

## LES COCKTAILS

<b>Mojito (18 cl)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Rhum, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante	
*	
<b>Cosmopolitan (8 cl)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert	
*	
<b>Caipirinha (8 cl)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
*	
<b>Caipiroska (8 cl)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Vodka, citron vert, sucre de canne	
*	
<b>Margarita (8 cl)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Tequila, triple sec, citron vert	
*	
<b>Mojito royal (18 cl)</b> .....	<b>16,00 €</b>
Rhum, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, champagne	
*	
<b>Bellini (12 cl)</b> .....	<b>15,50 €</b>
Nectar de pêche, sucre de canne, champagne	
*	
<b>Spritz (14 cl)</b> .....	<b>15,50 €</b>
Champagne, Apérol, eau gazeuse	
*	
<b>SANS ALCOOL - Virgin Mojito (18 cl)</b> .....	<b>9,00 €</b>
Feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante	
*	
<b>SANS ALCOOL - Shirley Temple (18 cl)</b> .....	<b>9,00 €</b>
Canada dry, grenadine, limonade	
*	

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande*

## LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl) .....	6,50 €	Muscat Beaume de Venise (12 cl) .....	7,50 €
Campari, Suze (6 cl) .....	6,50 €	Get 27 (4 cl) .....	9,00 €
Pastis 51 (4 cl) .....	6,00 €	Amaretto (4 cl) .....	9,00 €
Porto rouge, blanc (6 cl) .....	7,00 €	Bombay Sapphire Gin (4 cl) .....	10,00 €
Baileys (4 cl) .....	9,00 €	Grey Goose Vodka (4 cl) .....	11,00 €
Cognac Remy Martin VSOP (4 cl) .....	11,00 €	Jack Daniel's (4 cl) .....	11,00 €
Kir (12 cl) .....	7,50 €	Glenmorangie (4 cl) .....	13,00 €
Kir royal (12 cl) .....	15,00 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl) .....	10,00 €
		Poire Williams (4 cl) .....	10,00 €

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Zéro (33 cl) .....	5,50 €	Jus de fruits frais (25cl) : orange, pamplemousse .....	8,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl) .....	5,50 €	Jus de fruits (25 cl) .....	5,50 €
Perrier (33 cl) .....	5,50 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl) .....	5,50 €
Limonade, Orangina (25 cl) .....	5,50 €		
Evian avec sirop (33 cl) .....	5,50 €		
<hr/>			
Evian (33 cl) .....	5,50 €	Ferrarelle (50 cl) .....	6,00 €
Evian (50 cl) .....	6,00 €	Ferrarelle (100 cl) .....	7,50 €
Evian (100 cl) .....	7,50 €		
<hr/>			
Corona (35,5 cl) .....	7,50 €	Pietra (33 cl) .....	7,50 €
Kronenbourg 1664 (33 cl) .....	7,00 €		

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande*

# LES VINS ET CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
<b>Les vins rouges</b>		
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2014</i>	6,50 €	30,00 €
Château La Dorgonne, <i>AOP Luberon 2014</i>	7,50 €	36,50 €
Plaisir de Siaurac, <i>AOP Lalande de Pomerol 2015</i>	8,30 €	40,50 €
Château Simone, <i>AOP Palette 2012</i>	-	63,00 €
<b>Les vins blancs</b>		
Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	6,20 €	27,50 €
Château Lacoste Première Cuvée, <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence 2017</i>	7,20 €	36,50 €
Domaine Jean-Marc Brocard, <i>AOP Chablis 2017</i>	8,30 €	40,50 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2017</i>	8,70 €	45,00 €
Château Simone, <i>AOP Palette 2013</i>	-	64,00 €
<b>Les vins rosés</b>		
Domaine Belambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	6,20 €	27,50 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence Sainte Victoire 2017</i>	7,00 €	31,50 €
Cuvée AIX, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	7,30 €	33,50 €
Première de Figuière, <i>AOP Côtes de Provence 2017</i>	8,00 €	39,50 €
Domaine Ott, Château de Selle, <i>AOP Côtes de Provence 2016</i>	-	60,00 €
<b>Les champagnes</b>		
Roederer brut premier	14,50 €	80,00 €
Roederer rosé millésimé 2010	-	110,00 €

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande*

## LES ASSIETTES GOURMANDES

<b>La Catalane</b> .....	<b>14,50 €</b>
Gaspacho, assortiment de charcuteries espagnoles, oignons balsamiques et son pain de campagne grillé	
*	
<b>La Française</b> .....	<b>15,00 €</b>
Jambon cru, Saint Marcellin artisanal accompagné d'une confiture de figues et de son pain de campagne grillé	
<b>La Nordique</b> .....	<b>16,50 €</b>
Assiette de saumon mariné à l'aneth, sauce au yaourt et ciboulette et son pain de campagne grillé	
*	
<b>La Périgourdine</b> .....	<b>16,50 €</b>
Assiette de foie gras, confiture d'oignons et son pain de campagne grillé	
*	
<b>La Fromagère</b> .....	<b>19,50 €</b>
Assiette de fromages affinés et son pain de campagne grillé	

## ET POUR TERMINER...

Pâtisserie au choix .....	10,00 €
Café expresso .....	3,90 €
Café décaféiné .....	3,90 €
Infusion (camomille, verveine, menthe) .....	6,50 €
Café long .....	3,90 €

*Prix nets - service compris*

*La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande*