

Les Plateaux de Fruits de Mer :

Huitres Fine de Claire Marennes Oléron N°3	Les 6 : 13 €	Les 12 : 22 €
Huitres Gillardeau N° 3	Les 6 : 22 €	Les 12 : 40 €
Huitres de la Semaine :	« Voir Ardoise »	
Bulots Cuits	Les 6 : 5 €	
Crevettes 30 / 50	Les 6 : 9 €	

Les Plats de la Mer à Partager :

Rillettes de Thon Maison	9 €
Moules Gratinées :	Les 8 : 8 €
Couteaux Gratinés : Beurre Tomaté Légèrement Relevé et Penko	Les 8 : 7 €
Oeufs Mimosa : Oeufs de Brochet Fumé, Oeufs de Truite et Poutargue	Les 3 : 12 €
Petites Sardines de la Maison Petrossian, Croustons à l'huile et Condiments	12 €
Palourdes façon Marinière, Sauce Curry Vert	16 €
Gravlax de Saumon Parfumé à la Téquila et Betterave	14 €
Saint Jacques Snackées, Crèmeux de Poireaux, Emulsion Patate Douce	Les 3 : 15 €
Tataki de Thon , Croute de Sésame et Sauce Satay	15 €
Salade de Poulpe, Huile de Basilic, Wakame	20 €
Caviar Daurenki Petrossian :	30 g : 98 €

Les Plats de la Terre à Partager :

Terrine de Porc	8 €
Assiette de Frites Maison	8 € (Supp Truffe 5 €)
Os a Moelle, Persillade	1 os 400 g : 9 €
Croque Brioché	13 €
Focaccia Mozzarella, Speck et Truffe	18 €
Escargots de Bourgogne :	Les 12 : 15 €
Jambon Ibérique Bellotta 32 mois d'Affinage	Les 120 g : 28 €
Falafels et Humous, Sauce Pico de Gallo	12 €
Fromage de Vache de la Ferme de Pralong, Condiments	10 €
Toasts de Chèvre Pané au Canistrelli, Feuilletage et Confiture de Figue	Les 4 : 10 €



Les Desserts

Mousse au Chocolat, Sorbet Orange	8 €
Pain Perdu, Caramel Beurre Salé, Glace Praliné	9 €

Les Mochis Glacés de la Maison Mochiri :

Parfums : Chocolat et Eclats de Noisette / Yuzu Citron / Mangue Passion / Caramel Beurre Salé

L'Assiette de 4 Mochis :	9 €
L'Assiette de 8 Mochis :	18 €

Le Menu Coquillette :

Nuggets ou Fish n Chips, Frites Maison	15 €
1 boule de Glace Vanille ou Mousse au Chocolat	
1 Jus de Fruits ou Soft	



BOUTEILLES DE CHAMPAGNE ET VINS

AOC Champagne Brut :

Laurent Hostomme Brut Tradition	Bouteille 75 cl : 65 €	Magnum 150 cl : 135 €
Deutz Brut Classic	Bouteille 75 cl : 80 €	Magnum 150 cl : 170 €
Louis Roederer Collection n° 243	Bouteille 75 cl : 100 €	
Ruinart Brut	Bouteille 75 cl : 100 €	
Billecart Salmon Brut Reserve	Bouteille 75 cl : 95 €	
Louis Roederer « Brut Nature » 2015	Bouteille 75 cl : 150 €	
Louis Roederer « Cristal » 2015	Bouteille 75 cl : 350 €	

AOC Champagne Blanc de Blanc :

Hostomme Blanc de Blanc Grand Cru	Demi Bouteille 35 cl : 40 €	
Hostomme Blanc de Blanc Grand Cru	Bouteille 75 cl : 80 €	
Deutz Blanc de Blanc 2017	Bouteille 75 cl : 130 €	
Ruinart Blanc de Blanc	Bouteille 75 cl : 160 €	Mag 150 cl : 320 €

AOC Champagne Rosé :

