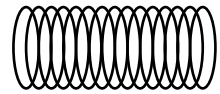
NOS BOISSONS

LES SIGNATURES
LES MOCKTAILS
LES CLASSIQUES
LES SOFTS
LES BIÈRES
BOISSONS CHAUDES
APÉRITIFS
SPIRITUEUX & DIGESTIFS
LES VINS





NOS SIGNATURES ^{12€}



PEARFECT

Vodka fatwash huile de noix, Liqueur de roquefort,
Cordial de poire, Eau de vie de poire, Clarifié au lait de brebis
(fruité, Salin, lacté)

CINNAPPLE

Calvados, Cordial de poivre de timut,
Shrub pomme / canelle, Ginger beer
(épicé, fruité, automnale)

PISTACHIO

Bourbon, Citron, Centum herbis, The vert sencha,
Crème de pistache, Clarifié au lait de coco
(gourmand, soyeux , herbacé)

DIRTY MANDARINI

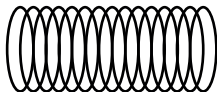
Vodka infusée au zeste de clémentine, Liqueur de mandarine,
Bitter orange, Huile essentielle de mandarine
(puissant, agrume, légèrement amer)

VANILA MARTINI

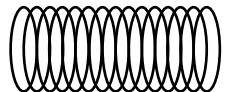
Pisco, Vanille, Verjus, Midi fauve, Patchouli
(parfumé, boisé, vanillé)

MARRON GLACÉ

Rhum ambré, Liqueur de châtaigne, Verjus, Vermouth dry,
Clarifier au lait de marron
(réconfortant, gourmand)



MOCKTAILS ^{7.50€}



FREE PALOCHE

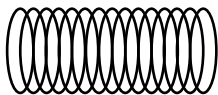
Citron vert, Sirop d'agave, Solution saline, Tonic pamplemousse
(frais, agrume, acidulé)

FEU DE BOIS

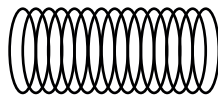
Cordial de poivre de timut, Shrub pomme / canelle, Ginger beer
(épicé, fruité, chaleureux)

VELOURS DE CITROUILLE

Sirop de citrouille, Poire, Citron vert, Lait d'avoine
(onctueux, automnale)



