

Bienvenue chez Neptune.

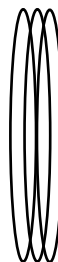
Un lieu pensé pour celles
et ceux qui aiment les
choses bien faites.
Ici, le cocktail est
une discipline :
recettes originales,
clarifications maison,
techniques précises et
équilibre gustatif.
La cuisine s'inspire
des cultures du monde
à travers des assiettes
raffinées – à partager
ou non – et conçues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

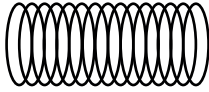
L'équipe.

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

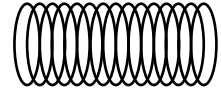
NOS BOISSONS

LES SIGNATURES	- p3
LES MOCKTAILS	- p4
LES CLASSIQUES	- p5
LES SOFTS	- p6
LES BIÈRES	- p6
BOISSONS CHAUDES	- p7
APÉRITIFS	- p7
SPIRITUEUX & DIGESTIFS	- p8&9
LES VINS	- p10





NOS SIGNATURES ^{12€}



PANDAN COLADA

RHUM BLANC - LIQUEUR DE PANDAN - VERJUS - ANANAS - EAU DE COCO
CLARIFIÉ AU LAIT DE COCO

(TROPICAL, GOURMAND ET EXOTIQUE)

GREEN SMOKE

MEZCAL - LIQUEUR DE PIMENT - OLEO SACCHARUM DE POIVRON -
JUS DE CITRON VERT - TABASCO - TONIC WATER

(FUMÉ, ÉPICÉ ET VÉGÉTAL)

RHUBARBE FIZZ

GIN - CORDIAL DE RHUBARBE - EAU DE FRAMBOISE - BITTER RHUBARBE -
EAU DE VIE DE FRAMBOISE - CO2

(PÉTILLANT, FRUITÉ ET FRAIS)

TOMARITA

TEQUILA INFUSÉ À LA TOMATE - LIQUEUR DE TOMATE - COINTREAU -
JUS DE CITRON VERT - RIM SEL DE CÉLERI

(SALIN, UMAMI ET MÉDITERRANÉEN)

GOLDEN MILK

TEQUILA - THÉ NOIR - MANGUE - SUPASAWA - CLARIFIÉ AU LAIT

(EXOTIQUE, LACTÉ ET THÉINÉ)

YELLOW MULE

VODKA - OLÉO SACCHARUM DE CITRON JAUNE - SUZE -
LIQUEUR DE PATATE DOUCE - SUPASAWA - GINGER BEER

(RACINAIRE, AGRUMES, LÉGÈREMENT AMER, ÉPICÉ)

MILK ME

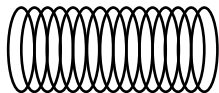
RHUM BLANC - OLOROSSO SHERRY - FRAMBOISE - JUS DE CITRON -
CLARIFIÉ AU YAOURT GREC

(FRUITÉ, TEXTURÉ ET GOURMAND)

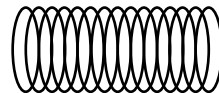
CORN BBQ

BOURBON - POP CORN - MAÏS - VERJUS - BITTER BBQ

(TOASTÉ, GOURMAND ET CÉRÉALIÉ)



MOCKTAILS ^{7.50€}



GINGER CLOUD

MARTINI VIBRANTE - VERJUS - SIROP SIMPLE - ALBUMINE - TOP GINGER BEER

(ÉPICÉ / FRAIS)

GOLDEN PALM

RHUM SANS ALCOOL - SIROP DE VANILLE - JUS DE CITRON - JUS D'ANANAS

(FRUITÉ / EXOTIQUE / VANILLÉ)

COCO FREEZE

PURÉE DE COCO - SIROP SIMPLE - JUS DE CITRON JAUNE

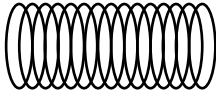
(FRUITÉ / LACTÉ / EXOTIQUE)

