

## *Les Vins*

*Le Rosé de Provence* €

Vallombrosa « 1<sup>ère</sup> Cuvée » 2023 60

*Verre* 13

## *Les Blancs*

Bellet Domaine de la Source 2022 60

*Verre* 13

Chablis « Dom Pinson » 2021 70

*Verre* 18

## *Les Rouges*

Clos de l'Ours « L'Agachon » 2021 60

*Verre* 13

*Jus de fruit : L'atelier de Patrick Font* €

Orange, Pomme , Pêche, Citronnade menthe poivrée 10

## *Eaux et Sodas*

Ginger Ale, Ginger beer, 9

Coca et Coca Zéro, Iced tea, Tonic,

Evian, Badoit, (75cl)

Perrier (33cl)

## *Digestifs et Liqueurs (5 cl)*

Armagnac Château Laubade XO 20

Cointreau, Amaretto, liqueur de menthe, Eaux de vie,

Limoncello, vermouth rouge et sec, Grappa 16

## Cocktails Signatures

17 €

### PASTIS SOUR

Pastis Henri Bardouin, liqueur de framboise  
Chambord, sirop d'orgeat, jus de citron

### SWEET MARRAKECH

Gin infusé à la menthe du Maroc "Nanah", sirop de miel, jus  
de citron vert, ginger ale

### CHARTREUSIT'O

Chartreuse jaune, citron vert, menthe fraîche, champagne

### COCO MULE

Rhum ambré, sirop de coco, jus de citron vert, ginger beer

### YUZU

Liqueur de Yuzu, infusion florale & fruitée,  
champagne, sucre de canne et Angostura

## Gins Tonics

16 €

### BULLDOG

Gin Bulldog, tonic à la fleur de sureau fever tree, lichi

### HENDRICK'S

Gin Hendricks, Tonic Mediterranean, concombre, citron  
jaune, poivre rose

### TANQUERAY N°10

gin Tanqueray N°10, tonic indian fever tree, pamplemousse,  
romarin

## Les Spritz

17 €

### APEROL SPRITZ

Apérol, champagne, eau pétillante

### SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur à la fleur de sureau, champagne, eau pétillante

## Grignotage du bout des doigts

### *Fingertip « grignotage »*

Tomates cerises multicolores et cœur de burrata 16 €  
*basilic*

*Multicoloral cherry tomatoes & burrata, basil*

Chèvre frais de l'arrière-pays 14 €  
*Crackers / miel et herbes*

*Fresh hinterland's goat's  
Crackers / honey & herbs*

Purée de poivrons, pignons, noix, oignons épicés 12 €

*Cream of sweet pepper, nuts, onions, spices*

## La Maison Nordique

Cœur de saumon mariné mandarine **ou** nature. 28 €  
*(150gr)*

*Tangerine **or** natural marinated salmons (100gr)*

Tarama Tobiko Wasabi (90gr) 13 €

## LE BARABUL

	€
Charles Heidsieck « brut réserve »	
<i>la coupe</i>	22
<i>bouteille</i>	110
<i>Magnum</i>	220
Charles Heidsieck « rosé Réserve »	
<i>La coupe</i>	24
<i>bouteille</i>	130
Charles Heidsieck « Blanc de blancs »	
<i>bouteille</i>	150
<i>La coupe</i>	26
Taittinger Comte de Champagne	325
<i>Blanc de Blancs 2012</i>	

## Bières bouteilles

	€
Zytha Blonde Bio	
<i>La Brasserie Artisanale de Nice</i>	10
Carlsberg	9
<i>Whiskies</i>	
Bourbon Bulleit	16
Johnnie Walker Black Label 12ans. Blend	18
Candid – Michel Couvreur – Single Malt	18
<i>Gins</i>	
Bulldog	14
Hendrick's	14
Tanqueray Ten	14
<i>Vodka</i>	
Grey Goose	14
<i>Rhums</i>	
Plantation XO 20th	16
Havana 7 ans	14
<i>Téquila et Mezcal</i>	
Silver Patron	14
Mezcal Espadin	14