LES CLASSIQUES 10€



MULE

JAMAÏCAN / LONDON / MOSCOW

RHUM - GIN - VODKA

CITRON VERT - GINGER BEER

*choisissez celui qui vous plaît

SOUR

GIN / RHUM / VODKA / AMARETTO

SUCRE - CITRON - BITTER FEE FOAM

*choisissez celui qui vous plaît

CAÏPIRINHA

CACHAÇA - SUCRE - CITRON VERT

OLD FASHIONED

BOURBON - SUCRE - ANGOSTURA

AVIATION

GIN - LIQUEUR DE VIOLETTE

JUS DE CITRON JAUNE - MARASCHINO

CERINE AMARENA

TI-PUNCH 9€

RHUM AGRICOLE - SUCRE - CITRON VERT

NEGRONI

NEGRONI VIELLI EN FÔT - GIN

CAMPARI - VERMOUTH ROUGE

PALOMA

TÉQUILA - SIROP D'AGAVE - CITRON

TONIC PAMPLEMOUSSE

VIEUX CARRÉ

RYE WHISKY - COGNAC - VERMOUTH ROUGE

BÉNÉDICTINE - PEYCHAUD'S BITTERS

ANGOSTURA BITTERS

SPRITZ

FLEUR DE SUREAU / ITALICUS

CAMPARI / LIMONCE

*choisissez celui qui vous plaît

MANHATTAN

WHISKY - VERMOUTH ROUGE

ANGOSTURA BITTERS

ESPRESSO MARTINI

VODKA - LIQUEUR DE CAFÉ

CAFÉ - SUCRE

DELJOY NEGRONI

COGNAC - SUZE - DELJOY

ZEST DE CITRON 11€

ESPRESSO MARTINI 2.0 11€

RHUM - LIQUEUR DE NOISETTE - CAFÉ

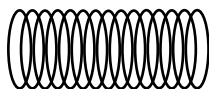
BITTER D'AMANDES GRILLÉES

PORN STAR MARTINI 11€

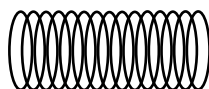
VODKA - SIROP DE VANILLE

JUS DE CITRON - FRUIT DE LA PASSION

SHOOTER DE PÉTILLANT



LES SOFTS



EAU MINÉRALE

PLATE 1L - OGEU **6€**

EAU MINÉRALE

GAZEUSE 1L - OGEU **6€**

SIROP À L'EAU

2€

ORANGINA

4€

FUZE TEA

SAVEUR PÊCHE **4€**

COCA COLA

4€

COCA COLA 0

4€

LIMONADE

VITAMONT **5€**

PERRIER

4€

JUS BIO VITAMONT

ORANGE - POMME - ANANAS -
ABRICOT - TOMATE **5€**

TONIC WATER

LONDON ESSENCE **4.50€**

TONIC ELDERFLOWER

LONDON ESSENCE **4.50€**

TONIC PÊCHE-JASMIN

LONDON ESSENCE **4.50€**

TONIC GINGER BEER

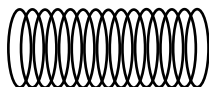
LONDON ESSENCE **4.50€**

TONIC PAMPLEMOUSSE

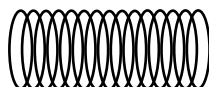
LONDON ESSENCE **4.50€**

BISSAP MAISON

FLEUR D'HIBISCUS - EAU - CANNELLE -
SUCRE ROUX - CITRON JAUNE **6€**



LES BIÈRES



BLONDE ESTRELLA

DEMI OU PINTÉ **4€ | 7€**

BLANCHE STEFANUS

DEMI OU PINTÉ **4.50€ | 8€**

IPA UPSIDE DOWN BETTY

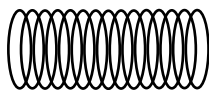
DEMI OU PINTÉ **4.50€ | 8€**

BIÈRE BOUTEILLE CORONA

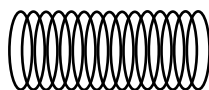
6€

BIÈRE SANS ALCOOL

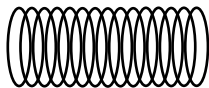
5.50€



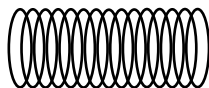
LES BOISSONS CHAUDES



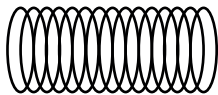
ESPRESSO	1.90€
ALLONGÉ	1.90€
DOUBLE ESPRESSO	3.60€
DÉCAFÉINÉ	2€
NOISETTE	2€
GRAND CRÈME	4.50€
CAPUCCINO	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
THÉ INFUSION	4.50€
LATTÉ	SUPPLÉMENT SIROP (+0.50€) 5€



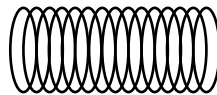
LES APÉRITIFS



RICARD	4€
VERMOUTH CARPANO	BLANC - ROUGE - DRY 6€
VERMOUTH CARPANO	ANTICA FORMULA [ROUGE] 8€
VERMOUTH BORDIGA	BLANC 7€
SUZE	6€
LILLET	ROUGE - BLANC - ROSÉ 6€
KIR	MÛRE - CASSIS - VIOLETTE - PÊCHE 6.50€