(possibilité au rhum 10€)

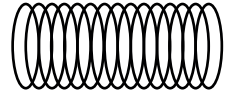
PINK GARDEN

GIN SANS ALCOOL - CORDIAL DE RHUBARBE - SODA PÊCHE JASMIN

(FLORAL / FRUITÉ / HERBACÉ)



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

SPRITZ

FLEUR DE SUREAU / ITALICUS
CAMPARI / LIMONCE
*choisissez celui qui vous plaît

PALOMA

TÉQUILA - SIROP D'AGAVE - CITRON
TONIC PAMPLEMOUSSE

BASIL SMASH

GIN - SUCRE - CITRON VERT
FEUILLES DE BASILIC

NEGRONI

NEGRONI VIELLI EN FOT - GIN
CAMPARI - VERMOUTH ROUGE

PORN STAR MARTINI

VODKA - SIROP DE VANILLE
JUS DE CITRON - FRUIT DE LA PASSION
SHOOTER DE PÉTILLANT **11€**

DELJOY NEGRONI

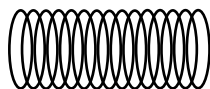
COGNAC - SUZE - DELJOY
ZEST DE CITRON **11€**

ESPRESSO MARTINI

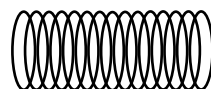
VODKA - LIQUEUR DE CAFÉ
CAFÉ - SUCRE

ESPRESSO MARTINI 2.0 11€

RHUM - LIQUEUR DE NOISETTE - CAFÉ
BITTER D'AMANDES GRILLÉES



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

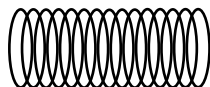
LONDON ESSENCE **4.50€**

TONIC PAMPLEMOUSSE

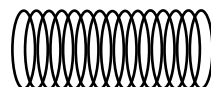
LONDON ESSENCE **4.50€**

BISSAP MAISON

FLEUR D'HIBISCUS - EAU - MENTHE -
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

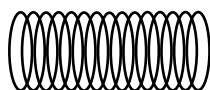
DEMI OU PINTÉ **4.50€ | 8€**

BIÈRE BOUTEILLE CORONA

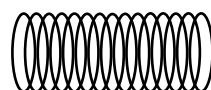
6€

BIÈRE SANS ALCOOL

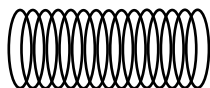
5.50€



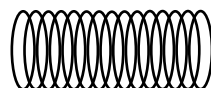
LES BOISSONS CHAUDES



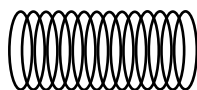
ESPRESSO		1.90€
ALLONGÉ		1.90€
DOUBLE ESPRESSO		3.60€
DÉCAFÉINÉ		2€
NOISETTE		2€
GRAND CRÈME		4.50€
CAPUCCINO		4.50€
CHOCOLAT CHAUD		4.50€
THÉ INFUSION		4.50€
LATTÉ	<small>SUPPLÉMENT SIROP (+0.50€)</small>	5€



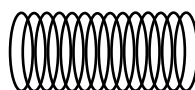
LES APÉRITIFS



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



SPIRITUEUX & DIGESTIFS



GET 27		6€
BAILEYS		6€
FERNET BRANCA		7€
AMARETTO BORDIGA	ITALIE	7€
DEJOY CITRUS COGNAC		9€
CALVADOS COQUEREL	4 ANS	9€
SAHÉ BIJITO JUNMAI	JAPON	8€
LA BIENHEUREUSE		5€
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

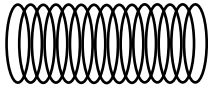
FRANCE **9€**

GIN SANTA ANA

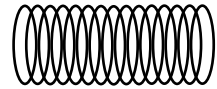
PHILIPPINES **9€**

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

p. 12

PICORAGE

PIMENT PADRÓN **7€**
TARTINADE DU MOMENT **8€**
CHORIZO FLAMBÉ À LA PORTUGAISE **9€**
FALAFEL SAUCE YAOURT **10€**
TEMPURA DE CREVETTE **10€**
PLANCHE NEPTUNE **28€**

