



Cocktails Signature · 16

12 cl

FLEUR DE RIVIERA

Italicus, Gin, St-Germain, sirop de violette, jus de citron vert, feuille de basilic, Perrier

SOLEIL ÉPICÉ

Rhum ambré macéré aux fèves de tonka, purée de passion, sirop de piment maison, jus de mangue

PALOMA DE LA JAVA

Tequila Patron Silver, sirop d'agave, jus de citron vert, Soda Pamplemousse Hysope

Cocktails classiques · 14

12 cl

JAMAICAN MULE

Rhum brun, jus de citron vert, sirop de sucre, Gingerbeer, Angostura

PORNSTAR MARTINI

Vodka, purée de passion, sirop de vanille

ESPRESSO MARTINI

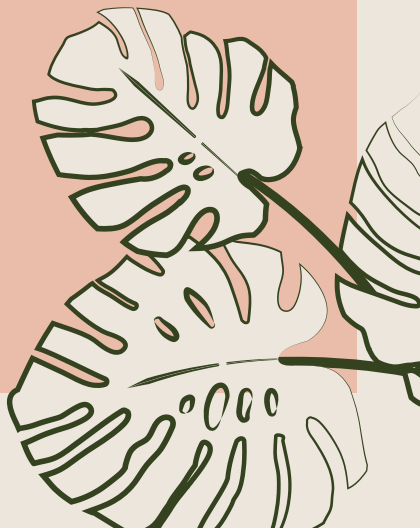
Vodka, liqueur de café, espresso

MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre



Nos Mocktails · 12

JARDIN PÉTILLANT

Martini sans alcool Floréale, purée de fraise, sirop de basilic, ginger beer

PERLE TROPICALE

Sirop de melon, jus de litchi, feuille de menthe, Perrier

Nos Spritz · 14

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

St-Germain Spritz

St-Germain, Prosecco, eau gazeuse

Java Spritz

Italicus, jus de pamplemousse frais, Prosecco

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, eau gazeuse

ALLERGÈNES



FRUITS À COQUE
Nuts



SULFITES
Sulphites



Carte des Vins

Rosé

CÔTE DE PROVENCE		Verre	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
Tasquier	8	42	84	245	540	
<i>AOP Côte de Provence</i>						
Ombra Calheta, Domaine Mapliers Bio		47	94			
<i>AOP Côtes de Provence</i>						
Miraval		60	120			
<i>AOP Côte de Provence</i>						
Minuty Rosé et Or	12	75	150	300	730	
<i>AOP Côte de Provence</i>						

Blanc

CÔTE DE PROVENCE		Verre	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
Tasquier	8	42	84			
<i>AOP Côte de Provence</i>						
Ombra Calheta, Domaine Mapliers Bio		47	94			
<i>AOP Côtes de Provence</i>						
Miraval		60	120			
<i>AOP Côte de Provence</i>						
Minuty blanc et Or	12	75	150			
<i>AOP Côte de Provence</i>						

VAL DE LOIRE

75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

Sancerre, Domaine Saint-Romble

60

AOP Sancerre

BOURGOGNE

75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

Olivier Tricon

95

AOC Chablis 1^{er} cru

Rouge

RHÔNE

Verre 75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

Les Jalets

12 55

AOP Crozes-Hermitage

BORDEAUX

Pomerol

70

Saint-Émilion AOC



Nos Bulles



	<i>Coupe</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>	<i>300 cl</i>
Mumm		95	200	450
Cristal Roederer		700		
Perrier-Jouët <i>Blanc de Blanc</i>		250	650	
Perrier-Jouët <i>Belle Époque</i>		600		
Prosecco Villa Miazzi <i>Brut</i>		45		
Loriot	14			
Loriot (<i>piscine</i>)	18			



Limonades maison

10

Fresh

Cordial de concombre et menthe fraîche, zeste de citron vert, jus de concombre frais, pointe de violette, eau gazeuse

Sweet

Sirop de framboise infusé au romarin et à la menthe fraîche, fleur d'oranger, eau gazeuse



Apéritifs

Ricard, Martini rouge, Martini blanc, Campari <i>5 cl</i>	7
Kir vin <i>15 cl</i>	10
Coupe de Champagne <i>15 cl</i>	14
Piscine de Champagne <i>20 cl</i>	18

Bières

Pression	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
Fada Blonde	5	10
Fada du moment	6	11
Bouteille		<i>33 cl</i>
Corona		9
Heineken Zéro		8

Softs et boissons froides

Coca, Coca Zéro, Perrier <i>33 cl</i>	6
Orangina, Red Bull <i>25 cl</i>	6
Hysope (Tonic, Gingerbeer, Pamplemousse) <i>20 cl</i>	6
Jus de Fruits Meneau <i>25 cl</i>	7
Pomme, Orange, Ananas, Tomate	
Sirop à l'eau / Diabolo <i>50 cl</i>	3/4
Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat	
Café glacé, Café latte glacé au sirop d'orgeat	8
Thé glacé maison	8

Jus frais

Orange ou citron ou pamplemousse *25 cl* 8

Eaux

Vittel *1l* 8

San Pellegrino *1l* 8

Boissons chaudes

Espresso, Noisette, Café Américain, Décaféiné 2,8

Double Espresso, Cappuccino, Café Crème 5

Thé, Infusion 5

Lait végétal, amande, avoine, coco



Digestifs *5cl*

Limoncello, Grappa, Get 27, Amaretto Disaronno, Bailey's	6
Limoncello d'Eze	10
Rémi Martin VSOP, Hine XO	16
Hennessy XO	60
Tequila patron Anejo	18
Santa Teresa 1796	15

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Moyens de paiement : espèces, CB.

Prices include taxes and service.

Method of payments: cash debit/ credit cards.

