

• NOS VINS •

Our Wines

VINS BLANCS

- Divines Restanques IGP Var**
Verre 12,5 cl - 8 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 29 €
- La Baie du Soleil**
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre 12,5 cl - 8,50 €
75 cl - 33 €
- Enjoy by Domaine de Joy**
IGP Côtes de Gascogne,
mœlleux léger
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €
- Domaine Clos Réal**
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 37 €
- Domaine Durand**
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 45 €
- Domaine des Héritières**
AOP Chablis, Bourgogne
Verre 12,5 cl - 10 €
75 cl - 47 €
- Meursault, Ropiteau, Bourgogne 2021**
75 cl - 85 €
- Puligny Montrachet, Bourgogne 2021**
75 cl - 110 €

VINS ROSÉS

- Divines Restanques IGP Var**
Verre 12,5 cl - 8 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 29 €
- Mirati n°15 IGP Méditerranée**
Verre 12,5 cl - 8,50 €
75 cl - 33 €
- Domaine Clos Réal**
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 37 €
- Minuty Prestige**
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 45 €
150 cl - 95 €
- Château Sainte Roseline**
"Lampe de méduse" cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 47 €
- Château Sainte Marguerite, Fantastique,**
BIO, Vegan, Cru Classé, Côtes de Provence
75 cl - 52 €
- Château Minuty Rosé et or**
AOP Côtes de Provence
75 cl - 57 €

VINS ROUGES

- Thomas Bassot**
AOP Côtes du Rhône
Verre 12,5 cl - 8 € | 37,5 cl - 19 € | 75 cl - 29 €
- Domaine de Brescou, IGP Pays d'OC,**
Bio Pinot noir
75 cl - 38 €
- Domaine de murinais, les aigrettes,**
AOP Crozes Hermitage, Syrah
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 45 €

- Confidences de Prieure Lichines,**
AOP Margaux Bordeaux
75 cl - 60 €
- Nuits Saint Georges «les charbonnières**
2021», J.C Boisset
75 cl - 90 €
- Saint Emilion Grand Cru Classé,**
Château Jean Faure, 2016
75 cl - 110 €

• CHAMPAGNES & PROSECCO •

Prosecco - 75 cl	45 €	Ruinart blanc de blanc - 75 cl	190 €
Champagne brut Pommery- 75 cl	65 €	Cristal Roederer - 75 cl	550 €
Moët & Chandon brut - 75 cl	89 €	Caviar Baeri Kasnodar 30 gr 55 €	

NOS ALCOOLS PRESTIGES & DIGESTIFS

Shot	7 €
Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys (3 cl)	
Orgasme, Madeleine (3 cl)	8 €
Limoncello, Manzana, Get 27 (4 cl)	8 €
Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP (4 cl)	10 €
Cognac Rémy Martin VSOP (4 cl)	12 €
Jack Daniel's / Jack supérieur (4 cl)	10/12 €
Hibiki, oban (4 cl)	17 €
Tequila Anejo / Patron silver / Casamigos reposado (4 cl)	10 €
Gin Hendrick's / Bombay Sapphire / Tanqueray (4 cl)	12 €
Vodka Grey Goose (4 cl)	12 €
Don Papa / Zacapa, Diplomatico (4 cl)	12/16 €
Bumbu (4 cl)	12/16 €

• NOS DESSERTS •

Our Desserts

- Tiramisu**
Chef's home made Tiramisu
• Le classique : 11 €
• Revisité par le chef - from the chef : 12 €
- Crème brûlée vanille**
Crème brulée vanilla
11 €
- Le café gourmand de Yohan Gouverneur**
coffee & sweets from Yohan Gouverneur
16 €
- Assiette de pastèque**
Water melon
14 €
- Assiette ananas**
Pineapple
12 €
- Sélection de fromages affinés**
Cheese plate
16 €

Pâtisserie
Émotions
13 €

Découvrez à l'ardoise du jour la Sélection du chef Pâtissier Yohan GOUVERNEUR,

• LES GLACES •

Icecream

- Boule de glace**
Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, café, pistache, caramel au beurre salé, coco, yaourt
Ice cream
Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, coffee, pistachio, salted butter caramel, coco, yogurt
3,50 €
- Chantilly**
1,50 €
- Dame Blanche**
13 €
- Café ou Chocolat Liégeois (coulis)**
13 €
- Limoncello glacé**
13 €
- Colonel**
13 €

• BOISSONS FRAÎCHES •

Coca-Cola, Zéro, Orangina,	5 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,	
Schwepes tonic ou agrumes,	
Oasis tropical - 33 cl	
Jus Pago - 20 cl	5,5 €
Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Ananas	
Jus pressés - 20 cl	8 €
Orange, Citron	
Smoothie - 30 cl	9 €
Mangue- passion, pomme-kiwi, fraise-banane	
Mango-passion fruit, apple-kiwi, strawberry-banana	
Sirops - 30 cl	4 €
Supplément sirop	1,5 €
Diabolo - 30 cl	5 €
Ginger Beer - 30 cl	6 €
Red Bull Classique - 25 cl	7 €
Eau plate - 75 cl	8 €
Eau gazeuse - 75 cl	8 €

• BOISSONS CHAUDES •

Café, Déca	3 €
Café allongé, Noisette	3,5 €
Double, Cappucino, Café au lait	5 €
Café frappé	7 €
Thé	5,5 €
Irish Coffee	14 €
Supplément lait	1,5 €



