

---

# COCKTAILS

---

## CLASSIQUES • CLASSICAL

<b>Mojito</b> • classique, fraise, mangue <i>Rhum Bacardi Cuatro, citron, Bitter angostura, cassonade, menthe, Perrier</i>	16,00 €
<b>Daïquiri</b> • classique, fraise, mangue, menthe, fleur de sureau <i>Rhum Bacardi Cuatro, citron, sucre</i>	16,00 €
<b>Caïpirinha</b> • classique, citron, fraise <i>Cachaça Leblon, citron, sucre</i>	16,00 €
<b>Pina Colada</b> <i>Rhum Bacardi Cuatro, crème de coco, jus d'ananas</i>	16,00 €
<b>Cucumber Hendrick's</b> <i>Gin Hendrick's, citron, concombre, tonic</i>	18,00 €
<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka Belvedere, café, Kahlua</i>	18,00 €
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka Eristoff, triple sec, citron, jus de Cranberry</i>	16,00 €
<b>Margarita</b> • classique, citron, fraise <i>Tequila Camino Réal, triple sec, citron, sucre</i>	16,00 €
<b>Martini Fiero Spritz</b> <i>Martini Fiero, Prosecco, Perrier</i>	14,00 €
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	14,00 €
<b>Bloody Marry</b> <i>Vodka Belvedere, Jus de tomate, Jus de citron, Purée de betterave</i>	18,00 €

## ORIGINAUX • ORIGINALS

<b>Old Fashion</b> <i>Woodford reserve, Perrier, Cassonade, Orange</i>	16,00 €
<b>St Germain Spritz</b> <i>Martini Fiero, Prosecco, Perrier, Orange</i>	16,00 €
<b>Kellini</b> <i>Purée de pêche, liqueur de pêche, Champagne</i>	18,00 €
<b>Lynchburg Lemonade</b> <i>Jack Daniel's, Triple sec, citron, limonade</i>	16,00 €
<b>London Mule</b> <i>Gin Bombay Sapphire, Jus de citron vert, Ginger Beer, Sirop de sucre</i>	16,00 €
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka Belvedere, jus de citron vert, ginger beer, sucre</i>	18,00 €
<b>Mexican Mule</b> <i>Tequila Patron Anejo, Jus de citron vert, Ginger Beer</i>	18,00 €
<b>Mezcal sour</b> <i>Mezcal, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre</i>	16,00 €
<b>Pisco sour</b> <i>Pisco, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre</i>	16,00 €
<b>Aurore Boréale</b> <i>Vodka Greygoose, fraise fraiche, limonade, citron</i>	18,00 €

## CRÉATIONS • CREATIONS

### CRÉATIONS VODKA

<b>Pinky Jess</b>	18,00 €
<i>Vodka Belvedere, Chambord, citron vert, Champagne, framboise pilée</i>	
<b>Belutini</b>	18,00 €
<i>Vodka Belvedere, jus d'ananas, citron vert, liqueur ananas, Bitter angostura</i>	
<b>Red Russian</b>	18,00 €
<i>Vodka Belvedere, St Germain, jus de pomme, citron vert, sucre soda water, fraise, framboise</i>	
<b>Bloody Marry Noble</b>	18,00 €
<i>Vodka Belvedere, jus de tomate, citron, worcestershire sauce, céleri moulu, tabasco, purée de betterave</i>	
<b>Noble Yellow</b>	18,00 €
<i>Vodka Belvedere, St Germain, poire william's, citron, soda water</i>	

### CRÉATIONS GIN

<b>Peach Perfect</b>	16,00 €
<i>Gin de léoube, romarin, purée de pêche, dash lime, tonic Kaskad</i>	
<b>Pink</b>	16,00 €
<i>Gin Hendrick's, sirop vanille, jus d'orange, crème coco, framboise</i>	
<b>Otherworld</b>	16,00 €
<i>Gin Hendrick's, St Germain, citron vert, framboise, menthe, ginger beer</i>	
<b>Red Snapper</b>	16,00 €
<i>Gin Bombay sapphire, jus de tomate, citron, worcestershire sauce, céleri moulu, tabasco, purée de betterave</i>	

### CRÉATIONS RHUM

<b>Blue Heaven</b>	16,00 €
<i>Rhum blanc Bacardi, curacao, amaretto, ananas, citron vert</i>	
<b>Mango Buzz</b>	16,00 €
<i>Rhum brun Bacardi, liqueur pêche, purée de mangue, Bitter angostura</i>	
<b>Jungle Bird</b>	16,00 €
<i>Rhum brun Bacardi, jus d'ananas, Campari, citron vert, sirop de sucre</i>	
<b>Venezuela Godfather</b>	18,00 €
<i>Rhum Santa Teresa, Amaretto, Martini extra dry, Martini rosso</i>	