SPIRITUEUX & DIGESTIFS



LA BIENHEUREUSE

LIQUEUR À LA MENTHE

5€

GET 27

6€

BAILEYS

6€

FERNET BRANCA

7€

AMARETTO BORDIGA

ITALIE

7€

DEJOY CITRUS COGNAC

9€

CALVADOS COQUEREL

4 ANS

9€

SAKÉ BIJITO JUNMAI

JAPON

8€

ARMAGNAC MAGNAUT

VSOP | FRANCE

9€

COGNAC MARTELL

VS | FRANCE

9€

COGNAC CAMUS

VSOP | BORDERIES | FRANCE

12€

RUM PLANTATION

THREE STARS | CARAIBES |
BLANC

+SOFT 2€

6.50€

RUM PLANTATION

ORIGINAL DARK | BARBADES |
AMBRÉ

+SOFT 2€

7€

RHUM LA FAVORITE

COEUR DE CANNE

8€

RON BARCELO IMPERIAL

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

9€

RON BARCELO IMPERIAL

PORTO CASK | RÉPUBLIQUE
DOMINICAINE

11€

RON FLOR DE CANA

12 ANS | NICARAGUA

10€

RON FLOR DE CANA

18 ANS | NICARAGUA

12€

RON LA HECHICERA

EXTRA ANEJO | COLOMBIE

11€

WHISKY COPPER DOG

BLENDÉD MALT +SOFT 2€ **6.50€**

WHISKY MONKEY

SHOULDER SMOKEY | BLENDÉD MALT **10€**

WHISKY ABERLOUR

10 ANS | FOREST RESERVE | SINGLE MALT **11€**

BOURBON BULLEIT

9€

TEQUILA SIERRA

REPOSADO | MEXIQUE **7€**

TEQUILA CALLE 23

BLANCO | MEXIQUE **10€**

TEQUILA CALLE 23

REPOSADO | MEXIQUE **11€**

TEQUILA CALLE 23

ANEJO | MEXIQUE **12€**

TEQUILA FORTALEZA

BLANCO | MEXIQUE **12€**

TEQUILA FORTALEZA

ANEJO | MEXIQUE **14€**

MEZCAL MAGUEY VIDA

MEXIQUE **10€**

VODKA ZOLADKOWA

POLOGNE +SOFT 2€ **6.50€**

VODKA SIDERIT

LACTÉE **9€**

GIN NORMINDIA

FRANCE +SOFT 2€ **8€**

GIN TERPEN

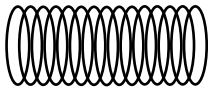
FRANCE **9€**

GIN SANTA ANA

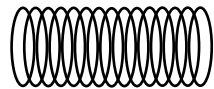
PHILIPPINES **9€**

GIN TANQUEREY TEN

ANGLETERRE **11€**



LES VINS



BLANCS

MAGNAUT MOELLEUX

CÔTES DE GASCogne VERRE: **5€** | BOUTEILLE: **22€**

MAGNAUT SEC

CÔTES DE GASCogne VERRE: **4.50€** | BOUTEILLE: **20€**

QUINTA DE LINHARES

PORTUGAL VERRE: **5.50€** | BOUTEILLE: **25€**

CLAUZOTS

GRAVES BLANC - BORDEAUX BOUTEILLE: **27€**

DAMPTE FRÈRES

CHABLIS BLANC BOUTEILLE: **37€**

ROSÉS

MARRENON LES GRAINS

GRIS DE GRENACHE VERRE: **4.50€** | BOUTEILLE: **20€**

CUVÉE DE L'AUBADE

PROVENCE VERRE: **5€** | BOUTEILLE: **25€**

ÉCHAPPÉE BELLE

PROVENCE BOUTEILLE: **27€**

ROUGES

PRIMITIVO

ITALIE VERRE: **4.50€** | BOUTEILLE: **22€**

ARGILERE

GRAVES ROUGE - BORDEAUX VERRE: **5.50€** | BOUTEILLE: **25€**

LES FRANGINES - OUBRIEU

CÔTE DU RHONE VERRE: **6€** | BOUTEILLE: **27€**

CHOCALAN

RESERVE AMBAR - CHILI BOUTEILLE: **29€**

DONA MATILDE

PORTUGAL BOUTEILLE: **32€**

LE LIÈVRE - SMITH HAUT-LAFFITE

PESSAC-LÉOGNAN - BORDEAUX BOUTEILLE: **49€**

PROSECCO SOLIGO

EXTRA DRY VERRE: **5€** | BOUTEILLE: **20€**

CHAMPAGNE - DAMIEN COUTELAS

CUVÉE LOUIS VICTOR BRUT COUPE: **10€** | BOUTEILLE: **48€**

Chez Neptune, tous
les plats sont le résultat
d'une cuisine recherchée et
travaillée par notre Chef,
Adrien . Son appétit des
voyages se traduit dans vos
assiettes et vous offre une
cuisine variée et juste.

