

COCKTAILS, BOISSONS VINS

Cocktails au Champagne - 18

Bellini	
<i>Champagne Duval Leroy, jus de pêche A.Millat</i>	
Rossini	
<i>Champagne Duval Leroy, jus de fraise A.Millat</i>	
Mimosa	
<i>Champagne Duval Leroy, jus d'orange A.Millat</i>	

Les Spritz - 15

St Germain Fizz	
<i>Liqueur de sureau, Grey goose, citron vert, prosecco</i>	
Apérol Spritz	
<i>Apérol, prosecco, perrier, rondelle d'orange</i>	

Les Cocktails

Gin Basil Smash - 13	
<i>Gordon Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais</i>	
Summer in Provence - 13	
<i>Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert</i>	
Jackberry - 15	
<i>Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassia</i>	
Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool) - 11	
<i>Fever Tree ginger beer, Menthe fraîche, citron vert</i>	

Bières

<u>Bouteille (33cl)</u>	
Socca Bière de Nice	8
Corona	9
Brooklyn IPA	9
<u>Pression 25 cl / 50cl</u>	
1664	6 / 10

Apéritifs

Martini Blanc, Rouge, Campari, (6 cl)	8
Porto Cruz (6 cl)	8
Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4cl)	9

Eaux de vies

Grey Goose	14
Havana 3 ans	10
Havana 7 ans	13
Hendrick's	13
Jack Daniel's	13
Johnny Walker Black	13
Lagavulin 16 ans	20
Armagnac	13
Hennessy Cognac XO	28
Calvados	13

Eaux et softs

Perrier- 33cl, Evian / Badoit - 50 cl 5	
Badoit - 1 L, Evian - 1 L	8
<u>Sodas - 33cl</u>	
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta	6
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer	6
Sprite, Bitter Venezzio	6
Jus de Fruits - 33cl	7
<i>Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Pomme, Framboise, Tomato, Pêche, Cranberry</i>	

Champagne


	Verre	Bout. (75 cl)
Champagne Duval Leroy	16	75
Champagne Duval Leroy Rosé	16	95
Mumm Cordon Rouge	20	95
Moët et Chandon, brut		125
Veuve Clicquot		125
Dom Pérignon		320

Blanc

Sec et Minéral - Dry and Mineral

IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc	12	42
AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay	15	60

Sec et Fruité - Dry and Fruity


AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », Château du Rouët	11	45
AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque Blanc		66
Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 		52

Floral et Riche - Aromatic and Full body


Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay	14	56
AOC, Languedoc « Cuvée Elisabeth » Viognier, Domaine de la Baume Blanc, Viognier	11	47
Vins de Pays des Côtes de Gascogne, « Cuvée UBY n°4 » Gros et Petit Maseng, Doux	11	42

Rosé

Sec et Léger - Dry and Light

AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 	13	52
AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres	11	45
AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier		49

Puissant et Aromatique - Full Body and Aromatic



AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 	14	68
AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque		65

Rouge

Léger et Floral- Light and Aromatic

AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtnières		47
IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir	12	55
Domaine Malidain		

Semi Corsé et Fruité - Medium Body and Fruity

AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Loou », Domaine du Loou 	10	48
AOC, Côte du Rhône, Cuvée « Les Costebelles », Château La ligière, Grenache & Syrah 		46

Puissant et Charpenté - Full body red's

AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque Rouge		63
AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible », Domaine de la Croix Rouge		73
AO,C Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St-Christophe	14	52