### CRÉATIONS TÉQUILA

<b>Beach break</b>	18,00 €
<i>Tequila Patron Anejo, St Germain, pamplemousse, tonic hibiscus</i>	
<b>Jalisco mint julep</b>	18,00 €
<i>Tequila Patron silver, sirop de sucre, Bitter angostura, menthe</i>	
<b>Mexican martini</b>	18,00 €
<i>Tequila Patron Anejo, Chambord, ananas</i>	

## SANS ALCOOL • MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito • citron, fraise, mangue</b>	12,00 €
<i>Citron, cassonade, menthe, Perrier</i>	
<b>Virgin Pina Colada</b>	12,00 €
<i>Crème de coco, jus d'ananas</i>	
<b>Kiss</b>	12,00 €
<i>Gingembre, purée de fraise, citron, jus de Cranberry</i>	
<b>CBeach Garden</b>	12,00 €
<i>Concombre, orange, citron, carotte gingembre, pomme</i>	
<b>Grappefruit Revive</b>	12,00 €
<i>Jus de pamplemousse, Basilic, Citron vert, Tonic</i>	
<b>Vibrante Spritz</b>	12,00 €
<i>Martini vibrante, jus pamplemousse, topping soda water</i>	
<b>Floreal Tonic</b>	12,00 €
<i>Martini floreal, tonic</i>	

---

## CHAMPAGNE

---

75 cl 150 cl

### Champagne Jacquart

80,00 €

*Brut signature 5 ans*

### Champagne Gosset

85,00 €

*Grande Réserve*

### Champagne Laurent Perrier

95,00 €

*Brut Premier*

### Champagne Louis Roederer

98,00 € 195,00 €

*Brut Premier*

### Champagne Jacquart

140,00 €

*Blanc de blanc millésimé*

### Champagne Louis Roederer

350,00 €

*Cristal 2012*

### Champagne Dom Perignon

380,00 €

*Vintage 2010*

### Champagne Laurent Perrier

280,00 €

*Grand Siècle*

---

## CHAMPAGNE ROSÉ

---

### Champagne Gosset

120,00 €

*Grand Rosé*

### Champagne Louis Roederer

160,00 €

*Brut Rosé 2013*

### Champagne Laurent Perrier

180,00 €

*Rosé*

---

## PROSECCO & SANGRIA

---

### Loléa Rouge

38,00 €

*Sangria*

### Loléa Blanche Frizzante

38,00 €

*Sangria*

### Torresella - Extra Dry

42,00 €




*Prosecco*

---

## VINS ROSÉS

---

50 cl 75 cl 150 cl 300 cl

 <b>Château Léoube «Le Rosé de Léoube»</b>	42,00 €	86,00 €	160,00 €
<i>AOC Côtes de Provence 2021</i>			
 <b>Domaine Jas D'Esclan</b>	44,00 €		
<i>AOC Côtes de Provence 2021</i>			
 <b>Château Minuty Prestige</b>	28,00 €	46,00 €	92,00 € 190,00 €
<i>AOC Côtes de Provence 2021</i>			
<b>Château Léoube «Le Secret de Léoube»</b>	62,00 €		
<i>AOC Côtes de Provence 2021</i>			
<b>Château Minuty Rosé et Or</b>	65,00 €	135,00 €	
<i>AOC Côtes de Provence 2021</i>			
<b>Domaine Ott Rosé</b>	68,00 €	140,00 €	
<i>AOC Côtes de Provence 2021</i>			

Contenance : Apéritifs 7 cl - Anisés 4 cl - Alcools 4 cl - Liqueurs 4 cl - Flûtes 12,5 cl










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

Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

 Bio.

