



CARTE  
DU BAR

# LES APERITIFS

Martini rouge, blanc, dry - 5cl	5,00€
Campari - 4cl	5,00€
Suze - 4cl	5,00€
Ricard, Pastis 51 - 4cl	4,50€
Kir - 12cl	8,00€
Kir royal - 12cl	12,00€
Porto rouge, blanc - 6cl	6,00€
Bitter Crodino - 10cl	4,00€
Apérol Spritz - 14cl	12,00€

# BIÈRES

## PRESSIONS

25CL 50CL

Heineken

6€

9€

## BOUTEILLES

33CL

Leffe

7€

Guinness

7€

Desperados

8€

La Petite Aixoise, blonde, blanche

8€

## BIÈRES SANS ALCOOL

Desperados 0%

8€

Heineken 0%

7€

# WHISKY

4CL

William Lawson's

6€

Chivas 12ans

10€

Jack Daniel's Single Barrel

13€

Maker's Mark

12€

Knob Creek

15€

Connemara

12€

Yamazaki 12ans

16€

Glenlivet

12€

Glenfiddish 12ans

12€

Glenfiddish 15ans

15€

Glenfiddish 18ans

20€

Laphroaig 10 ans

15€

Ferroni Roof Rye

15€

# 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

## Desperinha Tropical

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

## Amaretto Sour

Amaretto, Bourbon, citron jaune, sucre de canne, angostura, oeuf

## Bloody Mary

Vodka, jus de citron, jus de tomate, sauce anglaise, tabasco, sel de céleri

## Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café

## Coconut Grove

Rhum, Malibu Coco, citron vert, crème coco, sucre de canne

## Daiquiri Fruits Rouges

Rhum, citron vert, sucre de canne, fruits rouges

## Moscow Mule

Vodka, citron vert, gingerbeer

## Gin Basil Smash

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

## Mocktails

9€

### Virgin Mojito

Citron vert, menthe, sirop de sucre, eau gazeuse

### Virgin Colada

Purée de coco, ananas frais, jus d'ananas

### Smoothie Fruits Frais

Fraise, Ananas, Banane

### Thé glacé maison

7€

Thé au Jasmin et fruits de la passion

# 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
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance" "Aromatique et notes d'agrumes"	18€	27€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	19€	28€
AOC Côtes de Provence, Château Coussin "Nez complexe, élégant, fraîcheur"	23€	32€
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		33€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection" "Sa rondeur et son élégance se marient à merveille avec des coquilles Saint Jacques ou une jolie volaille"		42€
AOC Cassis, Domaine du Paternel "Bouquet d'agrumes et de fleurs blanches, vin minéral, parfait avec notre pêche du jour et son fian de légumes"		43€
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon "Un vin puissant et gourmand, à la robe dorée brillante, coup de coeur de notre directeur"		47€
IGP Pays de l'Hérault, Le 360 du Mas des Armes		74€

## Les Rouges

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance" "Puissant et fruité"	18€	27€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	19€	29€
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin "Gourmand, épicé, onctueux"	23€	
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste" "Complexe, généreux"		39€
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		44€
IGP Alpilles Baux de Provence, Château d'Estoublon		47€
AOP Côtes de Provence, Domaine de Cala		55€
IGP Pays de l'Hérault, Le 360 du Mas des Armes		74€

## Les Rosés

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Fredavelle, "Aromance" "Exotique et floral"	18€	27€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil	19€	28€
AOC Coteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste"		30€
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, Château Coussin "Fraîcheur, élégance et notes d'agrumes"	23€	32€
AOP Baux de Provence, Château d'Estoublon		39€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré "Collection"		40€

PRIX NETS TTC

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

# 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€

AOP Crozes Hermitage, "Les Meyssonniers" 45€

AOP Condrieu, "Amadieu" 74€

## Les Rouges

AOP Côtes du Rhône Villages, "La Garrigue" 33€

"Finesse et élégance"

AOC Vacqueyras, Domaine La Grangelière 42€

AOP Saint Joseph, Domaine Deschamps 44€

"Un joli rapport prix/plaisir, il se mariera agréablement sur une belle viande en sauce"

# 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

AOP Petit Chablis, Eleonore Moreau 42€

"Vif et fruité, s'apprécie à l'apéritif comme sur un joli poisson blanc"

