

LE SOCIAL
BAR

— Montpellier

CARTE



**ENVIE DE RÉSERVER UNE TABLE ?
PRIVATISER UNE PARTIE DU BAR ?
OU SIMPLEMENT DE CONNAÎTRE NOS
ACTUS ? SCANNE CE QR CODE !**



TU PEUX AUSSI
NOUS LAISSER UN
AVIS SUR GOOGLE
HÉHÉ

✉ MONTPELLIER@SOCIAL-BAR.ORG

@LESOCIALBARMONTPELLIER



P'TIT DÉJ & GOÛTER

PETITE

3€

VIENNOISERIE
+
CAFÉ OU THÉ

CLASSIQUE

6,50€

VIENNOISERIE
OU BAGUETTE
BEURRE
CONFITURE /
PÂTE À
TARTINER

+ CAFÉ, THÉ OU
CHOCOLAT
CHAUD

+ JUS DE
FRUIT

GOURMANDISE SUCRÉE

Cookies & gâteaux
selon arrivage du jour.

3€

Jusqu'à
17H



Jusqu'à
17H

BOISSONS CHAUDES & CO

ESPRESSO	1,5€	THÉ GLACÉ	3,5€
CAFÉ ALLONGÉ	1,8€	CAFÉ LATTE*	3,5€
CAFÉ CRÈME	2€	CHOCOLAT VIENNOIS	4€
CAPPUCCINO	3€	CAFÉ VIENNOIS	4€
CHOCOLAT CHAUD	3,5€	CAFÉ GLACÉ *	5€
THÉ	3€	* Parfums : nature, caramel, noisette, orgeat ou vanille	

Earl Grey ; Vert Jasmin ; Vert
Menthe ; Darjeeling ; 4 fruits rouges

4,5€

LES CRÉATIONS

WINTER CRUSH

Boisson chaude à la
noisette et chantilly

NOISELLA

Café latté
à la noisette

CARAMEL STAR

Café latté
au caramel

3€

INFUSION LOVE POTION

Hibiscus, gingembre,
rose, lavende fine...

Infuse



Happy
Hour
17h-20h30

BOISSONS

BIÈRES
PRESSIONS


		25cl	50cl	Pichet	Happy Hour 50cl
Blonde Kobus	(4.2°)	3€	5€	14€	4€
Bière du moment par Brewing Bears	(4.5°)	4€	7€	20€	6€
IPA Hopstand par Le Détour	(6,5°)	4.5€	8€	24€	7€

Bières brassées
à Montpellier!

SOFT

Sirops 2.5€

Grenadine, violette, pêche, citron, menthe, etc...

Diabolo 3,5€

Ginger Beer 3€

Tonic 3€

Ice Tea 3€

Coca Cola 3,5€

Perrier 3,5€

Jus de fruits 3,5€

Orange, pomme, fruit de la passion, ananas, cranberry, mangue, tomate, goyave

KOMBUCHA

Boisson fraîche, locale & bio!

- Myrtille et Verveine
- Gingembre et Citronnelle
- Hibiscus et Pomelo



5,5€

BIÈRES
BOUTEILLES

	Apricot Wheat par Le Détour	(5°)	6,5€
	Passion Fruit Berliner Weisse par Le Détour	(3.5°)	6,5€
	Rye Smoked Porter par Le Détour	(6°)	6,5€
	Triple Grizzle	(7.9°)	6,5€
	Desperados	(6°)	6,5€
	Cidre	(6°)	5€
	Heineken sans alcool	(0.0°)	5€



ALCOOLS

SPIRITUEUX

Ricard	3€
Martini Blanc / Rouge	5€
Get 27, Bailey's, Amaretto	6€
Rhum arrangé	6€
Vodka, Tequila, Whisky, Gin, Rhum Ambré, Rhum Blanc	7,5€

ALCOOL PREMIUM

VODKA, RHUM, GIN...