NOTRE CUISINE

PICORAGE

- ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ 11€
TEMPURA DE CREVETTES 10€
CROQUETAS AU FROMAGE 10€
CAMEMBERT RÔTI, MIEL ET NOIX 12€
PIMENTS PADRON 7€
CHORIZO FLAMBÉ À LA PORTUGAISE 9€

ENTRÉES

- RAVIOLES AU CONFIT DE CANARD 13€
émulsion de foie gras, sarrasin grillé, huile d'olive de la Maison La Guardiola, fumée sous cloche

- ŒUF PARFAIT 11€
crème de champignons, huile de noix, noix torréfiées et jambon croustillant

- CUISSES DE GRENOUILLE AU BEURRE AILLÉ 12€

- VELOUTÉ DU MOMENT 10€

- ST JACQUES SNACKÉES 14,50€
mousse de butternut, pomme Granny Smith, crème de châtaignes, chips de butternut, huile de noix et châtaignes torréfiées

PLATS

- MAGRET DE CANARD AU KAMADO 27€
écrasé de pommes de terre, sauce aux champignons et champignons rôtis au vin rouge

- RIBS DE COCHON AU KAMADO 21€
sauce chipotle mexicaine et frites de patate douce

- CABILLAUD AU PAPRIKA 24€
cuit à basse température, sauce verte à l'estragon, écrasé de pommes de terre

- BUTTERNUT RÔTIE ET FUMÉE AU KAMADO 18€
crémeux de céleri, champignons rôtis au vin rouge et noix torréfiées

- T-BONE GRILLÉ AU KAMADO (2 personnes) 69€
sauce aux champignons, frites de patate douce et salade

DESSERTS DU MOMENT PAR FUSION 8€

MENU ENFANT

- sirop à l'eau, tenders de poulet ou fish /
frites de patates douce et dessert 12,50€

Afin de vous accompagner au mieux dans la lecture de notre carte, nous vous invitons à consulter notre glossaire pour en apprendre plus sur nos méthodes ou encore sur les différentes appellations de nos produits.

Vous trouverez également la liste des allergènes pour que vous puissiez profiter de votre dégustation en toute tranquillité.

GLOSSAIRE & ALLERGÈNES

CLARIFIÉ : Technique qui consiste à rendre un liquide transparent en retirant les particules en suspension (pulpe, protéines, tanins...). En cocktail, cela peut se faire par filtration, centrifugation ou clarification au lait (milk wash).

PALE CREAM : Vin de xérès (sherry) légèrement sucré, plus clair et plus doux qu'un fino, souvent utilisé en apéritif ou en cocktail.
Clear ice : Glaçon parfaitement transparent, obtenu par congélation directionnelle. Il fond plus lentement et contient moins d'air et d'impuretés.

SUPASAWA : Alternative moderne au jus de citron vert. Mélange stabilisé d'eau, d'acides (citrique, malique) et parfois de sucre et sel, offrant une acidité constante et une meilleure conservation.

CORDIAL : Sirop ou liqueur aromatisée. En mixologie moderne, désigne souvent un sirop acidifié (mélange sucre + eau + acides + arômes).

CO2 : Dioxyde de carbone. Gaz utilisé pour carbonater les boissons (eau gazeuse, sodas, cocktails pétillants).

ALBUMINE : Protéine présente dans le blanc d'œuf. Utilisée en cocktail pour créer une texture mousseuse et onctueuse (ex : sour).

FEE FOAM : Substitut du blanc d'œuf utilisé dans la préparation de cocktails pour créer une mousse légère et crémeuse.

VIEILLI EN FUT : Le vieillissement en fut fait référence à la maturation des spiritueux dans des barriques, généralement en bois, qui influencent leur goût, leur couleur et leur texture. Ce processus est crucial pour développer des saveurs uniques et enrichir le caractère du produit final.

BITTER : Amer concentré à base d'alcool infusé de plantes, racines, écorces et épices. Utilisé en petites quantités pour équilibrer un cocktail.

VERMOUTH : Vin aromatisé et muté (fortifié avec de l'alcool), infusé avec des plantes et épices. Peut être sec, blanc ou rouge.

