



Cocktails Signature · 16

12 cl

SUR MA VIE

Rhum Secha de la silva, Rhum Bacardi Carta y Oro infusé à la coco torréfiée, Kota, jus d'ananas, crème de coco, thé chaï et chantilly à la coco torréfiée
Exotique et rafraîchissant, un cocktail tropical qui t'emmène en voyage sur les plages de la Méditerranée.

LE SOLEIL ET LA LUNE

Cachaça infusée aux olives niçoises, Mezcal, Liqueur cactus piment et figue de barbarie, jus de tomate clair, vinaigre de riz, jus de citron, sel d'agrumes au piment, sauce Worcestershire, bitter céleri
Un cocktail audacieux, puissant et épicé emporté par un petit tourbillon de fraîcheur et de caractère

FROZEN

Téquila, Cointreau, jus d'ananas, purée de coco, sirop de framboise

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

MEZCALITA

Mezcal, Cointreau, jus d'orange

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre



Nos Mocktails · 12

LES MOULINS DE MON COEUR

Cordial de rhubarbe et fraise, basilic frais, poivre de timut, French Bloom

LA TENDRESSE

Jus d'ananas, purée de coco, sirop de Pandan, thé chai et chantilly coco torréfiée au thé chai

Nos Spritz · 14

Tous nos spritz sont réalisables en version virgin.

Hugo

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

Javaspritz

Italicus, jus de pamplemousse frais, Prosecco

Lilletspritz

Lillet Blanc, cordial de concombre/menthe, Prosecco

ALLERGÈNES



GLUTEN
Gluten



LAIT
Milk



POISSON
Fish



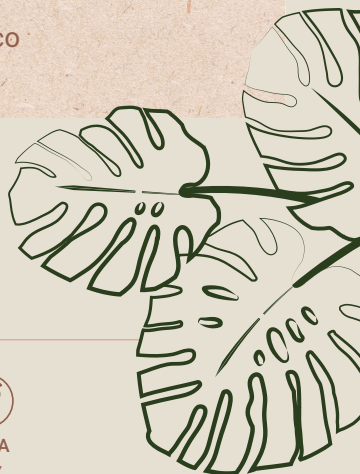
CÉLERI
Celery



FRUITS À COQUE
Nuts



SOJA
Soy



Carte des Vins

Rosé

CÔTE DE PROVENCE

	Verre	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
Tasquier	8	42	84	245	540
AOP Côte de Provence					
Ombra Calheta, Domaine Mapliers		45	90		
AOP Côte de Provence					
Clos Beylesse		62			
AOP Côte de Provence					
Château Sainte Marguerite Fantastique		65	130		
AOP Bio					
Minuty Rosé et Or	12	75	150	300	730
AOP Côte de Provence					

Blanc

CÔTE DE PROVENCE

	Verre	75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
Tasquier	8	42	84		
AOP Côte de Provence					
Ombra Calheta, Domaine Mapliers		45	90		
AOP Côte de Provence					
Château Sainte Marguerite Fantastique		65			
AOP Bio					
Minuty blanc et Or	12	75	150		
AOP Côte de Provence					

CORSE

75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

Domaine E Petre

50

IGP Île de Beauté

VAL DE LOIRE

75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

Sancerre "Silex", Domaine Serge Laloue

78

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

Château Vieux Guinot "Cuvée Anne"

72

AOP Saint Emilion Grand Cru



Nos Bulles



	Coupe	75 cl	150 cl	300 cl
Roederer Brut		155	310	720
Cristal Roederer		700		
Perrier-Jouët Blanc de Blanc		250	650	
Perrier-Jouët Bel Epoque		600		
Prosecco Villa Miazzi Brut		45		
Loriot	14			
Loriot (piscine)	18			

Nos Bulles sans alcool

French Bloom Blanc de Blanc 100% Chardonnay	12	55
--	----	----



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 Ambrato, Martini Rubino, Campari, Lillet Blanc 5 cl	7
Kir vin 15 cl	10
Coupe de Champagne 15 cl	14
Piscine de Champagne 20 cl	18
Coupe de French Bloom vin pétillant sans alcool 15 cl	12

Bières

Pression	25 cl	50 cl
Heineken	4	8
Desperados	6	11

Bouteille	33 cl
Corona	9
Heineken Zéro	8

Softs et boissons froides

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

Jus de fruits pressés

Orange ou citron ou pamplemousse <i>25 cl</i>	8
Le mix d'agrumes <i>33 cl</i>	10

Eaux

Eaux filtrées plate ou gazeuse <i>75 cl</i>	6
Evian <i>1l</i>	8
Badoit <i>1l</i>	8

Boissons chaudes

Espresso, Noisette, Café Américain, Décaféiné	2,5
Double Espresso, Cappuccino, Café Crème	4
Thé, Infusion	4

Lait végétal coco ou avoine



Digestifs 5cl

Limoncello, Grappa, Get 27, Amaretto Disaronno, Bailey's	6
Eau d'or	8
Limoncello d'Eze	10
Crème de Limoncello d'Eze	12
Chartreuse verte et jaune, Rémi Martin VSOP, Hine XO	16
Hennessy XO	60

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.

