

cocktails

Les spritz 20cl

Prosecco / Eau gazeuse

Apérol Campari Limoncello	10.00€
Saint-Germain	12.00€
Spritz d'Aqui <i>liqueur de citron «Maralpa», romarin</i>	12.00€

Les mules 20cl

Lime | Ginger beer

Moscow	10.00€	Mexican	10.00€
Jamaican	10.00€	London	10.00€

Les classiques

Espresso Martini	12.00€	Caïpirinha / Caïpiroska	10.00€
<i>Vodka, Kahlúa, espresso, sirop de sucre</i>		Americano / Negroni	10.00€
Cuba Libre	10.00€	Pornstar Martini	12.00€
Mojito	11.00€	Amaretto Sour	12.00€
Mojito fruits rouges	12.00€	Margarita	12.00€
Mojito fruits de la passion	12.00€	Gin Tonic / Whisky Coca	10.00€
Ginger Mojito	13.00€		
Piña Colada	12.00€		

Les sans alcool

Virgin Mojito	8.50€
Virgin Mojito fruits rouges	9.50€
Virgin Mojito fruits de la passion	9.50€
Virgin Pina Colada	9.50€
Cocktail de jus de fruits	9.00€
<i>Passion, fruit rouge, orange, sirop de vanille</i>	

Carafe de «Sangriella Bianca»

1 litre | (4 personnes) 55.00€

Fruits frais de saison,
purée de fruits de la passion,
triple sec, 75 cl de Prosecco

Bières

PRESSION

Pelforth blonde	25 cl 4.70€	50 cl 8.70€
Affligem blonde (<i>Abbaye belge</i>)	25 cl 5.60€	50 cl 9.90€
Fada blanche	25 cl 5.20€	50 cl 9.70€
Pression sirop	25 cl 4.80€	50 cl 8.80€
Panaché	25 cl 4.60€	50 cl 8.60€
Monaco	25 cl 4.60€	50 cl 8.60€
Picon	25 cl 5.20€	50 cl 9.70€

BOUTEILLES 33cl

Desperados / Corona	6.20€
Bière du Comté ambré	7.80€
Blue Coast IPA	7.80€
Peroni sans alcool	5.20€

Apéritifs

Ricard / Casanis / 51 3 cl	4.60€
Porto rouge 6 cl	6.00€
Campari / Martini / Suze / Fernet Branca 6 cl	6.00€
Cap Corse rouge 6 cl	6.50€
Kir vin blanc 16 cl	6.50€
Kir royal	10 cl 8.50€ 16 cl 14.00€
Coupe Prosecco	6.50€
Coupe champagne 10 cl	10 cl 8.50€ 16 cl 14.00€

Softs

Coca Zéro 33 cl	4.50€
Schweppes Tonic / Agrum' 25 cl	4.50€
Ginger beer 20 cl	6.00€
Orangina 25 cl	4.50€
Ice Tea 25 cl	4.50€
Thé glacé maison pêche, menthe 33 cl	5.50€
Perrier 33 cl	4.50€
Bitter San Pellegrino 20 cl	4.50€
Limonade 33 cl	4.20€
Sirop à l'eau 33 cl	3.20€
Diabolo 33 cl	4.50€
Red Bull 25 cl	7.00€
Supp sirop	0.60€
Jus de fruits Granini 25 cl	4.80€
<i>Orange, pamplemousse, ACE, pomme, fraise, tomate, abricot, ananas</i>	

Eaux

San Pellegrino	50 cl 4.60€	1 L 6.00€
Vittel	50 cl 4.60€	1 L 6.00€

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	2.30€	Cappuccino	4.30€
Double expresso	3.90€	Chocolat chaud	4.20€
Noisette	2.50€	Café frappé	6.00€
Américain	2.30€	Thé, infusion	4.00€
Latte	4.20€		

Alcools

GIN 4 cl

Citadelle	10.00€	Hendrick's	10.00€
Monkey 47	14.00€	Gordon's	8.00€
Bombay Sapphire	9.00€		

VODKA 4 cl

Absolut	8.00€	Grey Goose	12.00€
---------	-------	------------	--------

TEQUILA 4 cl

Don Julio Blanche	14.00€	José Cuervo	8.00€
-------------------	--------	-------------	-------

