



CARTE
DU BAR

LES APERITIFS

Martini rouge, blanc, dry	5,00€
Campari	5,00€
Suze	5,00€
Ricard, Pastis 51	5,00€
Kir	8,00€
Kir royal	12,00€
Porto rouge, blanc	6,00€
Bitter Crodino	4,00€
Apérol Spritz	12,00€
Saint-Germain Spritz	14,00€

BIÈRES

PRESSIONS

Heineken

25CL	50CL
6€	9€

BOUTEILLES

Leffe
Guinness
Desperados
La Petite Aixoise, blonde, blanche

33CL
7€
7€
8€
8€

BIÈRES SANS ALCOOL

Desperados 0%
Heineken 0%

8€
7€

COCKTAILS

13€

Mojito

Classique, Fruits Frais ou Champagne

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

Daiquiri Fruits Rouges

Rhum, citron vert, sucre de canne, fruits rouges

Pina Colada

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

Whisky Sour

Whisky, citron vert, sucre de canne, angostura

Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café

Moscow Mule

Vodka, citron vert, gingerbeer

Brizz Citrus

Vodka, jus de citron vert, limoncello, triple sec

Hibiscus Coconut Margarita

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

Merry Madeleine

Amaretto, Cointreau, Jus d'ananas

Very Berry

Gin, Jus de citron vert, sucre de canne, framboises
& myrtilles fraîches

Gin Basil Smash

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

Mocktails

Virgin Mojito

10€

Citron vert, menthe, sirop de sucre, eau gazeuse

Virgin Colada

Purée de coco, ananas frais, jus d'ananas

Smoothie Fruits Frais

Thé glacé

8€

DIGESTIFS

9€

4CL

Get 27, Get 31

Limoncello

Liqueur de rhum au miel, Maison Ferroni, Provence

Poire Williams, Manzana

Malibu, Baileys

Amaretto

Jagermeister

Grand Marnier

COGNACS

4CL

Hennessy VS

10€

Rémy Martin VSOP

12€

Courvoisier XO

26€

Hennessy XO

26€

ARMAGNACS

4CL

Bas Armagnac Laubade 6ans

11€

Bas Armagnac AOC Goudoulin 8ans

13€

CALVADOS

4CL

Busnel

8€

Château du Breuil AOC 15ans

14€

WHISKY

Chivas 18ans

16€

Jack Daniel's Single Barrel

15€

Maker's Mark

15€

Connemara

15€

Laphroaig

17€

Nikka from the barrel

16€

Hibiki Harmony

20€

Johnnie Walker, Blue Label

18€

Glenfiddish 12 ans

15€

Glenfiddish 15ans

17€

Lagavulin 16 ans

20€

Ferroni Roof Rye

17€

Les Forges du Dahu Tourbé, Single malt bio, 3 ans

15€

Les Forges du Dahu Nature, Single malt bio, 3 ans

15€

prix nets ttc

RHUMS

4CL

Baccardi	8€
Rhum Blanc Amphorhum, Ile de Marie Galante	11€
Diplomatico Old Reserva, Venezuela	11€
Don Papa, Baroko, Philippines	12€
Boucan d'Enfer, rhum fumé, Maison Ferroni, Provence	12€
"Ambre Noire", Maison Ferroni, Provence	12€
Opthimus 15ans, République Dominicaine	14€
Dictador 12 ans, Colombie	15€
Zacapa 23, Solera, Guatemala	20€
Rhum Grand Arôme Savanna 11 ans, La Réunion	22€
Rhum Vieux Traditionnel Savanna 15 ans, La Réunion	21€

GIN

4CL

Bombay Sapphire	8€
Tanqueray	9€
Citadelle, France	10€
Hendricks	12€
Gin Juillet de Provence, Maison Ferroni	12€
Monkey 47	13€

VODKA

4CL

Absolut	11€
Belvedere	14€
Belvedere 10	22€
Greygoose	15€
Greygoose Altius	24€

TEQUILA

Patron, El Alto	32€
Claze Azul Reposado	25€

VINS

VINS ROUGES

Verre de Vin du moment (12cl)	9€
Domaine de Fredavelle, Inspiration - AOC Côteaux d'Aix en Provence	30€
Château de Beaupré "Collection" - AOP Côteaux d'Aix en Provence	45€

VINS ROSES

Verre de Vin du moment (12cl)	9€
Domaine de Fredavelle, Inspiration - AOC Côteaux d'Aix en Provence	30€
Château d'Estoublon - AOP Baux de Provence	42€

VINS BLANCS

Verre de Vin du moment (12cl)	9€
Verre de Vin Viognier (12cl)	10€
Verre de Tardieu, Premières Grives, Côtes de Gascogne IGP (12cl)	10€
Verre de Sauternes (12cl)	12€
Domaine de Fredavelle, Inspiration - AOC Côteaux d'Aix en Provence	30€
Château de Beaupré "Collection" - Côteaux d'Aix en Provence	45€
Les Meyssoniers - AOP Crozes-Hermitage	45€

CHAMPAGNE

A la coupe	
Jacquart Brut	11€
Jacquart Rosé	14€
Laurent Perrier Ultra Brut	13€
A la bouteille	
Jacquart	60€
Jacquart Rosé	70€
Jacquart Blanc de blanc	80€
Laurent Perrier Brut	80€
Laurent Perrier Rosé	110€
Nos Cuvées Prestige	
Laurent Perrier Grand Siècle	160€
Dom Perignon Vintage 2015, Moët & Chandon	400€
Cristal 2016, Louis Roederer	500€

JUS DE FRUITS 4€ 25CL

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

SODAS 5€

Perrier - 33cl
Coca Cola - 33cl
Coca Cola zéro - 33cl
Limonade Lorina - 33cl
Schweppes - 25cl
Orangina - 25cl
Iced tea
Sirop 3.50€

EAUX 6€

Vittel 1L
San Pellegrino 1L

BOISSONS CHAUDES

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



L'ORANGERIE
le restaurant

CARTE APRES-MIDI DE 15H00 À 19H00

Planche de charcuterie 12€

French charcuterie

Planche de fromages frais et affinés 11€

Fresh and matured cheese assortment

Variation de tomates et agrumes, poivre de Timut,
copeaux de fenouil, burrata et focaccia 21€

Tomatoes & citrus variation, Timut pepper, fenel,
burrata cheese & focaccia

Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet,
oeuf et anchois 21€

Caesar salad, heart of sucrine, chicken, egg and anchovies

Petits pots de glace 5€
Ice Cream

Notre restaurant l'Orangerie est ouvert de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h

Our restaurant is open from 12 am to 2 pm and from 7:30pm to 10pm.

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés

PRIX NETS TTC