# VINS BLANCS

50 cl 75 cl 150 cl

 <b>Château Léoube «Le Blanc de Léoube»</b> <i>AOC Côtes de Provence 2021</i>	42,00 €		
 <b>Château Minuty Prestige</b> <i>AOC Côtes de Provence 2019</i>	28,00 €	46,00 €	92,00 €
 <b>Domaine Jas D'Esclan</b> <i>AOC Côtes de Provence 2020</i>	44,00 €		
<b>Château Minuty Blanc et Or</b> <i>AOC Côtes de Provence 2019</i>	65,00 €	135,00 €	
<b>Le Secret de Léoube</b> <i>AOC Côtes de Provence 2020</i>	62,00 €		
<b>Domaine Ott Blanc de Blancs</b> <i>AOC Côtes de Provence 2017</i>	68,00 €	140,00 €	
<b>Domaine Octavie «Sauvignon»</b> <i>AOC Tourraine 2020</i>	35,00 €		
<b>Domaine Cognard</b> <i>Chardonnay 2019</i>	42,00 €		
<b>Domaine Cognard</b> <i>Maconnais - Pouilly Vinzelles 2019/2020</i>	38,00 €		
<b>Domaine Cognard</b> <i>Montagny 1er cru - Les Bassets 2019/2020</i>	44,00 €		
 <b>Domaine de la Noblaie «Chante le Vent»</b> <i>AOC Chinon Blanc 2020</i>	48,00 €		
<b>Domaine Tinel Blondelet «Arret Buffate»</b> <i>AOC Pouilly Fumé 2019</i>	55,00 €		
<b>Domaine des Malandes «Chardonnay»</b> <i>AOC Bourgogne 2020</i>	40,00 €		
 <b>Domaine Vrignaud</b> <i>AOC Chablis 2020</i>	45,00 €		
 <b>Domaine du Pré Semelé</b> <i>AOC Sancerre 2019</i>	65,00 €		
 <b>Domaine des deux Roches</b> <i>Pouilly fuissé vieilles vignes 2020</i>	75,00 €		
 <b>Domaine Decelle Villa</b> <i>Meursault Les Vireuils 2018</i>	95,00 €		
 <b>Domaine Chantal Lescure - Clos des Topes Bizot</b> <i>AOC Cotes de Beaune Blanc 1er Cru 2019</i>	68,00 €		
<b>Domaine Patrick Javillier - Montchenevoy</b> <i>Savigny les Beaune 2017</i>	75,00 €		
<b>Domaine Heitz Lochardet</b> <i>AOC Chassagne Montrachet 1er Cru - La Maltroie 2018</i>	125,00 €		
<b>Domaine Jacques Prieur</b> <i>AOC Puligny Montrachet 1er Cru les Combettes 2018</i>	180,00 €		
<b>Domaine Jacques Prieur</b> <i>Corton Charlemagne Grand Cru 2015</i>	280,00 €		

## VINS ÉTRANGERS BLANCS

### Italie - Torresella - Pinot Grigio

*DOC Valdadige 2020*

38,00 €

### Espagne - Bodega Venade

*Verdejo Rueda 2020*

38,00 €

### Portugal - Ramos Pinto

*Duas Quintas*

38,00 €

### Afrique du Sud

*Sauvignon blanc Stellenbosh 2020*

42,00 €

### Israël - Golan Heights

*Yarden Chardonnay - Kosher 2019*

68,00 €

## VINS MOELLEUX ET EFFERVESCENTS

### Domaine Matignon - Clair de Lune

*Côteaux du Layon 2020*

38,00 €

### Santo Stefano Belbo

*Moscato d'Asti 2020*












45,00 €

# VINS ROUGES


50 cl

75 cl

150 cl

 <b>Château Leoubé «Le Rouge de Léoubé»</b>		45,00 €
<i>AOC Côtes de Provence 2019</i>		
<b>Château Minuty Prestige</b>	28,00 €	48,00 €
<i>AOC Côtes de Provence 2019</i>		
 <b>Domaine de la Noblaie - Le temps des cerises</b>		39,00 €
<i>AOC Chinon 2020</i>		
 <b>Domaine du Pre Semelé</b>		65,00 €
<i>AOC Sancerre 2018</i>		
<b>Domaine Labruyere Prieur - Pinot Noir</b>		48,00 €
<i>AOC Bourgogne 2020</i>		
 <b>Domaine Derey</b>		55,00 €
<i>AOC Bourgogne - Marsannay 2020</i>		
<b>Domaine Michel Juillot</b>		60,00 €
<i>AOC Mercurey 2017</i>		
<b>Domaine Patrice Rion</b>		68,00 €
<i>AOC Côtes de Nuits Village 2018</i>		
 <b>Domaine Chantal Lescure</b>		115,00 €
<i>AOC Pommard «Les Vaumuriens» 2017</i>		
 <b>Domaine Decelle &amp; Fils</b>		125,00 €
<i>Chambolle Musigny 2017</i>		
<b>Domaine Jacques Prieur</b>		210,00 €
<i>AOC Gevrey Chambertin 1er Cru 2015</i>		
<b>Domaine Jacques Prieur - Bressandes</b>		210,00 €
<i>Corton Grand Cru 2012</i>		
 <b>Chapelle Berard - Origine 15</b>		48,00 €
<i>AOC Bordeaux 2015</i>		
 <b>Chateau Cru Godard</b>		39,00 €
<i>AOC Bordeaux 2019</i>		
 <b>Château Cartier</b>		69,00 €
<i>St Emilion Grand Cru 2017</i>		
<b>Château de Rouillac</b>		82,00 €
<i>AOC Pessac Leognan 2015</i>		
<b>Château Glana</b>		85,00 €
<i>St Julien 2015</i>		
 <b>Château Mazeyres</b>		95,00 €
<i>Pomerol 2014</i>		
<b>Château de Pez</b>		98,00 €
<i>AOC St Estephe 2012</i>		
 <b>Château Fontplegade</b>		160,00 €
<i>St Emilion Grand Cru 2016</i>		
<b>Le Pauillac de Latour</b>		180,00 €
<i>AOC Pauillac 2016</i>		
<b>Château Pichon longueville Comtesse de Lalande</b>		250,00 €
<i>AOC Pauillac 2011</i>		

