



L'ORANGERIE

CARTE DES BOISSONS

# APÉRITIFS

Aperol Spritz	12€
Saint Germain Spritz	14€
Martini rouge, blanc, dry	5€
Campari	5€
Suze	5€
Ricard, Pastis 51	5€
Kir	8€
Kir royal	12€
Porto rouge, blanc	6€
Bitter Crodino - 10cl	4€

# VINS AU VERRE

Verre de vin du moment (blanc, rosé et rouge)	9€
Verre de vin blanc	
Viognier, Pays D'oc, Baies dorées	10€
Tariquet Premières grives	10€
Sauternes, Baron Philippe de Rothschild	12€
Verre de vin rosé	
Cuvée Roseblood, Estoublon	9€
Verre de rouge	
Syrah, Pays D'oc, Baies Noires	9€
Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild	10€

# BIERES

## PRESSION

Heineken 25cl	6€
Heineken 50cl	9€

## BOUTEILLES

Lefte	7€
Guinness	7€
Desperados classique	8€
La Petite Aixoise (blonde ou blanche)	8€
Bière sans alcool	
Desperados	8€
Heineken	7€

# SODAS 33CL 5€

Perrier
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro
Schweppes (25cl)
Orangina
Ice tea (25cl)
Sirup 3.50€

# JUS DE FRUITS 4€

Granini Orange, Tomate, Pomme,  
Ananas, Abricot, Fraise, ACE

Prix net ttc

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



## DIGESTIFS 4CL

9€

Get 27  
Get 31  
Limoncello  
Poire Williams  
Manzana  
Malibu  
Baileys  
Amaretto  
Jagermeister  
Grand Marnier  
Liqueur de Rhum au miel

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,80€
Noisette	3€
Thé ou infusion	5€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	5€

# LES CHAMPAGNES

## A la coupe

Jacquart Brut	11€
Jacquart Rosé	14€

## A la bouteille

Jacquart	60€
Jacquart Rosé	70€
Jacquart Blanc de blanc	80€
Laurent Perrier Brut	80€
Laurent Perrier Rosé	110€

## Nos cuvées Prestiges

Laurent Perrier grand siècle	160€
Dom Perignon Vintage 2015, Moet & Chandon	400€
Cristal 2016, Louis Roederer	500€

## EAUX

6€

Vittel 1L  
San Pellegrino 1L

## COCKTAILS

13€

### Mojito

Classique, Fruits Frais ou Champagne

Rhum, citron vert, menthe, sirop de sucre, eau gazeuse

### Pina Colada

Rhum, ananas frais, jus d'ananas, purée de coco

### Whisky Sour

Whisky, citron vert, sucre de canne, angostura, oeuf

### Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café

### Moscow Mule

Vodka, citron vert, gingerbeer

### Hibiscus Coconut Margarita

Tequila infusé à la fleur d'hibiscus, triple sec, citron vert, purée de coco

### Merry Madeleine

Amaretto, Cointreau, Jus d'ananas

### Desperinha Tropical

Cachaça, bière Desperados, citron vert, purée passion, sirop de sucre

### Ambre du soir

Whisky, martini rouge & Absinthe, Angostura & sucre roux

### Berry Breeze

Vodka, cointreau, menthe fraîche & myrtilles, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf

### Gin Rosemary Smash

Gin infusé au romarin, citron vert, sucre de canne, romarin frais

## Mocktails

10€

### Virgin Mojito

Citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

### Virgin Colada

Purée de coco, ananas frais, jus d'ananas

### Thé glacé

8€

Prix net ttc

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

# LA PROVENCE

"Des vins locaux, offrant une large palette de cépages expressifs et aromatiques, étonnant de diversité, entre fraîcheur, complexité et puissance.

## Les Blancs

	50CL	75CL
<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Inspiration I s"</b>		30€
"Arôme de poire mûre, coing confit, abricot et épice, bel équilibre entre puissance et complexité aromatique"		
<b>AOC Côtes de Provence, Château Coussin</b>	25€	35€
"Né fin & élégant de violette & de menthe douce, notes de clémentine en bouche"		
<b>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"</b>		45€
"Fermentation de la cuvée Collection en barriques de chêne - rondeur & élégance"		
<b>Côte de Provence, Château Miraval</b>		40€
"Note de fleur blanche au nez, arômes de poire, pêche blanche & de coing"		
<b>AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Grand Seuil</b>		42€
"Né délicatement épicé et brioché avec des notes de poires, équilibre entre fruits à chair blanche et touches boisées"		
<b>IGP Alpilles, Château d'Estoublon</b>		47€
"Un nez au note de fleur d'acacia, ananas confit & papaye - des arômes de brioche toastées & abricot sec"		
<b>IGP Méditerranée, Domaine des Masques, Exception</b>		39€
"Le chardonnay provient des plus vieilles vignes du domaine - fruits blancs & touche vanillée"		
<b>AOC Cassis, Domaine du Paternel, Blanc de blanc</b>	30€	42€
"Notes d'agrumes & de fleurs blanches"		