Deutz Rosé	Bouteille 75 cl : 115 €
Billecart Salmon Rosé	Bouteille 75 cl : 135 €

Bourgogne Blanc : 75 cl

Domaine Ophélie et Yannick Paquet AOC Macon Fuissé 2022	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Minérale, Idéal avec les fruits de mer	32 €
J. Moreau & Fils AOC Chablis « Gloire de Chablis » 2022	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Frais et très minéral, fleurs blanches	46 €
Domaine Paul Agerter 2022 AOC Hautes Côtes de Beaune « Vallerots »	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : 8 mois en futs, beurré et miellé	50 €
Domaine Ophélie et Yannick Paquet AOC Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru 2021	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Equilibré, noisettes et amandes grillées	58 €
Domaine Masse AOC Givry « Clos de la Brulée » 2021	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Vin précis et tendu, fruits chair blanche	62 €
Domaine Paul Agerter AOC Chablis « Cuvée Or » 2022	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Vin raffiné, notes citronnées	68 €
Domaine Jean Claude Boisset 2020 AOC Santenay 1 ^{er} Cru « Passetemps »	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Belle richesse, notes briochées	80 €
Domaine Ophélie et Yannick Paquet AOC Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru « Les Vignes Blanches » Monopole	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note: Droiture et Finesse, 1000 bouteilles par an	86 €
Domaine Jean Pascal & Fils AOC Puligny Montrachet 2020	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Élégant, subtile, notes végétales	95 €
Domaine Potinet-Ampeau AOC Meursault 2015	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Grande finesse, notes vanillées	120 €
Domaine Vincent Girardin AOC Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Les Chaumées » 2018	. Cépage : Chardonnay 100 % . Note : Précis, ample, puissant, notes florales	138 €

Bourgogne Rouge : 75 cl

Domaine Vincent Girardin 2017 AOC Auxey-Duresses Vieilles Vignes	. Cépage : Pinot Noir 100 % . Note : Charpenté, tanins fondues, cerise	49 €
Domaine Vincent Girardin 2018 AOC Santenay 1 ^{er} Cru « Les Gravières »	. Cépage : Pinot Noir 100 % . Note : Complexe, arômes petits fruits des bois	68 €
Domaine Nudant AOC Ladoix 2017	. Cépage : Pinot Noir 100 % . Note : Élégant, expressif, fruits rouges	80 €
Domaine Paul Agerter AOC Volnay 2015	. Cépage : Pinot Noir 100 % . Note : Harmonieux, nuances florales délicates	98 €
Domaine Alain Michelot AOC Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru, « Les Charrières » 2016	. Cépage : Pinot Noir 100 % . Note : Harmonieux, nuances florales délicates	110 €

Vallée du Rhône Blanc : 75 cl


M.Chapoutier IGP Ardèche 2021		. Cépage : Viognier 100 % . Note : Biodynamie, Pêche blanche, abricot	25 €
Domaine Louis Cheze IGP Collines Rhodaniennes, Marsanne 2022		. Cépage : Marsanne 100 % . Note : Onctueux, rond, notes mielleuses	30 €
Château Val Joanis AOP Luberon, « Les Aubépines » 2022		. Cépage : Roussanne 70 %, Rolle 30 % . Note : Belle fraîcheur, toasté, fleurs blanches	33 €
Les Vins de Vienne : Cuilleron, Gaillard, Villard IGP Collines Rhodaniennes, Viognier 2022		. Cépage : Viognier 100 % . Note : Aromatique, notes de pêche jaune	36 €
Les Vins de Vienne : Cuilleron, Gaillard, Villard AOP Saint Peray 2022		. Cépage : Marsanne 80 %, Roussanne 20 % . Note : Belle minéralité, fruits à chairs blanches	40 €
François Villard 2022 AOP Crozes Hermitage « Cour de Reuré »		. Cépage : Marsanne 90 %, Roussanne 10 % . Note : Robe jaune or, notes d'agrumes	45 €
Domaine Louis Cheze AOP Saint Joseph « Ro Réé » 2022		. Cépage : Marsanne 60 %, Roussanne 40 % Bouteille : 62 € Magnum : 124 € . Note : Délicat, ample, fin de bouche beurrée	
M. Chapoutier 2022  AOP Châteauneuf du Pape « La Bernardine »		. Cépage : Grenaches, Clairette, Roussanne . Note : Équilibré, arômes d'agrumes confits	72 €
Domaine Louis Cheze AOP Condrieu « Pagus Luminis » 2020		. Cépage : Viognier 100 % . Note : Souple, finale sur la minéralité	84 €
M. Chapoutier  AOP Hermitage « Chante Alouette » 2020		. Cépage : Marsanne 100 % . Note : Élégant, belle longueur, finale d'amande	98 €