## VINS ÉTRANGERS ROUGES

<b>Italie - Lamole di Lamole</b>		52,00 €
<i>Chianti Classico 2016</i>		
 <b>Italie - Ceretto</b>		60,00 €
<i>Monsordo Langhe 2018</i>		
<b>Argentine - Catena Zapata</b>		48,00 €
<i>Malbec Mendoza 2019</i>		
<b>Israël - Golan Heights</b>		68,00 €
<i>Yarden Syrah - Kosher 2019</i>		

Contenance : Apéritifs 7 cl - Anisés 4 cl - Alcools 4 cl - Liqueurs 4 cl - Flûtes 12,5 cl  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

---

# VIN AU VERRE (12CL)

---

## COUPE DE CHAMPAGNE

**Champagne Louis Roederer** 18,00 €

*Brut Premier*

**Torresella - Extra Dry** 9,00 €

*Prosecco*

### ROSÉ

 **Château de Leoubé - Le Rosé de Leoubé** 9,00 €

*AOC Côtes de Provence 2021*

 **Jas d'Esclan** 9,00 €

*AOC Côtes de Provence 2021*

### BLANC

**Domaine Octavie - Sauvignon** 9,00 €

*Touraine 2020*

**Domaine des Malandes - Chardonnay** 9,00 €

*Bourgogne 2020*

 **Château Leoubé - Le Blanc de Leoubé** 9,00 €

*AOC Côtes de Provence 2021*

 **Domaine Vrignaud** 10,00 €

*AOC Chablis 2020*

### ROUGE

 **Chapelle Berard - Origine 15** 8,00 €

*AOC Bordeaux 2015*

 **Château Leoubé - Le Rouge de Leoubé** 9,00 €

*AOC Côtes de Provence 2019*

**Domaine Labruyère Prieur - pinot noir** 9,00 €

*AOC Bourgogne 2020*

### SANGRIA

**Sangria Rouge** 7,00 €

*Red Sangria*

**Sangria Blanche Frizzante** 7,00 €

*White Sangria*

---

## EAUX

25cl 75 cl

**Vittel** 4,00 €

**Acqua Panna** 8,00 €

**San Pellegrino** 8,00 €

---

## BOISSONS CHAUDES

---

**Café, Décaféiné, Noisette, Café allongé** 4,00 €

**Café Latté, Chocolat chaud, Café crème** 6,00 €

**Café Viennois, Chocolat Viennois, Double espresso** 7,00 €

**Cappuccino** 7,00 €

**Thé** *Earl Grey, Breakfast, Darjeeling, Menthe fraîche ...* 6,00 €

**Infusion** *Tilleul, Verveine* 6,00 €

**Pot de lait** 3,00 €

*Contenance : Apéritifs 7 cl - Anisés 4 cl - Alcools 4 cl - Liqueurs 4 cl - Flûtes 12,5 cl*

*Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)*



Bio.

