




# NOS CÔTES DE PROVENCE ROSÉS

OUR ROSÉ WINES



## Les Vins au verre - By the glass 15cl

	Domaine de la Navarre A.O.C.	7€
	Château Roubine "La Vie en Rose" A.O.C.	8€
 	Sainte-Marguerite Cuvée Symphonie A.O.C.	11€
	Domaines Ott* "Château de Selle" A.O.C.	13€

## Les Côtes de Provence 75cl 150cl 300cl

	Domaine de la Navarre A.O.C.	29€		
	Château Roubine "La Vie en Rose" A.O.C.	39€	85€	170€
 	Sainte-Marguerite Cuvée Symphonie A.O.C.	55€	115€	260€
	Domaines Ott* "Château de Selle" A.O.C.	65€	130€	300€
	Château d'Esclans "Cuvée Garrus" A.O.C.	160€		

## Vin de France 75cl 150cl

	Domaine Ott* "Cuvée étoile" A.O.C.	190€	380€
--	------------------------------------	------	------

## SPECIAL SHOW by ALEX



### LES ROSÉS

MATHUSALEM 600cl DOMAINE OTT*	750€
MAGNUN 150cl DOMAINE OTT*, "CUVÉE ÉTOILE" MAGNUN 150cl	380€

### LES CHAMPAGNES

JÉROBOAM 300cl

MOËT & CHANDON	390€
VEUVE CLICQUOT	490€
DOM PÉRIGNON	730€

OFFICIAL PARTNERS




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix net et services compris

# NOS VINS ROUGES



OUR RED WINES



## Les Vins au verre - By the glass 15cl

Domaine de la Navarre, Côtes de Provence A.O.C. 2019	7€
Ronan by Clinet, Bordeaux A.O.C. 2015	8€
 Bourgogne, Haute Côtes de Beaune A.O.C. 2019	12€

## Les Côtes de Provence 75cl

Domaine de la Navarre A.O.C. 2019	29€
  Sainte-Marguerite Cuvée Symphonie A.O.P. 2020	55€
Domaine Ott* "Château de Selle" A.O.P. 2017	65€

## La Vallée du Rhône 75cl

 Crozes Hermitage Cuvée "Les Jalets" A.O.C. 2017	47€
Côte Rotie Cuvée "Les Jumelles" Domaine Jaboulet A.O.P. 2017	130€

## La Bourgogne 75cl

 Hautes Côtes de Beaune Château de Melin A.O.C. 2018	49€
Mercurey Village Domaine Brintet A.O.C. 2018	65€
Chassagne Montrachet "Vieilles Vignes" J.M Pillot 2018	80€
Pommard Olivier Leflaive 2012	110€
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru "Les Procès" J.M Pillot A.O.C. 2017	180€
Vosne-Romanée, Georges Noellat A.O.C. 2017	230€
Echézeaux Grand Cru du dessus, Domaine des perdrix 2016	390€

## La Vallée de la Loire 75cl

Comte Lafond "Grande Cuvée" A.O.C. 2015/2016	65€
--	-----

## Le Bordelais 75cl

Ronan by Clinet Bordeaux A.O.C. 2015	36€
Château Poitevin Médoc Cru Bourgeois A.O.C. 2015	48€
Château Haut-Beausejour Saint-Estèphe Cru Bourgeois A.O.C. 2016	68€
Sirène de Giscours Margaux A.O.C. 2015	105€
Petit Figeac Saint Emilion A.O.C. 2015	150€
Château Talbot, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru, Saint-Julien A.O.C. 2014	190€
Château Brane-Cantenac, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru, Margaux 2009	280€
Château Lynch-Bages 5 <sup>ème</sup> Grand Cru, Pauillac A.O.C. 2010	470€
Château Figeac, 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Saint-Emilion A.O.C. 2015	560€
Château Mouton Rothschild, Grand Cru Pauillac A.O.C. 2006	1150€