Vallée du Rhône Rouge : 75 cl

Domaine Duseigneur 2021 AOP Côte du Rhône « La goutte du seigneur »		. Cépage : Grenache noir, Syrah . Note : Gourmand, notes poivrées, réglisse	25 €
Domaine Louis Cheze 2021 IGP Collines Rhodaniennes « Syrahvissante »		. Cépage : Syrah 100 % . Note : Puissant, fruits rouges, élevé 8 mois en fût	29 €
Château Val Joanis AOP Luberon « Les griottes » 2020		. Cépage : Syrah 90 %, Grenache 10 % . Note : Complexe, arômes cerise et baies noires	34 €
Domaine Duseigneur  AOP Lirac « Antares » 2020		. Cépage : Grenache 60 %, Mourvèdre 40 % . Note : Structuré, boisé, arômes fruits noirs	36 €
Domaine François Villard AOP Crozes Hermitage « Certitude » 2021		. Cépage : Syrah 100 % . Note : Belle finesse, équilibré, une pointe épicé	45 €

Domaine Christophe Pichon AOP Saint Joseph 2021	. Cépage : Syrah 100 % . Note : Tanins fins, le coté épicé du cépage	49 €
Domaine de la Solitude, Famille Lançon  AOC Châteauneuf du Pape « Tradition » 2020	. Cépage : Syrah, Grenache, Cinsault... . Note : Rond, équilibré, arômes de cacao	68 €
Les Vins de Vienne : Cuilleron, Gaillard, Villard AOP Cornas « Les Barcillants » 2021	. Cépage : Syrah 100 % . Note : Complexe, puissant, fruits noirs, poivré	74 €
Domaine Christophe Pichon AOP Côte Rôtie « Promesse » 2021	. Cépage : Syrah 90 %, Viognier 10 % . Note : Tanins soyeux, riche et généreux	86 €
Domaine de la Solitude, Famille Lançon 2020 AOC Châteauneuf du Pape « Vin de la Solitude »	. Cépage : Cunoise, Grenache, Serine... Bouteille : 94 € Magnum : 192 € . Note : Confidentiel, finesse, cassis, mures	
Domaine des Grands Chemins, Delas AOC Crozes Hermitage 2020	. Cépage : Syrah 100 % . Note : Puissant, Complexité aromatique, poivré	Magnum 150 cl: 100 €
M. Chapoutier 2018  AOC Hermitage « Monier de la Sizeranne »	. Cépage : Syrah 100 % . Note : Tanins concentrés, élégant et charmeur	105 €

Loire Blanc : 75 cl

Domaine du Roc de l'Abbaye, Florian Mollet IGP Val de Loire, Chenin Blanc 2021	. Cépage : Chenin 100 % . Note : Rond et frais, fruits juteux, finale longue	22 €
Domaine Francis Blanchet AOC Pouilly Fumé « Calcite » 2022	. Cépage : Sauvignon 100 % . Note : Complexe, notes d'agrumes et de citron	40 €
Domaine du Roc de l'Abbaye, Florian Mollet AOC Sancerre 2022	. Cépage : Sauvignon 100 % . Note : Minérale, soyeux, finale saline	45 €
Domaine de la Taille aux Loups, J et JP Blot  AOP Montlouis sur Loire « Clos de la Mosny » 2022	. Cépage : Chenin 100 % . Note : Élégant, longueur, pureté des arômes	58 €

Loire Rouge : 75 cl

Les Athlètes du Vin Vin de France, Pinot Noir 2022	. Cépage : Pinot Noir 100 % . Note : Leger, fraîcheur en bouche, fruits rouges	24 €
Domaine Agnès et Xavier Amirault  2020 AOC Saint Nicolas Bourgueil « Clos Quarterons »	. Cépage : Cabernet Franc 100 % . Note : Cuvée sur la gourmandise du fruit rouge	34 €
Domaine de la Butte, Jacky et Jean Philippe Blot AOC Bourgueil « Les Hauts de la Butte » 2022	. Cépage : Cabernet Franc 100 % . Note : Tendu, végétal, notes fumées	47 €

Provence Blanc : 75 cl

Domaine Baratonne IGP Var 2022		. Cépage : Ugni Blanc, Rolle . Note : Vin sec, fleurs blanches, fruits murs	19 €
Domaine Le Songe de Don Bosco IGP Var « L'Orphelin » 2022		. Cépage: Ugni Blanc, Rolle . Note : Sans sulfites, vin plaisir, finale saline	26 €
Château La Coste AOC Coteaux d'Aix en Provence « Le Blanc »	 2022	. Cépage: Grenache, Vermentino, Sauvignon . Note : Vivace, arômes floraux et fruits blancs	30 €
Château de Saint Martin AOP Côtes Provence, Cru Classé Grande Reserve	2021	. Cépage: Clairette, Rolle, Ugni Blanc . Note: Onctueux, écorces de mandarine, brioché	38 €
Domaine Lafran-Veyrolles AOC Bandol « Tradition » 2021		. Cépage: Clairette, Ugni Blanc . Note : Suave, longueur en bouche, note de miel	46 €
Domaine du Paternel AOC Cassis Blanc de Blanc 2022		. Cépage: Clairette, Marsanne, Ugni Blanc . Note : Complexe, fraîcheur, notes d'agrumes	49 €
Château Sainte Marguerite AOC Côte de Provence « Cuvée fantastique » 2022		. Cépage: Rolle 100 % . Note : Belle finesse, équilibré, arômes délicats	52 €



