



# 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

## 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

### Virgin Mojito

10€

Citron vert, menthe, sirop de sucre, eau gazeuse

### Virgin Colada

Purée de coco, ananas frais, jus d'ananas

### 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 Beaurpré "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 Beaurpré "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 14H30 À 19H00

Planche de charcuterie

French charcuterie

12€

Planche de fromages frais et affinés

Fresh and matured cheese assortment

11€

---

Butternut rôti, crémeux chataîgne, brousse, crumble  
aux noix, condiments acidulés, vinaigrette soja &  
huile de noisette, magret de canard fumé maison

21€

Rasted pumpkin, chestnut cream, wholenuts, pickles,  
soja dressing and smoked duck breast

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

20€

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

---

Chocolat pur Ghana, praliné et café, sorbet à la  
noisette et confit d'orange, sauce noisette  
parfumée à la cardamome

13€

Chocolate from Ghana, coffee & praliné, nuts and candied  
orange sorbet, nut and cardamom 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