WHISKIES 4 cl

J&B / Jameson	8.00€	Glenfiddich 12 ans	14.00€
Jack Daniel's	9.00€	Yamazakura Blended whisky japonais	15.00€
Chivas Regal 12 ans	12.00€		

RHUM 4 cl

Don Papa / Diplomatico	10.00€	Havana Club 3 ans	8.00€
Zacapa 23 ans	15.00€	Kraken	8.50€
St James ambré	8.00€		

Digestifs 4 cl

Verveine Maralpa (distillerie niçoise)	12.00€
Sambuca / Limoncello / Grappa	8.00€
Baileys / Amaretto Disaronno	8.00€
Poire Williams / Vieille prune / Mirabelle	8.00€
Get 27 / Manzana Verde	8.00€
Génépi	8.00€
Chartreuse verte	12.00€
Cognac Hennessy	9.00€
Cognac Rémy Martin VSOP	12.00€
Bas-Armagnac Château de Laubade	9.00€
Fine Calvados Château du Breuil	9.00€
Jägermeister	8.00€

Vins rouges

12cl 50cl 75cl

PROVENCE

Les Petites Gâteries de Marie Antoinette Terre du Midi IGP **5,50€** **18,00€** **24,00€**

*Cabernet, Merlot et Syrah. Un vin léger et frais,
sur des notes de fruits rouges croquants.*

Château Rasque pièce noble **36,00€** **46,00€**

*60 % Syrah, 40% Grenache. Arôme de fruits noirs,
note de sous-bois, gourmand à souhait.*

**Domaine de Toasc «Lou Vin d'Aqui»
IGP Alpes Maritimes «Collines Niçoises»** **7,00€** **29,00€**

*Syrah, Grenache, Pinot noir. Robe rouge rubis.
Nez intense sur des arômes de fraises, mûres.
Tendre et fruité avec des tanins souples.*

Château Crémat Bellet AOP BIO **49,00€**

*Folle Noire. Au nez, des notes délicates d'épices, cerises noires.
En bouche des notes boisées, vin puissant et velouté.*

Domaine de la Source Bellet AOP BIO **49,00€**

*Folle Noire 80 %, Grenache 20 %. Nez intense et riche exprime le cassis et la myrtille,
sa texture est juteuse et les tanins fermes. La finale est longue, épicée, le fruit noir domine.*

RHÔNE

Côtes du Rhône AOP Vieux Truffiers BIO **7,50€** **29,00€**

*Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan. Une robe rouge rubis,
un nez de fruits rouges et d'épices.*

Domaine de la Soleiade Vacqueyras AOP **44,00€**

*Grenache et Syrah. Belle profondeur avec des arômes de fruits rouges,
noirs, violette et garrigue.*

Les Domaniales AOP Crozes Hermitage **46,00€**

*Syrah. Robe pourpre soutenue.
Nez au bouquet de cuir et d'épices, bouche vive et gracieuse.*

Vins rouges

12cl 50cl 75cl

BOURGOGNE

Pinot Noir Millebuis Côte Chalonnaise

33.00€

Une robe aux reflets rubis. Un nez avec des notes de fruits rouges, fumés et parfois animal.

Un équilibre en bouche avec des tanins souples et élégants.

Hautes-Côtes de Nuits AOP Jean Claude Boisset **BIO**

58.00€

100 % pinot noir. Robe couleur pourpre, nez aux arômes de groseilles et cassis.

Bouche soyeuse avec du corps, une finale pleine de fraîcheur.

BORDELAIS

Saint-Estèphe AOP Château Martin

52.00€

45 % Merlot et 55 % Cabernet Sauvignon.

Doté d'une robe rubis sombre, ce vin bien équilibré et élégant régale

par sa fraîcheur et sa matière riche.

BEAUJOLAIS

Brouilly «Château des Tours»

37.00€

Gamay Noir. Fin et racé, travaillé avec cœur par ce vigneron passionné et passionnant.

ITALIE

Montepulciano d'Abruzzo

9.00€

34.00€

Généreux, gourmand. Arôme de cerises noires. Tannins fins et soyeux.

Dolcetto d'Alba Marion Marengo

32.00€

Rouge rubis élégant aux arômes de fruits noirs et d'épices,

ample et onctueux en bouche, signé par une famille qui produit également de grands Barolo.

Nero d'Avola Cantine Colosi

36.00€

Un rouge sicilien aux notes de cerise et prune, épicé juste ce qu'il faut, doux et gourmand.