Provence Rouge : 75 cl

Domaine Baratonne IGP Var 2022		. Cépage : Syrah, Merlot . Note : Gourmand, une pointe épicé	19 €
Domaine Le Songe de Don Bosco IGP Var « L'Orphelin » 2022		. Cépage : Merlot, Tibouren . Note : Sans sulfites, salin, notes de fruits noirs	26 €
Château La Coste AOC Coteaux d'Aix en Provence « Le Rouge »	 2019	. Cépage : Syrah, Grenache, Cab Sauvignon . Note : Structuré, tanins légers et soyeux	30 €
Château de Saint Martin AOP Côtes Provence, Cru Classé Grande Reserve	2019	. Cépage : Syrah, Grenache, Cab Sauvignon . Note : Vin souple, finale poivrée et épicée	38 €
Domaine Le Songe de Don Bosco AOC Côte de Provence « Cuvée 1877 » 2019		. Cépage : Syrah, Cabernet Sauvignon . Note : Structuré, puissant, tanins suaves	40 €
Domaine Lafran-Veyrolles AOC Bandol « Tradition » 2019		. Cépage : Mourvèdre, Grenache, Carignan . Note : Vin de caractère, notes fruits des bois	48 €
Château Sainte Marguerite AOC Côte de Provence « Cuvée fantastique » 2021		. Cépage : Syrah, Grenache . Note : Soyeux et satiné, note épicée, boisée	52 €



Provence Rosé : 75 cl

Domaine Baratonne IGP Var 2022		. Cépage : Rolle, Grenache, Ugni Blanc . Note : Rond, rafraichissant, fruité	19 €
Domaine du Paternel AOC Côte de Provence 2022		. Cépage : Grenache, Cinsault . Note : Aromatique, vivacité, pétale de rose	30 €
Château Angueiroun AOC Côte de Provence « Reserve » 2022		. Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah Bouteille : 32 € Magnum : 64 € . Note: Vin de partage, aromes de pêche blanche	
Château Sainte Marguerite AOC Côte de Provence « Cuvée fantastique» 2022		. Cépage : Grenache, Cinsault, Rolle . Note: Gourmand, équilibré, parfum de jasmin	46 €


Corse Blanc : 75 cl

Domaine Yves Leccia IGP Ile de Beauté, « Cuvée YL » 2022		. Cépage : Vermentinu, Biancu Gentile . Note : Fraicheur, acidulé, note acacia et citron	44 €
Domaine Yves Canarelli AOC Figari « Clos Canarelli » 2022		. Cépage : Vermentinu 100 % . Note : Ample, notes minérales, belle longueur	60 €



Corse Rouge : 75 cl

Domaine Yves Leccia AOC Patrimonio « E Croce » 2020		. Cépage : Nielluciu 90 %, Grenache 10 % . Note : Dense et profond, note de réglisse	54 €
Domaine Yves Canarelli AOC Figari « Clos Canarelli » 2022		. Cépage : Nielluciu, Sclicarello, Syrah Note : Généreux, tanins fondus et soyeux, épicé	60 €


Languedoc Blanc : 75 cl

Domaine Reine Juliette AOC Picpoul de Pinet 2022		. Cépage : Picpoul de Pinet 100 % . Note : Vin sec, note d'agrumes	22 €
Domaine Uby N4 IGP Cote de Gascogne 2022		. Cépage : Gros Maseng, Petit Maseng . Note : Vin moelleux, fruits confits	24 €
Domaine Gayda IGP Pays d'Oc « Figure Libre Freestyle » 2019		. Cépage : Grenache B, Maccabeu, Marsanne . Note : Vin moelleux, fruits confits	30 €


Languedoc Rouge : 75 cl


Vignoble des Trois Châteaux AOC Pic Saint Loup « Les déesses Muettes » 2022		. Cépage : Syrah 80 %, Grenache 20 % . Note : Soyeux et réglissé, tanins doux	24 €
Aubert et Mathieu AOP Terrasse du Larzac « Cuvée Gaspard » 2020		. Cépage : Mourvèdre, Grenache, Syrah . Note : Frais et vibrant, note de fruits noirs	36 €
Domaine Gayda IGP Pays d'Oc « Chemin de Moscou » 2020		. Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault . Note: Minérale, fruits de bois, finale chocolatée	45 €