ENTRÉES

RAVIOLES THAÏ PORC & CREVETTES **12€**
émulsion langoustine et citronnelle, sarrasin grillé,
huile de tomate et fumé sous cloche

CEVICHE DE POISSON DU JOUR FUMÉ AU KAMADO **15€**
leche tigre, mangue et grenade

BURATTA CRÈMEUSE **13€**
mousse de petits pois, pêches roties au thym,
poitrine grillée et crème de framboise
*possibilité en version plat **21€**

TATAKI DE PATATE DOUCE GRILLÉ AU KAMADO **10€**
sauce satay et soja citronnée

PLATS

RIBS DE COCHON CONFITES ET FUMÉ AU KAMADO **21€**
sauce chipotle mexicaine et frites de patate douce

PAVÉ DE BOEUF **23€**
sauce au poivre, gratin dauphinois et
poêlée de champignons

TATAKI DE SAUMON **27€**
houmous de betterave, figues rôties, grenade et
sauce aux figues, huile de feuille de figuier

AUBERGINE GRILLÉE **19€**
crème de feta, huile d'harissa et pignon de pins

T-BONE GRILLÉ AU KAMADO (2 personnes) **69€**
sauce poivre et chimichuri, 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

p. 14 & 15

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

LAIT

CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS:

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

OEUF

CONTIENT DE L'OEUF:

- COCKTAILS AVEC BLANC D'OEUF
- COCKTAILS AVEC ALBULINE

SOJA

CONTIENT DU SOJA:

- COCKTAILS AVEC LAIT DE SOJA
- COCKTAILS AVEC SAUCE SOJA

FRUITS À COQUE

CONTIENT DES FRUITS À COQUE:

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

GLUTEN

CONTIENT DU GLUTEN:

- COCKTAILS AVEC SAUCE SOJA

CÉLERI

CONTIENT DU CÉLERI:

- COCKTAILS AVEC BITTER DE CÉLERI

SÉSAME

CONTIENT DU SÉSAME:

- COCKTAILS AVEC CORDIAL DE SÉSAME

SULFITES

CONTIENT DES SULFITES:

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

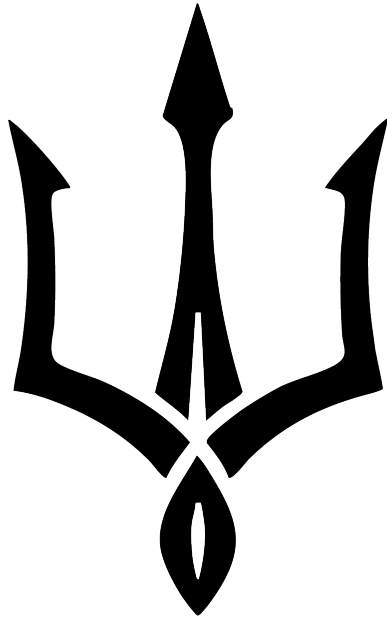
TRACES D'ALLERGÈNES POSSIBLE DANS :
- CERTAINS BITTERS, LIQUEURS ET PRÉPARATIONS MAISON

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

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE À NOTRE ÉQUIPE
PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES

ALLERGÈNES PLATS

NOM DU PLAT	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUF	POISSON	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
RAVIOLE	✦	✦	✦	✦			✦					✦		
CEVICHE				✦								✦		
BURRATA							✦							
PATATE DOUCE						✦					✦			
PAVE DE BOEUF							✦							
RIBS						✦					✦			
TATAKI				✦		✦					✦	✦		
AUBERGINE							✦							
TEMPURA	✦	✦	✦	✦			✦					✦		
PLANCHE							✦							
FALAFEL	✦	✦	✦	✦			✦							✦



Bonne dégustation.