

LE
1905



LA CARTE



VINS DES PYRENEES

Aux Vins des Pyrénées. Un bistrot de quartier et caviste depuis 115 ans, qui a vu passer entre ses murs Jim Morrison, Francis Blanche, Lino Ventura et Serge Gainsbourg... Tenue par la même famille d'immigrés Espagnols Catalans pendant 90 ans, leur maison au premier étage est devenue en 2017



Le *Bar 1905*. Un bar à cocktail avec terrasse et fumoir au style inimitable décoré par les propriétaires qui préfèrent aux modes d'aujourd'hui, l'atmosphère d'une maison ancienne qui a su échapper au temps. Tous nos produits sont faits maison. Nous faisons la belle part aux Vins des Pyrénées, terre des trésors du vignoble français, mais en essayant de convenir aussi aux esprits curieux et exigeants.

Bienvenue à la maison.

LE
1905



COCKTAILS SIGNATURE



PARADISO	14
<i>Rhum, ananas, vanille & banane</i>	
Fruité, doux, sucré	
THE «G»	15
<i>Tequila, liqueur d'herbes, vanille</i>	
Acide, végétal, épicé, doux	
EL VIAJANTE	14
<i>Gin, basilic & tomate cerise</i>	
Frais, léger	
GINGER ROGERS	15
<i>Rhum, cognac, ginger</i>	
Riche en saveur, acide, aromatique	
A-BOMB	15
<i>Rhum, liqueur d'herbes, citron, liqueur d'épices</i>	
Puissant, herbacé, acidulé	
RUMBLING MAN	14
<i>Cynar, cachaca, cacao</i>	
Fort, complexe, bitter	
MR.ALEXANDER	25
<i>Macallan 12 ans Double Cask, thé fumé, liqueur de poire maison</i>	
Léger, fumé	
RECIFE	14
<i>Cachaca, limoncello & campari</i>	
Végétal, doux, fumé	
KNOCK OUT	15
<i>Rye, cognac, vermouth, liqueur d'herbes, absinthe</i>	
Fort, doux, complexe, affirmé	

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER VOS COCKTAILS CLASSIQUES PRÉFÉRÉS !

LE
1905



COCKTAILS À EMPORTER



	20cl	50cl
NEGRONI	18	39
<i>Gin, Quintinye, Campari, Orange Bitters</i>		
OLD FASHIONED	18	39
<i>Bourbon, Angostura, Orange Bitters</i>		
SEA, SEX & SUN	16	33
<i>Pisco, Ginjo Yuzushu, Pamplemousse rose, Prosecco, menthe</i>		
GABRIELLE	16	33
<i>Cognac, Champagne, citron</i>		
MOULIN ROUGE	16	33
<i>Vodka infusée à la framboise, liqueur de Sureau, cranberry, citron vert, ginger beer</i>		
KIKI	16	33
<i>Rhum, Apéritif de pommes, verjus, nectar de poires, fève tonka</i>		



MOCKTAILS



Rosa	9
<i>Fraise, framboise, sirop d'orgeat maison, citron jaune & ginger beer</i>	
Virgin martini	9
<i>Martini rouge 0%, Martini 0%, zeste d'orange</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service compris

LE
1905



VINS



VINS ROUGES

12cl 75cl

Malbec	7	35
<i>AOC, Anne de Joyeuse, 2021</i>		
Pinot noir	8	40
<i>AOC, Terroir des Dinosaures Pays d'Oc, 2021</i>		
Les Creisses	13	59
<i>AOC, Philippe Chesnelong, 2020</i>		

VINS BLANCS

Dena Dela Egiategia	7	36
<i>AOC, Emmanuel Poirmeur, 2021 & 2022</i>		
Mâcon-Vizelles	11	49
<i>AOC, J.C Perraud, Chardonnay, 2020</i>		
Sancerre	13	59
<i>AOC, Florian Mollet, Sauvignon, 2021</i>		

ROSÉ & MOELLEUX

Moment de Plaisir	7	33
Jurançon moelleux	10	45
<i>AOC, Sweet wine, Uroulat, 2018</i>		

CHAMPAGNES

Damien Buffet Expression, AOC	12	70
Damien Buffet Blanc de blancs, AOC		90
Moët Brut, AOC	14	80

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix TTC en euros, service compris

LE
1905



BIÈRES



	20cl	50cl
Fishers	5	8
<i>Blonde</i>		
Lagunitas	6	10
<i>Blonde IPA</i>		
Cidre Appie 33cl		7
<i>Extra brut</i>		
Poiré Appie 33cl		7



SHOTS SIGNATURE



Suzemouth	5
<i>Gin, suze, vermouth</i>	
Citrus	5
<i>Vodka, citron, fleur de Sureau</i>	



SOFTS



Coca-Cola 33 cl	6
Coca-Cola Zéro 33 cl	6
Fever-Tree 20 cl	6
<i>Tonic, ginger beer, soda water</i>	
Jus de fruit Alain Milliat 33 cl	8
<i>fraise, framboise, pomme, poire, abricot, ananas, tomate</i>	

LE
1905



PETITS PLATS

Chiffonnade de gouda truffé	14
Huîtres de pleine mer « La Perle de Quéhan »	20/38
<i>Huîtres naturelles diploïdes – la sizaine & la douzaine</i>	
Cromesquis de confit de canard	15
<i>Yaourt aux herbes</i>	
Œufs du diable bio	11
<i>Œufs saumurés, mayonnaise paprika, pickles & oignons frits</i>	
Burrata DOP	17
<i>Poire & fruits secs</i>	
Caviar d'aubergines maison	10
<i>Pain grillé</i>	
Tartare de bœuf au couteau	9
<i>Pickles maison</i>	
Croque-monsieur de gouda truffé au jambon « Prince de Paris »	21
<i>Avec ou sans jambon, mesclun</i>	
Tapenade d'olives noires	9
Brie truffé	17
Foie gras des Pyrénées maison	24
Fuet Catalan	12
<i>Pickles maison</i>	
Sardines de Guéthary « Maison Peita »	13
<i>Sardines BIO en conserve, mesclun & pain grillé</i>	

LE
1905



DESSERTS



Brioche perdue	12
<i>caramel au beurre salé et crème fouettée</i>	
Entremet chocolat	12
<i>chocolat de Madagascar 64%, & praliné de noisettes</i>	
Riz au lait crémeux	10
<i>noisettes torréfiées & paillettes de caramel</i>	
Tarte au citron revisitée	12