Bordeaux Blanc : 75 cl

Château Peybonhomme-Les-Tours 2020  : Cépage : Sauvignon, Semillon, Colombard 38 €
AOC Côte de Blaye « Le Blanc Bonhomme » : Note : Biodynamie, Riche, notes d'agrumes

Bordeaux Rouge : 75 cl

Château Peybonhomme-Les-Tours 
AOP Côte de Blaye 2020 : Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon 26 €
: Note : Biodynamie, structure soyeuse, épicé

Château Haut Gros Cailloux, Dourthe 
Saint Emilion Grand Cru 2016 : Cépage : Merlot, Cabernet Franc 52 €
: Note : Structuré, tanins soyeux, touche vanillée

Château La Louvière, André Lurton
AOC Pessac Léognan 2009 : Cépage : Merlot, Cab Franc, Cab Sauv 98 €
: Note : Élégant, intense, note de cuir

Château Lynch Bages
AOC Pauillac, 5eme Grand Cru Classé 2015 : Cépage : Merlot, Cab Franc, Cab Sauv 290 €
: Note : Complexe, fruits et épices boisés, velours

Beaujolais Rouge : 75 cl

Château de la Chaize
AOP Brouilly « Les deux amis » 2021 : Cépage : Gamay 100 % 30 €
: Note : Equilibré, fraîcheur, tanins veloutés

Domaine Jean Paul Dubost
AOC Morgon « La Ballofière » 2021 : Cépage : Gamay 100 % 36 €
: Note : Gourmand, parfum de fruits rouges murs

Hautes Alpes Blanc : 75 cl

Domaine de Tresbaudon
IGP Hautes Alpes « Le Viognier » 2022 : Cépage : Viognier 100 % 24 €
: Note : Souple, fraîcheur, notes d'agrumes

Hautes Alpes Rouge : 75 cl

Domaine de Tresbaudon
IGP Hautes Alpes « L'Exception de Lou » 2020 : Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot 26 €
: Note : Belle aromatique, fruits noirs murs

Savoie Blanc : 75 cl

Domaine Adrien Berlioz 
AOC Chignin Bergeron « Lucien » 2020 : Cépage : Rousanne 100 % 48 €
: Note : Longueur infinie, pureté, finale saline

Vin Etranger : 75 cl

Tokaji Disznóko
PDO Furmint Dry 2021 : Cépage : Furmint 100 % 34 €
: Note : Expressif, Fleurs blanches et agrumes

VINS, CHAMPAGNE ET PROSECCO AU VERRE

Champagne au Verre : 12 cl

AOC Champagne Deutz Brut Classic 15 €

Prosecco au Verre 12 cl , Bouteille 75 cl

DOC Spumante Cuvée « Vino Dei Poetti » Verre : 8 € Bouteille : 34 € 


Vins au Verre : 12 cl

Blanc :

Domaine Baratonne  4,5 €
IGP Var 2022
- Cépage : Ugni Blanc, Rolle
- Note : Vin sec, fleurs blanches, fruits murs

Domaine Reine Juliette 5,5 €
AOP Picpoul de Pinet 2022
- Cépage : Picpoul de Pinet 100 %
- Note : Vin sec, note d'agrumes

Domaine Uby N°4 6 €
IGP Cote de Gascogne 2022
- Cépage : Gros Maseng, petit Maseng
- Note : Vin moelleux, fruits confits

M Chapoutier 7 €
IGP Ardèche 2021 
- Cépage : Viognier 100 %
- Note : Biodynamie, Pêche blanche, abricot

Ophélie et Yannick Paquet 8 €
AOC Macon Fuissé 2022
- Cépage : Chardonnay 100 %
- Note : Minéral, Idéal avec les fruits de mer

Rouge:

Domaine Baratonne  4,5 €
IGP Var 2022
- Cépage : Syrah, Merlot
- Note : Gourmand, une pointe épicé

Les Athlètes du Vin 6,5 €
Vin de France 2022
- Cépage : Pinot Noir 100 %
- Note : Léger, fraîcheur en bouche, fruits rouges

Louis Cheze « Syrahvissante » 7,5 €
IGP Collines Rhodaniennes 2021
- Cépage : Syrah 100 %
- Note : Puissant, fruits rouge, élevé 8 mois en fût

Rosé :

Domaine Baratonne  4,5 €
IGP Var 2022
- Cépage : Rolle, Grenache, Ugni Blanc
- Note : Rond, rafraichissant

LES MOCKTAILS 8 €

Eden Garden

Jus de pomme, Menthe Fraiche, Jus de Citron Vert, Sirop de Vanille, Perrier

Tutti Frutti

Myrtilles, Purée Framboise, Jus de Cramberrie, Jus de Citron

Bora Bora

Jus d'Ananas, Passion, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

Le Barman se tient à votre disposition pour la réalisation d'autres Mocktails: Virgin Colada, Virgin Mojito, Shirley Temple..