OFFICIAL PARTNERS





## CHAMPAGNES



	La Coupe <sup>15cl</sup>	La Piscine <sup>17cl</sup>
Moët & Chandon	13€	15€
Kir royal, Mimosa, Bellini	15€	16€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	15€	17€

## CHAMPAGNES BRUTS



	75cl	150cl
Moët & Chandon	90€	180€
Veuve Clicquot	100€	200€
Ruinart Blanc de Blancs	150€	300€
Don Pérignon	370€	730€
Cristal Roederer	380€	

## LES CHAMPAGNES ROSÉS



	La Coupe <sup>15cl</sup>	La Piscine <sup>17cl</sup>
Moët & Chandon	15€	17€
Veuve Clicquot	18€	20€

	75cl	150cl
Moët & Chandon	99€	198€
Veuve Clicquot	120€	240€
Ruinart	140€	
Billecart Salmon	160€	
Dom Pérignon	590€	

OFFICIAL PARTNERS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix net et services compris

## ALCOOLS



<b>Nos Vodkas</b>	<b>Verre</b> <sup>5cl</sup>	<b>Bouteille</b> <sup>75cl</sup>	<b>Magnum</b> <sup>150cl</sup>
Smirnoff	10€		
Ketel One	12€	140€	
Belvedere	14€	160€	300€

### **Nos Rhums**

Havana 3 ans	10€	120€	
Havana 7 ans	12€	140€	
Captain Morgan	12€	140€	
Diplomatico	14€	160€	
Don Papa	14€	160€	
Zacapa 23 ans	20€	200€	

### **Nos Gins**

Gordon	10€		
Bombay Sapphir	12€	140€	
Tanqueray	14€	180€	
Hendrik's	16€	200€	

### **Nos Téquilas**

Camino Real	10€		
Patron Café	12€	140€	
Patron Silver	14€	160€	
Don Julio Blanco	12€	140€	
Don Julio Reposado	14€	160€	

### **Nos Whiskys**

J. Walker Red Label	10€		
J. Walker Black Label	12€	140€	
Jack Daniel's	12€	140€	
Jack Daniel's Honey	12€	140€	
Glenmorangie 10 ans	14€		
Cardhu 12 ans	14€		
Haig club	16€		
Oban 14 ans	18€		
Lagavulin 16 ans	18€		
Nikka "From the barrel"	25€		