10€

4 cl

CARTE DES VINS

ROUGES

12 cl 50cl 75cl

Petit Chaumont - IGP	3€	12€	-
Les Jamelles Syrah - IGP	5,5€	-	24€
BANEL - AOP*	-	-	28€
Aigal - AOP	7€	-	36€
CALIBRE - AOC*	-	-	42€

BLANCS

12 cl 50cl 75cl

Petit Chaumont - IGP	3€	12€	-
Le Joyau de Joy - IGP	5,5€	-	24€
TERRE DIVINE - IGP*	-	-	28€
Les Jamelles - Viognier - IGP	6€	-	30€
TOUS LES CHEMINS MÈNENT À ROLLE - VDF*	-	-	42€

ROSÉS

12 cl 50cl 75cl

Petit Chaumont - IGP	3€	12€	-
FRUIT DÉFENDU - VDF*	-	-	19€
Prosecco	5€	-	23€

*Les vins avec une petite étoile et en MASJUSCULE sont fournis par notre partenaire, la cave montpelliéraine CAPILLA.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COCKTAILS

LES SIGNATURES CRÉER PAR NOS BARTENDERS

Yay'Ass by Yaya

Whisky, citron vert, spice, sucre roux, angostura

Pabl'orgasm by Pablo

Tequila, citron vert, jus de. maracuja piment, tabasco

Le Cap d'Agde

Rhum, orgeat, pulco, purée de passion, orange, ananas

MAGIC STICK

Vodka, pulco, pamplemousse, feuilles de menthe, Top up Perrier

Yay'Ass Round 2

Tequila, sirop de gingembre, citron, cointreau, jus de fraise

Cocktail Hiver des Copats

Liqueur de café, rhum ambré, sirop cannelle

Pear to Pear

Poire, citron, pomme, sirop de noisette, liqueur de chataigne, vodka, perrier

Le Caféiné

Café, whisky, frangelico, sirop surprise, chantilly

Servi froid ou chaud :)

9€
7€ HH

LES CLASSIQUES

Happy Hour

Mojito	8€	6€
Mojito Framboise, Mojito Passion, Daiquiri sup.fruit	9€	7€
Daiquiri	8€	6€
Caipirhina ou Caipiroska	8€	6€
Ti Punch	8€	6€
Jager Bomb	6€	10€ les 2
Gin To'	7,5€	6€
Alcool-Soft	7,5€	
Whisky-Coca, Vodka-Pomme, Gin-Tonic...		
Pina Colada, Moscow/ London Mule, Margarita, Sex on the beach, Cuba Libre, Spritz	8€	
Punch Planteur	6€	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

VIRGIN MOJITO PASSION

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

VIRGIN PINA COLADA

SLOW SEX ON THE BEACH

SWEET CAP D'AGDE

PABL'ON FIRE

AUTOMNE SUCRÉ

SWEET PEAR

6€
5€ HH

T'AS FAIM ?

BOCAL BOC D'OC

Plats préparés dans des bocaux
avec des recettes artisanales !



**BOC
D'OC**

VÉGÉ

VIANDE

PRÉPARÉ À
MONTPELLIER

12€



DE 18H30
À 21H45

PRIX SERVICE INCLUS

TAPAS

LAS PATATAS

Sauce bravas ou cheesy

SUPPLÉMENT LARDONS 2€

HOUMOUS FALAFELS & SAUCE CAMEMBERT RÔTI

& confit d'oignons, graines

RILLETTES DE LA MER

Colin, cream cheese, ciboulette

5€

RIBS SOJA RICARD MIEL

7€

FUET ENTIER

Servi avec beurre et cornichons

8€

COQUILLETES & CHEESE

Coquillettes, sauce fromagère maison, cheddar
+ lardons fumés ou confit d'oignons

8,50€

LES PLANCHES PLANCHE CHARCUT' PLANCHE FROMAGE PLANCHE VÉGÉ

15€

PLANCHE MIXTE

Charcut' ET fromage

20€



LES SHOTS

LA MADELEINE

Ananas, Amoretto, Cointreau

KISS COOL

Get 27, Vodka

ORGASME

Get 27, Bailey's

BABY GUINNESS

Kalhua, Bailey's

B52 🔥

Kalhua,
Bailey's,
Triple Sec

ALCOOLS SEULS

Teq (paf), Jager,
Rhum, Whisky, Vodka,
Vodka sirop

BABY BLOND

Popcorn, Vodka, Bailey's

TATIN

Cannelle, Vodka, Pomme

3,5€ LE
SHOT

30€ LE
MÈTRE

LE
QUART
D'HEURE
JOYEUX*

20€ le
mètre de
shot

de 00H30
à 00H45

LES PREMIUMS :

**1 shot de ton alcool
premium : 5,5€**
(demande au bar)

**Mètre de shot
premium : 50€**

*Le quart d'heure joyeux ne concerne
pas les alcools premiums





LE SOCIAL BAR

— Montpellier