FINO XÉRÈS : Type de xérès très sec, vieilli sous voile de levures (flor), avec des notes d'amande et de pomme verte.

OLOROSO SHERRY : Xérès oxydatif, plus foncé et plus riche que le fino, avec des notes de noix, caramel et fruits secs.

CENTUM HERBIS : Liqueur de plantes (le nom signifie "cent herbes" en latin), généralement complexe, herbacée et légèrement amère, utilisée en digestif ou en cocktail.

OLÉO SACCHARUM : Mélange obtenu en extrayant les huiles essentielles des zestes d'agrumes grâce au sucre.

MARTINI VIBRANTE : c'est un aperitivo sans alcool, expressif et intense originaire d'Italie aux notes d'agrumes.

VERJUS : jus acide extrait de raisins ayant mûri imparfaitement ou n'ayant pas mûri (dits aussi raisins verts.)

KAMADO : c'est un barbecue en forme d'œuf, souvent en céramique, qui fonctionne au charbon. Il garde très bien la chaleur et permet de : griller, fumer, cuire comme dans un four (pizza, pain...). Faire des cuissons lentes à basse température

ALLERGÈNES BOISSONS

SOJA

- COCKTAILS AVEC LAIT DE SOJA
- COCKTAILS AVEC SAUCE SOJA

LAIT

- COCKTAILS AVEC YAOURT GREC
- COCKTAILS AVEC CRÈME
- MOUSSE DE CITRON
- COCKTAIL À BASE DE COCO

FRUITS À COQUE

- COCKTAILS AVEC PIGNON DE PIN
- COCKTAILS AVEC ORGEAT (SELON LA RECETTE)

OEUF

- COCKTAILS AVEC BLANC D'OEUF
- COCKTAILS AVEC ALBULINE

SULFITES

- COCKTAILS AVEC VERMOUTH
- COCKTAILS AVEC XÉRÈS / SHERRY
- VIN (VERJUS, VIN DE BETTERAVES)

SÉSAME

- COCKTAILS AVEC CORDIAL DE SÉSAME

GLUTEN

- COCKTAILS AVEC SAUCE SOJA

CÉLERI

- COCKTAILS AVEC BITTER DE CÉLERI

TRACES D'ALLERGÈNES POSSIBLE DANS :
- CERTAINS BITTERS, LIQUEURS ET PRÉPARATIONS MAISON

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE À NOTRE ÉQUIPE

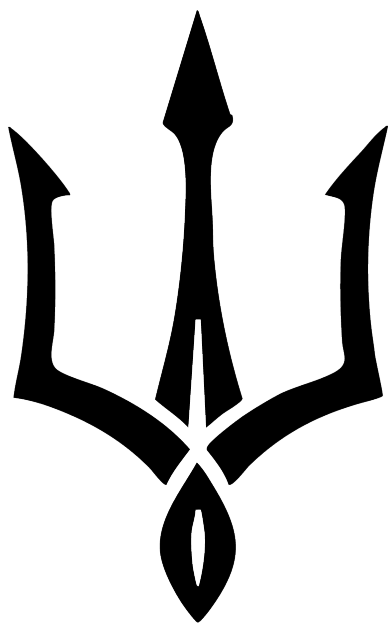
SOME COCKTAILS MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS :
- MILK - EGG - SOY - NUTS - GLUTEN - CELERY - SESAME -
- POSSIBLE TRACES IN SOME BITTERS, LIQUEURS AND SULPHITES

HOUSE-MADE INGREDIENTS

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES

ALLERGÈNES PLATS

NOM DU PLAT	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
RAVIOLE	★						★					★		
ŒUF			★				★	★				★		
GRENOUILLE	★						★							
VELOUTE							★							
ST JACQUES		★		★			★							★
RIBS						★					★			
MAGRET	★						★							
CABILLAUD	★						★							
BUTTERNUT							★	★				★		
CAMEMBERT							★	★						
CROQUETAS	★		★				★							
PATATE DOUCE						★					★			
TEMPURA	★	★	★	★			★					★		
ESCARGOT							★							



Bonne dégustation.