Champagne et Prosecco au Verre : 12 cl

AOC Champagne Deutz Brut Classic 15 €

DOC Spumante Cuvée « Vino Dei Poetti » 8 €

Vins au Verre : 12 cl

Blanc :

Domaine Baratonne 4,5 €

IGP Var 2022

. Cépage : Ugni Blanc, Rolle

. Note : Vin sec, fleurs blanches, fruits murs

Domaine Reine Juliette 5,5 €

AOP Picpoul de Pinet 2022

. Cépage : Picpoul de Pinet 100 %

. Note : Vin sec, note d'agrumes

Domaine Uby N°4 6 €

IGP Cote de Gascogne 2022

. Cépage : Gros Maseng, petit Maseng

. Note : Vin moelleux, fruits confits

M Chapoutier 7 €

IGP Ardèche 2021

. Cépage : Viognier 100 %

. Note : Biodynamie, Pêche blanche, abricot

Ophélie et Yannick Paquet 8 €

AOC Macon Fuissé 2022

. Cépage : Chardonnay 100 %

. Note : Minéral, Idéal avec les fruits de mer

Rouge:

Domaine Baratonne 4,5 €

IGP Var 2022

. Cépage : Syrah, Merlot

. Note : Gourmand, une pointe épicé

Les Athlètes du Vin 6,5 €

Vin de France 2022

. Cépage : Pinot Noir 100 %

. Note : Leger, fraîcheur en bouche, fruits rouges

Louis Cheze « Syrahvissante » 7,5 €

IGP Collines Rhodaniennes 2021

. Cépage : Syrah 100 %

. Note : Puissant, fruits rouge, élevé 8 mois en fût

Rosé :

Domaine Baratonne 4,5 €

IGP Var 2022

. Cépage : Rolle, Grenache, Ugni Blanc

. Note : Rond, rafraichissant





LES COCKTAILS SIGNATURES

Dry Coquille 15 €

Gin Etsu Pacific Ocean, Vermouth Del Professor, Jus d'Huitre, Billes de Yuzu poivrés, Salicorne

Trip in The Mountain 14 €

Chartreuse Verte, Saint Germain, Jus de Citron, Jus de Pomme, Sirop de Canne, Concombre

Orange Bloom 15 €

Gin des 4 Frères Infusé à la Verveine, Liqueur Mandarine Impériale, Jus de Citron Vert, Espuma Parfumé à l' Orange

Copacabana 16 €

Absolut Vanilla, Passion, Jus d'Ananas, Sirop de Vanille, Citron Vert, Champagne

Pure Class 15 €

Cachaça Infusé au Thé Rouge et Basilic, Myrtilles, Citron Vert, Sirop de Yuzu , Ginger Beer

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Apérol Spritz 10 €

Apérol, Prosecco, Perrier

Mojito 12 €

Rhum Havana 3 ans, Menthe, Citron Vert, Cassonade, Perrier

Moscow Mule 12 €

Absolut, Citron vert, Sirop de Sucre, Ginger Beer

Margarita 12 €

Téquila José Cuervo Reposado, Cointreau, Jus de Citron Vert

Sour 12 €

Choisissez Votre Alcool Selon Votre Gout (Whiskey, Pisco, Gin, Amaretto, Rhum..) Blanc d'Œuf, Jus de Citron, Sirop de Sucre

Le Barman se tient à votre disposition pour la réalisation d'autres cocktails classiques : Caipirinha, Dry Martini, Pina Colada, Negroni....



Bellerive (France) 12 €

Ce gin français Belle Rive est élaboré par le mixologiste de renommée internationale Luis Simoes en Provence. Il est le fruit de l'assemblage d'un alcool surfin de blé de qualité super premium cultivé en Champagne-Ardenne, certifié sans OGM et durable, et d'une quinzaine de distillats et d'arômes naturels élaborés à Grasse.

Generous Gin (France) 12 €

Frais et élégant ! Un gin de Poitou-Charentes savoureux, fruité et floral qui surprend par sa palette aromatique. Un style nouveau pour un gin récompensé sur la scène internationale.

