

# APÉRITIFS

Aperol Spritz

12.00€

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€

Verre de vin (blanc, rosé et rouge)- 12cl

8.00€

Verre de Viognier (blanc) - 12cl

9.00€

Verre de Tariquet (blanc) - 12cl

9.00€

Verre de Sauternes (licoreux) - 12cl

11.00€

## BIERES

### PRESSION

Heineken 25cl

6€

Heineken 50cl

9€

### BOUTEILLES

Leffe

7€

Guinness

7€

Desperados classique

8€

Desperados Tropical

8€

La Petite Aixoise (blonde ou blanche)

8€

Bière sans alcool

Desperados

8€

Heineken

7€

## SODAS 33CL

4.50€

Perrier

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Schweppes (25cl)

Orangina

Icetea

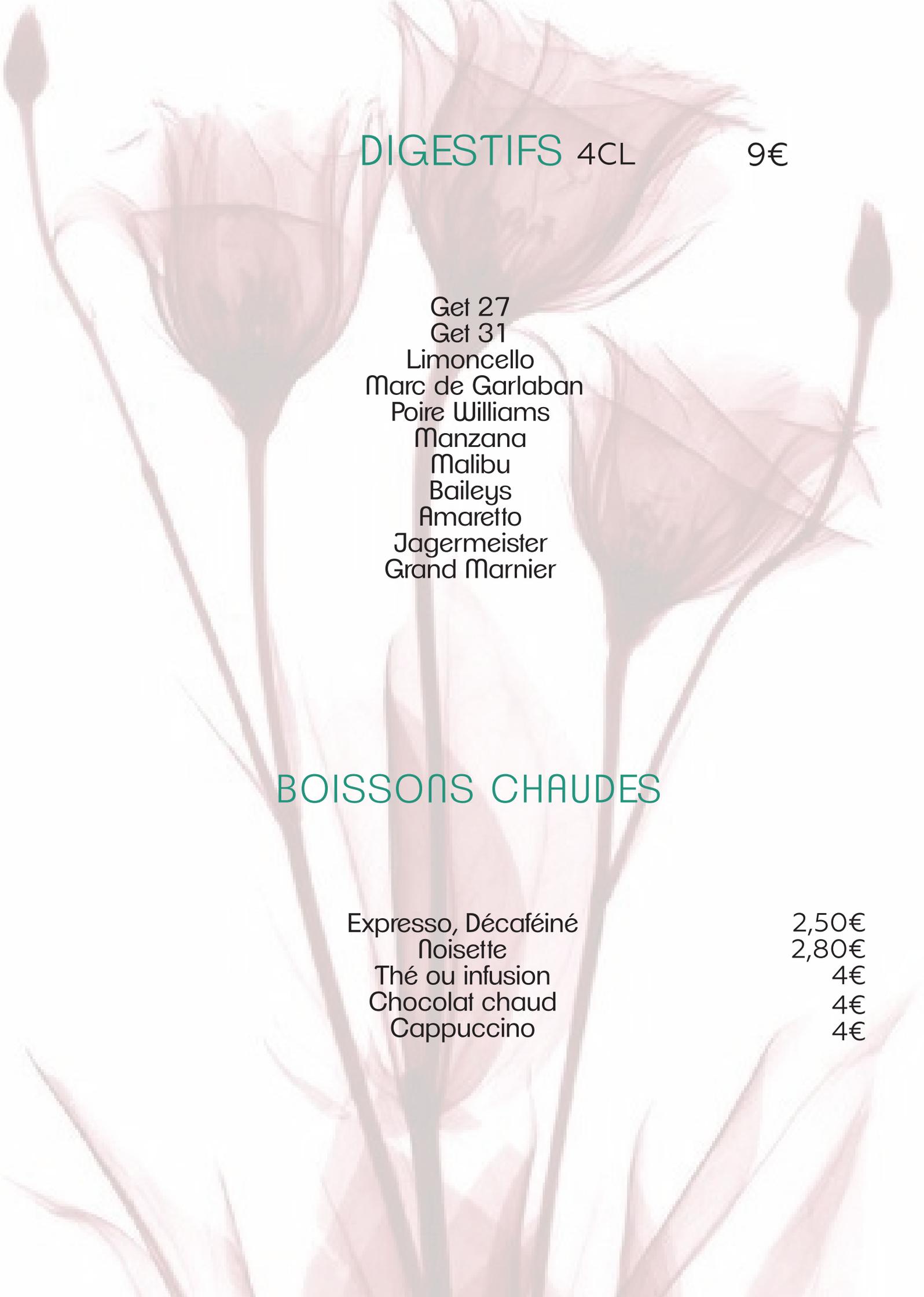
Sirop 3.50€

## JUS DE FRUITS 4€

Pago 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  
Marc de Garlaban  
Poire Williams  
Manzana  
Malibu  
Baileys  
Amaretto  
Jagermeister  
Grand Marnier

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné  
Noisette  
Thé ou infusion  
Chocolat chaud  
Cappuccino

2,50€  
2,80€  
4€  
4€  
4€

# 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€

Laurent Perrier grand siècle 160€

## 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

## Desperinha Tropical

Cachaça, bière Desperados tropical, 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

## Margarita

Tequila, triple sec, citron vert

## Daiquiri Fruits rouges

Fruits rouges frais, rhum blanc, citron vert pressé, sucre de canne

## Cosmopolitan

Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry

## Moscow Mule

Vodka, citron vert, gingerbeer

## Mocktails 9€

### Virgin Mojito

Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

### Virgin Colada

Purée de coco, ananas frais, jus d'ananas

## Smoothie Fruits Frais 9€

## Thé glacé maison 6€

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
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 "Né complexe, élégant, fraîcheur"	23€	32€
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beauré "Collection" "Sa rondeur et son élégance se marient à merveille avec des coquilles Saint Jacques ou une jolie volaille"		42€
AOC Palette, Château Crémade		55€
AOP Cassis, Château de Fontcreuse "Vin équilibré, généreux et aromatique parfait avec notre pêche du jour et ses légumes croquants"		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€	35€
AOC Côteaux Varois en Provence, Château Lafoux "Cuvée Auguste" "Complexe, généreux"		39€
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beauré "Collection"		44€
IGP Alpilles Baux de Provence, Château d'Estoublon		47€
AOP Palette, Château Crémade		53€
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€	
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 Beauré "Collection"		40€
AOP Cassis, Château de Fontcreuse		43€

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 Meyssoniers"

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 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