Vins au pichet

Domaine Saint-Pons vin de France (Figanières Var)

25cl 6.50€

50cl 12.50€

rouge, rosé, blanc

Vins blancs

12cl 50cl 75cl

PROVENCE

Les Petites Gâteries de Marie Antoinette Terre du Midi IGP 5,50€ 18,00€ 24,00€

Viognier et Clairette. Une robe jaune bouton d'or, nez composé de notes d'abricot frais et fleur de vigne, bouche fraîche et onctueuse.

Château Sainte Croix "Acacia" Côtes de Provence AOP 7,00€ 32,00€

Vin alliant finesse et élégance, belle tonicité et fraîcheur en bouche, 100 % Rolle.

Château Rasque Blanc de Blancs, Côtes de Provence AOP 36,00€ 48,00€

Rolle. Nez Fleuri. Mise en bouche franche, saveurs d'agrumes, finale longue et harmonieuse.

Château de Crémât Bellet AOP BIO 54,00€

Rolle et Chardonnay. Vin doré, présente des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche).

Domaine de la Source Bellet AOP BIO 45,00€

100 % Rolle, robe jaune citron, nez intense, exprimant la poire, mûre, la nectarine.

La finale se teinte de zestes, poudrée de poivre blanc, un blanc charnu.

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay Olivier de Pardon 6,50€ 29,00€

Robe aux reflets jaunes, nez aux arômes de fruits frais et secs, bouche tendre, souple et fruitée.

Chablis AOP Domaine des Héritières 48,00€

Chardonnay. Robe claire et lumineuse, nez au bouquet complexe et chaleureux, bouche aux arômes de pin et de pamplemousse.

Bourgogne Aligoté AOP Jean Claude Boisset BIO 36,00€

Un aligoté droit, allongé, tenu par une belle fraîcheur.

On retrouve un fruit bien ancré avec des notes acidulées gourmandes.

LOIRE

Sancerre AOP Paul Vattan 48,00€

Sauvignon. Un vin minéral avec une palette aromatique de buis et bourgeons de cassis.

CÔTES DE GASCOGNE

Enjoy by Domaine Enjoy IGP Côtes de Gascogne 7,50€ 29,00€

Gros Manseng. Moelleux léger. L'équilibre sucre, acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.

ITALIE

Friuli DOC Pinot Grigio di Leonardo 8,00€ 30,00€

Un blanc frais et élégant, aux notes de poire et d'abricot, avec une belle rondeur et une acidité équilibrée.

Prix nets - service compris / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins rosés

Les Petites Gâteries

de Marie Antoinette Terre du Midi IGP

Grenache, Cinsault et Carignan. La robe tendre et charmeuse, aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges.

12cl	50cl	75cl	150cl
5,50€	18,00€	24,00€	

Tasquier Côtes de Provence AOP

Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan.

Vin soyeux, élégant, équilibré avec des notes subtiles de fruits à chair blanche, poire Williams et pêche de vigne.

7,00€	21,00€	29,00€	58,00€
-------	--------	--------	--------

Château Sainte Croix "Charmeur" Côtes de Provence AOP

Grenache, Cinsault et Syrah. Vin fin alliant finesse, élégance et puissance en bouche. Il est le fleuron du Château Sainte Croix.

32,00€

Roseline Prestige Côtes de Provence AOP

Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan.

Vin soyeux, élégant, équilibré avec des notes subtiles de fruits à chair blanche, poire Williams et pêche de vigne.

38,00€

Château Rasque Côtes de Provence AOP

Cuvée Alexandra. Grenache et Cinsault.

Robe lumineuse, bouche gourmande et élégante, arômes de fruits rouges croquants.

34,00€ 44,00€

Domaine de Toasc «Lou Vin d'Aqui»

IGP Alpes Maritimes «Collines Niçoises»

Grenache et pinot noir. Robe couleur rose pâle, très frais, floral, des notes fruitées de pamplemousse rose et violettes, frais, ample, tout en gourmandise et parfumé avec une finale sur la groseille et l'iode.

7,00€ 29,00€

Vins pétillants

Prosecco Divici **BIO**

Moscato d'Asti Sucré, peu alcoolisé 5°

Champagne Lorient Pagel «Carte d'or»

Champagne Moët et Chandon Impérial brut

Champagne AOP Ruinart blanc de blancs

75cl

34,00€

28,00€

70,00€

78,00€

180,00€