The Botanist Islay Dry Gin (Ecosse) 13 €

Le gin doit son goût et ses arômes uniques et aux ingrédients avec lesquels il est infusé. Quoi de plus naturel, donc, que d'appeler son gin "botaniste" ! The Botanist est un gin unique et sophistiqué, et un véritable produit de terroir.

Gin Mare (Espagne) 13 €

Ce gin résulte de la macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : du thym, du basilic, du romarin et surtout de l'arbequina. Cette variété d'olive récoltée en Catalogne, dont il faut 7 kilos pour obtenir un litre d'huile, offre une réelle concentration aromatique

Brooklyn Gin Small Batch (Etat Unis) 13 €

Le Brooklyn Gin est un gin artisanal créé à New York. Il est distillé en petits lots (small batch) de 300 bouteilles dans des alambics en cuivre à partir d'un alcool de maïs. Ce gin utilise des écorces d'agrumes fraîches et que les baies de genévrier sont concassées à la main ce qui lui donne une belle intensité aromatique.

Jeanson's Gin Distillerie Guillon (France) 13 €

Un Gin plutôt sec, avec une dominante de genièvre et coriandre, on y trouvera également quelques touches d'agrumes type citron et citron vert mais aussi des notes herbacées.

Gin Juillet Main de Bouddha, Ferroni (France) 13 €

Un Gin marqué par la Main de Bouddha, un agrume extraordinaire, dont la délicatesse du parfum fait écho à la beauté de ce fruit... Une véritable merveille de la nature !

Rose des Vent Distillerie La Grange (France) 14 €

Une première distillation composée de genévrier alsacien, coriandre, citron, poivre, cardamome,... sera la base pour une extraction par infusion à froid du safran et lui donnera cette couleur or.

Pin up Wings Distillerie La Grange (France) 14 €

Un gin glamour et cristallin qui, grâce à ses arômes ronds et gourmands, séduira ceux qui découvrent le gin. Les citrons et oranges bio fleurissent bon la Provence.

Monkey 47 (Allemagne) 15 €

Un Gin artisanal à la distillation minutieuse, trouvant son inspiration dans la pure tradition Anglaise, l'exotisme de l'Inde et sublimé par la richesse des ingrédients de la Forêt Noire Allemande.



LES APERITIFS

Pastis, Ricard 3 cl	4 €
Pastis Bio Mountain Spirit 3 cl	4,5 €
Campari, Martini (Blanc, Rouge, Rosé), Suze, Porto Rouge Tawny 6cl	6 €
Dame Yvonne, Vermouth Routin 6cl	6 €
Kir (Pêche, Framboise, Cassis) 12cl	6 €
Vermouth Del Professor Bianco et Rosso	8 €

LES BIERES PRESSIONS

	25 cl	50cl
Loburg (Belgique)	4 €	7 €
Fada IPA (Brasserie du Castellet)	5 €	9,5 €

LES VODKAS 4 cl

Absolut	7 €
Absolut Vanille	7 €
Grey Goose	10 €
Beluga	11 €

LES RHUMS ET CACHACA 4 cl

Havana 3 ans (Cuba), Dillon (Martinique)	7 €
Havana 7 ans (Cuba), Cachaca Ypioca (Brésil)	8 €
Brigantium (Briançon, Mountain Spirit fabrik)	8 €
Ratu 5 ans (Fidji)	9 €
Dom Papa (Philippine)	10 €
Appleton 8 ans Estate Reserve (Jamaïque)	11 €
Mount Gay Black Barrel Double Cask (Barbade)	12 €
Ron Zacapa 23 ans (Guatemala)	15 €
Guillon en Futs de Calvados (France)	15 €
Guillon en Futs de Cognac (France)	15 €



LES WHISKYS 4 cl

Ballantines (Ecosse)	7 €
Jameson (Irlande)	8 €
Jack Daniel, Jack Daniel Honey (Etats Unis)	8 €
Four Roses (Etat Unis)	8 €
Aberlour Forest Reserve 10 ans (Ecosse)	10 €
Chivas 12 ans (Ecosse)	10 €
Suntori Toki (Japon)	10 €
Oban 14 ans (Ecosse)	14 €
Lagavulin (Ecosse)	16 €