AOP Savigny-les-Beaune, Albert Bichot 59€

AOC Macon Milly Lamartine, Albert Bichot 42€

Sauternes, Réserve Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild 42€

"Vin licoreux"

## Les Rouges

AOP Morgon, Trenel 35€

AOP Hautes Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes 49€

# VIN D'AILLEURS

DOC Rioja, Espagne, Herederos del Marqués de Riscal, Gran Reserva 75€

"Vin puissant rare, millésimé 2015 aux arômes complexes"

***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.***

***Bonne Dégustation***

## JUS DE FRUITS 4€ 25CL

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

## SODAS 4.50€

Perrier - 33cl  
Coca Cola - 33cl  
Coca Cola zéro - 33cl  
Sprite - 33cl  
Schweppes - 25cl  
Orangina - 25cl  
Iced tea  
Sirop 2.50€

## EAUX 6€

Vittel 1L  
San Pellegrino 1L

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,50€
Noisette	2,80€
Thé ou infusion	4€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	5€
Café frappé	6€

# RHUMS

	4CL
Bacardi	8€
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€
Ophimus 15ans, République Dominicaine	14€
Dictador 12 ans, Colombie	15€
Zacapa 23, Solera, Guatemala	20€

# DIGESTIFS 9€

	4CL
Get 27, Get 31	
Limoncello	
Liqueur de rhum au miel, Maison Ferroni, Provence	
Marc de Garlaban	
Poire Williams, Manzana	
Malibu, Baileys	
Amaretto	
Jagermeister	
Grand Marnier	

# CHAMPAGNES

	10CL
A la coupe	
Jacquart Brut	11€
Jacquart Rosé	14€
A la bouteille	75CL
Jacquart	60€
Jacquart Rosé	70€
Jacquart Blanc de blanc	80€
Laurent Perrier Brut	80€
Laurent Perrier Rosé	110€
Laurent Perrier grand siècle	160€