**Classic Shots** <sup>3cl</sup> 6€ / **Superior Shots** <sup>3cl</sup> 8€

OFFICIAL PARTNERS



## NOS COCKTAILS 15€



### Frozen 35cl

#### PINA COLADA

Rhum blanc, crème de coco & jus d'ananas

---

#### DAIQUIRI : FRAISE / PASSION / PASTÈQUE / FRAMBOISE

Rhum blanc, citron vert & sucre

---

#### MARGARITA : FRAISE / PASSION / FRAMBOISE / SPICY

Tequila, triple sec, citron vert & sucre

---

#### L'ANAO

Vodka, cranberry, pastèque, fraise, citron vert & sucre

---

### Classic 35cl

#### MOJITO : FRAISE / PASSION / PASTÈQUE / FRAMBOISE

Rhum blanc, sucre roux, menthe fraîche, citron vert & soda

---

#### CAÏPIRINHA : FRAISE / PASSION / FRAMBOISE

Cachaça, citron vert & sucre roux

---

#### COSMO BELVEDERE 17CL

Belvedere, triple sec, cranberry & citron vert

---

#### EXPRESSO MARTINI 17CL

Vodka, café, kahlúa & sucre

---

#### SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, orange, cranberry & grenadine

---

#### HENDRICK'S MULE

Hendrik's, Concombre, ginger ale, citron vert, menthe & sucre

---

#### MAÏ TAI

Rhum brun & blanc, ananas, orgeat, citron vert

---

#### HUGO 17CL

Liqueur St Germain, Menthe Fraîche, Champagne

---

#### PORN STAR MARTINI 17CL

Vodka, vanille, passion

---

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 35CL 10€

### ALCOHOL-FREE COCKTAILS

#### VIRGIN MOJITO :

#### FRAISE / PASSION / PASTÈQUE / FRAMBOISE

Menthe fraîche, citron vert & sucre roux

---

#### VIRGIN PINA COLADA

Crème de coco & jus d'ananas

---

OFFICIAL PARTNERS



## BIÈRES - BEERS



1664 Pression<sup>25cl</sup> 5€

Pinte<sup>50cl</sup> 10€

Bouteille<sup>33cl</sup> 7€



Corona, Desperados, Budweiser,  
Heineken, Edelweiss (blanche)

## DIGESTIFS<sup>4cl</sup>



Limoncello, Manzana	6€
Bailey's, Get 27, Amaretto	10€
Poire williams, Grand marnier, Grappa, Fernet-Branca	10€
Hennessy Cognac VS	12€
Armagnac VSOP	12€
Calvados de Maître Pierre	12€
Irish coffee	15€

## APÉRITIFS<sup>4cl</sup>



Ricard, Pastis	6€
Martini Blanc, Martini Rouge	7€
Campari	7€
Porto Rouge, Muscat	7€
Hennessy XO "On the Rocks"	25€

## APÉRO COCKTAILS



Apérol Spritz <sup>20cl</sup>	12€
Negroni <sup>10cl</sup>	10€
Americano <sup>20cl</sup>	10€

OFFICIAL PARTNERS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix net et services compris

## JUS DE FRUIT FRAIS <sup>20CL</sup> - FRESH FRUIT JUICES

Orange, Ananas, Pamplemousse, Pastèque 7<sup>€</sup>

---

### SMOOTHIE FRUITS ROUGES

Lait d'amande, fraise & framboise 10<sup>€</sup>

---

### ACE

Orange, citron & carotte 10<sup>€</sup>

---

### GREEN DETOX

Ananas, gingembre, concombre, citron vert 10<sup>€</sup>

---

## SOFTS <sup>33CL</sup>

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 4.50<sup>€</sup>

---

Schweppes Tonic, Agrume, Orangina 4.50<sup>€</sup>

---

Sprite, Fuze Tea Pêche, Ginger Beer 4.50<sup>€</sup>

---

Jus de pomme, jus de tomate, jus de pêche <sup>25cl</sup> 4.50<sup>€</sup>

---

Evian, Badoit rouge 4.50<sup>€</sup>

---

Red Bull <sup>25cl</sup>, San Bitter <sup>10cl</sup> 6<sup>€</sup>

---

Sirop à l'eau (pêche, grenadine, menthe, citron, orgeat) 3<sup>€</sup>

---

## EAU - WATER <sup>75CL</sup>

Evian 7<sup>€</sup>

---

Badoit 7<sup>€</sup>

---

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café 2.80<sup>€</sup>

---

Américain, Décaféiné, Noisette 3<sup>€</sup>

---

Cappuccino, Chocolat, Café crème 4.50<sup>€</sup>

---

Thé, Infusions, Verveine 5<sup>€</sup>

---

## BOISSONS GLACÉES - FROZEN DRINKS

Café glacé sucré à l'orgeat 7<sup>€</sup>

---

Café Shaké avec lait d'amande et sucre 9<sup>€</sup>

---

Frapuccino (café, lait, sucre, chantilly) 10<sup>€</sup>

---

## INFUSIONS GLACÉES - FROZEN INFUSIONS

N°1 - Thé citron glacé avec basilic 7<sup>€</sup>

---

N°2 - Thé vert avec menthe et framboise 7<sup>€</sup>

---

N°3 - Thé pêche avec gingembre 7<sup>€</sup>

---

OFFICIAL PARTNERS



Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix net et services compris

# NOS VINS BLANCS

OUR WHITE WINES



## Les Vins au verre - By the glass 15 cl

Côte de Provence <i>Domaine de la Navarre</i> A.O.C. 2019	7€
Bourgogne Chardonnay <i>Domaine Camu</i> A.O.C. 2018	8€
Sauvignon "Les deux Tours" de <i>Ladoucette</i> A.O.C. 2019	9€
<i>Domaine Ott*</i> "Clos Mireille" A.O.C. 2019	13€