---

## SODAS & SOFTS

---

<b>Sirop à l'eau (Monin + 1/4 Vittel)</b>	4,50 €
<b>Perrier, Badoit rouge 33cl</b>	6,00 €
<b>Coca Cola, Coca Cola Cherry, Coca Cola zero</b>	8,00 €
<b>Orangina, Sprite, Limonade, Tropic</b>	8,00 €
<b>Gangstar Premium Energy Drink</b>	8,00 €
<b>Fuze Tea</b>	7,00 €
<b>Jus de fruits Granini</b> <i>Pomme, tomate, ananas, poire, mangue, fraise, orange</i>	7,00 €
<b>Jus de fruits pressés</b> <i>Orange, pamplemousse, citron, grenade</i>	9,00 €
<b>Jus de fruits pressés</b> <i>Fraise, ananas</i>	11,00 €
<b>☉ Jus de fruits Maya</b> <i>Eau de coco, litchi, PAM (passion, ananas, mangue), grenade</i>	7,00 €
<b>Thé glacé / café frappé maison</b>	8,00 €
<b>Supplément sirop</b>	0,50 €

---

## LES TONICS

---

<b>Tonic Kaskad Fabrication française (Pyrenées)</b>	8,00 €
<b>Schweppes Agrume / Tonic</b>	8,00 €
<b>Ferver tree ginger beer</b>	7,00 €
<b>Fever tree ginger ale</b>	7,00 €
<b>Fever tree mediterranean</b>	7,00 €

---

## BIÈRES BOUTEILLE

---

33 cl

<b>☉ Côte d'azur - Brasserie du Comté (Régional Saint Martin Vésubie)</b>	8,00 €
<b>Carlsberg</b>	8,00 €
<b>1664 Blanche</b>	8,00 €
<b>Corona</b>	8,00 €
<b>Desperados</b>	8,00 €
<b>Blue Coast IPA (régional de Nice)</b>	8,00 €
<b>1664 sans alcool</b>	6,00 €

---

## BIÈRES PRESSION

---

25 cl 50 cl

<b>1664</b>	8,00 €	14,00 €
<b>Panaché/Monaco</b>	8,00 €	14,00 €

---

## APÉRITIFS

---

<b>San Bitter sans alcool</b>	5,00 €
<b>Martini Rosso, Bianco, Extra dry, Fernet Branca</b>	8,00 €
<b>Campari, Suze, Pastis, Ricard</b>	8,00 €
<b>Kir vin blanc</b>	8,00 €
<b>Fiero</b>	8,00 €
<b>Kir Royal</b>	19,00 €

*Contenance : Apéritifs 7 cl - Anisés 4 cl - Alcools 4 cl - Liqueurs 4 cl - Flûtes 12,5 cl*

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

*Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)*

---

## ALCOOLS (4CL)

---

<b>Whisky Jameson</b> <i>Bourbon &amp; Whiskey</i>	14,00 €
<b>Tennessee Jack Daniels</b> <i>Bourbon &amp; Whiskey</i>	16,00 €
<b>Whisky Bellevoe - Bleu</b>	20,00 €
<b>Whisky Bellevoe - Blanc</b>	20,00 €
<b>Whisky Bellevoe - Rouge</b>	24,00 €
<b>Whisky Knockando Single Malt</b>	18,00 €
<b>Gin Léoube</b>	16,00 €
<b>Gin Bombay Sapphire</b>	14,00 €
<b>Gin Hendrick's</b>	18,00 €
<b>Tequila Camino Real</b>	12,00 €
<b>Tequilla Patron Cafe, silver, anejo</b>	18,00 €
<b>Cachaça Leblond</b>	14,00 €
<b>Vodka Eristoff</b>	14,00 €
<b>Vodka Grey Goose original, poire</b>	18,00 €
<b>Beluga</b>	18,00 €
<b>Belvédère</b>	18,00 €
<b>Rhum Santa Theresa 1796</b>	18,00 €
<b>Rhum Bacardi Carta Blanca</b>	12,00 €
<b>Rhum Bacardi Cuatro</b>	14,00 €
<b>Rhum Bacardi 8 ans</b>	18,00 €
<b>Rhum Don papa</b>	18,00 €
<b>Rhum Diplomatico</b>	18,00 €
<b>Rhum Zaccapa</b>	18,00 €
<b>Mezcal Beneva</b>	16,00 €

---

## DIGESTIFS

---

<b>Fine Cognac Hennessy</b>	15,00 €
<b>Cognac Hennessy XO</b>	32,00 €
<b>Armagnac Duc de Loussac</b>	18,00 €
<b>Armagnac Darroze</b>	16,00 €
<b>Blanche d'Armagnac Darroze</b>	16,00 €
<b>Amaretto, Limoncello, Baileys, Get 27</b>	12,00 €
<b>Sambouca Luxardo</b>	12,00 €
<b>Grappa Piave</b>	12,00 €
<b>Poire William's</b>	12,00 €
<b>Boukha Bokobsa</b>	12,00 €

*Contenance : Apéritifs 7 cl - Anisés 4 cl - Alcools 4 cl - Liqueurs 4 cl - Flûtes 12,5 cl  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)*