## COGNACS

	4CL
Hennessy VS	10€
Rémy Martin VSOP	12€

## ARMAGNACS

	4CL
Bas Armagnac Laubade 6ans	11€
Bas Armagnac AOC Goudoulin 8ans	13€

## CALVADOS

	4CL
Busnel	8€
Château du Breuil AOC 15ans	14€

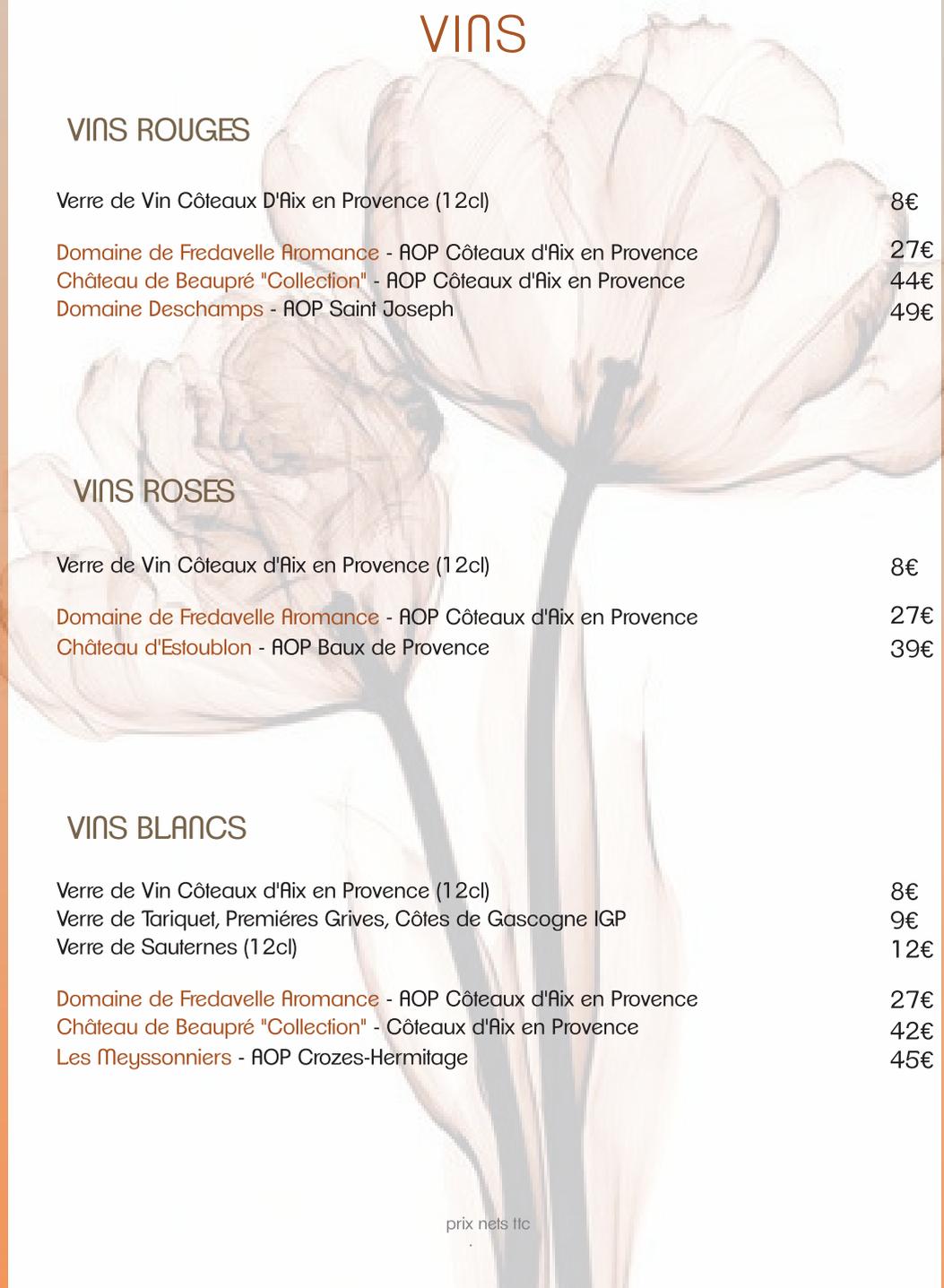
## GINS

	4CL
Bombay Sapphire	7€
Tanqueray	9€
QVT, Provence	10€
Citadelle, France	11€
Hendricks	12€
Gin Juillet de Provence, Maison Ferroni	12€

## VODKAS

	4CL
Absolut	11€
Belvedere	12€
Greygoose	14€

# VINS



## VINS ROUGES

Verre de Vin Côteaux D'frix en Provence (12cl)	8€
Domaine de Fredavelle Aromance - AOP Côteaux d'frix en Provence	27€
Château de Beaupré "Collection" - AOP Côteaux d'frix en Provence	44€
Domaine Deschamps - AOP Saint Joseph	49€

## VINS ROSES

Verre de Vin Côteaux d'frix en Provence (12cl)	8€
Domaine de Fredavelle Aromance - AOP Côteaux d'frix en Provence	27€
Château d'Estoublon - AOP Baux de Provence	39€

## VINS BLANCS

Verre de Vin Côteaux d'frix en Provence (12cl)	8€
Verre de Tariquet, Premières Grives, Côtes de Gascogne IGP	9€
Verre de Sauternes (12cl)	12€
Domaine de Fredavelle Aromance - AOP Côteaux d'frix en Provence	27€
Château de Beaupré "Collection" - Côteaux d'frix en Provence	42€
Les Meyssoniers - AOP Crozes-Hermitage	45€



L'ORANGERIE  
le restaurant

## CARTE APRES-MIDI DE 14H30 À 19H30

Planche de charcuterie 12€  
French charcuterie

Planche de fromages frais et affinés 11€  
Fresh and matured cheese assortment

---

Comme un Poke Bowl, riz vinaigré, avocat,  
mangue, carottes, noix de cajou, coriandre &  
radis red meat, vinaigrette au soja 21€  
Vegetarian Poke Bowl, rice, avocado, mango, carrots,  
cashew nuts, coriander, radish, soja dressing

Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet,  
oeuf et anchois 20€  
Caesar salad, heart of sucrine, chicken, egg and  
anchovies

---

Cabosse au chocolat grand cru, cardamome  
noire, sauce chocolat pimentée 13€  
Chocolate, black cardamom, cocoa nibs ice cream, spicy  
chocolate sauce

Notre restaurant l'Orangerie est ouvert de 12h à 14h 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