## Les Côtes de Provence 75cl 150cl



<i>Domaine de la Navarre</i> A.O.C. 2019	29€	
Sainte-Marguerite Cuvée <i>Symphonie</i> A.O.C. 2020	55€	115€
<i>Domaine Ott*</i> "Clos Mireille" A.O.C. 2019	65€	130€

## La Vallée de la Loire 75cl 150cl

### Sauvignon :

"Les deux Tours" de <i>Ladoucette</i> A.O.C. 2019	38€	
---	-----	--

### Saucerre :

Comte <i>Lafond</i> "Grande Cuvée" A.O.C. 2018	65€	
--	-----	--

### Pouilly Fumé :

De <i>Ladoucette</i> A.O.C. 2018/2019	59€	118€
Baron de <i>L</i> Vintage A.O.C. 2017	110€	220€

## La Bourgogne 75cl 150cl

Chardonnay <i>Domaine Camu</i> , A.O.C. 2018	36€	
Pouilly Fuissé, <i>J. Drouhin</i> A.O.C. 2018	58€	
Chablis Grand Régnard, A.O.C. 2018	65€	130€
Rully Blanc "Les Gaudoirs", <i>J.M Pilot</i> A.O.C. 2018	90€	
Meursault, <i>J. Drouhin</i> A.O.C. 2017	120€	
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <i>Embazées</i> , <i>J.Drouhin</i> A.O.C. 2018	160€	
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru <i>Champ Gain</i> , <i>O. Leflaive</i> A.O.C. 2015	190€	
Corton-Charlemagne Grand Cru, <i>O. Leflaive</i> A.O.C. 2014	420€	

OFFICIAL PARTNERS





## LE COIN DES GOURMANDS ON A SWEET NOTE



- |   |     |
|---|-----|
|  <b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT</b><br><i>Chocolate mousse</i>   | 9€  |
|  <b>LE TIRAMISU</b>  | 9€  |
|  <b>LA TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE</b><br><i>Lemon pie</i>  | 10€ |
|  <b>LE PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b><br><i>Meringue, fruits rouges de saison et crème fouettée</i> | 11€ |
|  <b>SALADE DE FRUITS DE SAISON</b><br><i>Salad fruit</i>   | 11€ |
| <b>DESSERT DU JOUR</b>  |     |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b><br><i>Café accompagné de minis gourmandises</i><br><i>Coffe with minis desserts</i>  | 10€ |

OFFICIAL PARTNERS



## SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Sorbets : **Citron, Myrtille, Pêche, Passion**

Crèmes glacées : **Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Rhum raisin, Fleur de lait, Café, Noix de coco, Tiramisu, Stracciatella,**

Selection of ice creams and sorbets :

Sorbets : **Lemon, Blueberry, Peach, Passion**

Ice creams : **Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Rhum raisin, Jam flower, Cofee, Coconut, Tiramisu, Stracciatella**

**SIMPLE (1 scoop) 3€**

**DOUBLE (2 scoop) 5,5€**

**ASSIETTE DE FROMAGES & CONFITURE DE FIGUES 12€**

*Cheese assortment with fig jam*

## LES FRUITS



**COUPE DE FRAISES 12€**

*Strawberry cup*

**ANANAS SWEET 15€**

*Pineapple*

**ASSIETTE DE MELON 15€**

*Melon platter*

**ASSIETTE DE PASTÈQUE 15€**

*Watermelon platter*

**ASSIETTE DU PARTAGE 28€**

*Assortiment de fruits de saison*

*A plate to share : a seasonal fruits assortment*

OFFICIAL PARTNERS