## Les Rouges

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Inspiration I s"</b>		30€
"Attaque ample & puissante, tanins soyeusement fondus"		
<b>AOC Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin</b>	26€	36€
"Tanins souples & équilibrés, arômes de mûre & de réglisse ainsi que quelques notes de garrigue"		
<b>AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"</b>		45€
"50% cabernet sauvignon, 50% syrah - vin de caractère & d'équilibre"		
<b>AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon</b>		47€
"Notes poivrées, de pinède, de bourgeon de cassis souligné par des notes de bois fumé"		
<b>AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Grand Seuil</b>		42€
"Né complexe, mêlant des arômes de fruits noirs, d'épices et de subtiles notes boisées et vanillées"		
<b>IGP Méditerranée, Domaine des Masques, Exception</b>		39€
"Equilibre entre la puissance & l'élégance, notes de menthe et de réglisses"		
<b>AOC Bandol, Château Barthés</b>	28€	36€
"Notes friandes de fruits frais, tanins soyeux, au nez parfum délicat de fruits rouges et de violette"		

## Les Rosés

<b>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Inspiration I s"</b>		30€
"Bouquet charmeur de violette, fruits rouges & agrumes"		
<b>AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin</b>	25€	35€
"Pêche jaune & bergamote & notes miellées de poire william"		
<b>AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon</b>		42€
"Notes minérales se mêlant harmonieusement à des notes gourmandes de pêche & pamplemousse"		
<b>Côte de Provence, Château Miraval</b>		42€
"Arômes gourmands de fruits croquants soulignés par une belle minéralité"		
<b>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"</b>		40€
"Fruité, intense & rond"		
<b>AOC Bandol, Château Barthés</b>	28€	36€
"Notes friandes de fruits frais, tanins soyeux, au nez parfum délicat de fruits rouges et de violette"		

# LA VALLÉE DU RHÔNE

"S'étendant de part et d'autre du Rhône, les vins de cette région sont avant tout des vins gourmands et de partage, des vins plaisirs. Incontournable en toutes occasions, certaines appellations figurent parmi les plus remarquables de France".

## Les Blancs

75CL

**AOP Saint Peray**, M. Chapoutier-Anne Sophie Pic

42€

"Notes de pêches blanches, bonne minéralité"

**AOP Crozes Hermitage**, "Les Meyssonniers"

45€

"Incarné le caractère authentique de la Marsanne sur Crozes Hermitage"

**AOP Condrieu**, "Versant doré", Maison Brotte

74€

"100% viognier, un vin complexe et intense"

## Les Rouges

**AOP Côtes du Rhône Villages**, "La Garrigue"

33€

"Attaque franche et fruitée avec des notes de fruits des bois et grenadine, saveur de thym"

**AOC Vacqueyras**, Domaine La Grangelière

42€

"Senteur des sous bois & des petits fruits rouges doucement relevées de nuances vanillées"

**AOP Saint Joseph**, Domaine Deschamps

44€

"Néze florale & bouche à dominante fruits rouges"

# BOURGOGNE, BORDEAUX ET BEAUJOLAIS

"Puissance et élégance, prestige et savoir faire, la noblesse des vins de Bourgogne s'affiche aux côtés des grands classiques du Bordelais, pour vous offrir de belles émotions."

## Les Blancs

**Chablis**, Le Finage, La Chablisienne

42€

"Néze expressif, ouvert sur des notes légères de pierre à fusil, après oxygénation note de pomme verte & citron"

**Sauternes**, Réserve Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild

42€

"Fleur d'acacia & pâte de coing - vin licoreux idéal sur un foie gras"

**AOP Hautes Côtes de Nuits**, Bourgogne, Albert Bichot

49€

"Bouquet d'une belle intensité avec une dominante d'arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes"

## Les Rouges

**Appellation Saint Emilion contrôlée**, Baron Carl

40€

"Attaque très volumineuse, arômes de fruits noirs mûres & délicate touche de café torréfié & épices douces"

**AOP Morgon**, Trenel

42€

"Arômes de confitures de framboises, cerise noire & griotte - une touche d'épice girofle & poivre noir"

**AOP Hautes Côtes de Nuits**, Les Dames Huguettes

49€

"Floral, minéral & fruité - gourmand & velouté en bouche"

*Pour les plus curieux, un classeur détaillé à propos de tous nos vins est mis à votre disposition. N'hésitez pas à nous le demander*