LES ALCOOLS, LIQUEURS ET DIGESTIFS

Tequila Jose Cuervo Reposado 4 cl	8 €
Téquila Azul Clase 4 cl , Tequila Addiction 4 cl	25 €
Mezcal Mahani, Pisco Demonio de los Andes 4 cl	10 €
Cognac Gauthier VS 4 cl, Calvados Maitre Pierre 4 cl	8 €
Bas Armagnac « Saphir Jaune » Domaine de Saoubis 4 cl	10 €
Liqueur Génépi, Verveine, Mélézine, L'O des Glaciers Distillerie Mountain Spirit Fabrik 4 cl	7 €
Poire, Cerise, Distillerie des 4 frères, Chartreuse Verte 4 cl	8 €
Liqueur Thym, Menthe, Distillerie 4 frères 6 cl	7 €
Get 27, Cointreau, Baileys, Grand Marnier... 6 cl	7 €

NOS JUS ET NECTARS DE FRUITS 25 cl 7 €

Atelier Patrick Font : Fabrication Artisanale de Jus et Nectars

Nectar Pêche de Vigne
Pur Jus d'Orange Blonde
Pur Jus de Pomme Bio
Nectar Fraise
Jus de Tomate
Jus de Passion Bio



NOTRE SELECTIONS DE GINS 4 cl (Tonic Artisan Supp 2 €)

Gordon's (Angleterre) 7 €

Bombay Sapphire (Angleterre) 8 €

Hendricks (Ecosse) 9 €

« Le 100 » Distillerie des 4 Frères (Serre Chevalier) 8 €

Un Gin distillé avec un alambic centenaire, une recette secrète pour un London Dry basé sur une genièvre de la vallée de Serre Chevalier

Gin°05 Yellow By Mountain Spirit Fabrik (Briançon) 8 €

Ce Gin bio vieilli, fait référence par son appellation, aux 5 botaniques certifiées bio qui entrent dans sa composition, ainsi qu'à notre riche territoire des Hautes-Alpes. Un nez frais et élégant, aux délicates notes florales, d'agrumes, de pin, de genièvre...

Peaky Blinders (Angleterre) 9 €

Dans le célèbre «Black Country» en Angleterre, la famille Sadler produit des bières et spiritueux depuis 1861. Un savoir-faire et une passion de plus d'un siècle, qui a permis à la famille de créer ce gin.

Citadelle (France) 10 €

Citadelle est le premier gin distillé dans des alambics charentais en cuivre. Un vrai travail d'orfèvre dont le but est de préserver les qualités organoleptiques et saisir le parfum ultime de chaque baie, chaque épice, chaque agrume.

The Gardener (French Riviera) 11 €

Un triptyque de ciel, terre et feu, incarné par Brad Pitt, Tom Nichol et la famille Perrin. Une rencontre d'artistes et artisans, aux savoir-faire exceptionnels. Arôme agréable de genièvre ponctué de légères notes d'agrumes et de cassis.

Brockmans (Angleterre) 12 €

Outre la traditionnelle baie de genièvre, on retrouve dans ce gin d'intenses parfums de fruits noirs comme le bleuet et la mûre, ainsi que de la réglisse et des écorces d'orange et de citron.

Etsu (Japon) 12 €

Fabriqué sur l'île d'Hokkaido, la plus septentrionale des îles du Japon, le gin Etsu signifie "plaisir" en japonais. L'originalité de ce gin se trouve dans la présence du yuzu, en plus du traditionnel genièvre.

Etsu Pacific Ocean (Japon) 12 €

L'eau de source provenant de la montagne et l'eau de la mer du Japon sont ajoutées à des plantes soigneusement sélectionnées, telles que la baie de genièvre, écorce d'orange amère, racine de réglisse, angélique et coriandre

Del Professor Crocodile Gin (Italie) 12 €

Crocodile Gin marque une nouvelle expérience dans la vie aventureuse du Professeur. C'est un gin frais et fin, plein de notes intenses de genièvre et d'agrumes, entouré de nuances de coriandre, de sureau et de poivre jamaïcain. En bouche, il est rond, légèrement adouci par des notes de vanille et d'autres épices exotiques



LES SOFTS 25 cl

Orangina, Fuzetea, Limonade	4,5 €
Coca, Coca Zéro	4,5 €
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Artisanal	5 €
Redbull	5 €
Sirop à l'Eau	2,5 €

LES EAUX

Evian Litre	6 €
San Pellegrino Litre	6 €
Evian 50 cl	4,5 €
San Pellegrino 50 cl	4,5 €
Perrier 33 cl	4 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Henry Blanc « Supremo »	2 €
Noisette	2,5 €
Double Expresso	4 €
Cappuccino	4,5 €
Chocolat Chaud	4,5 €
Thé Compagnie Coloniale: Thé vert, 4 fruits Rouges, Earl Grey, Ceylan	5 €
Infusion Compagnie Coloniale: Verveine, Verveine Menthe, Tilleul	5 €

