

## Vins Rouges

	12cl	75cl
AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine D'Ouréa	14€	58€
AOC CHINON Domaine Teyras de Grandval	15€	65€
AOC BOURGOGNE Domaine Felix Helix, Pinot Noir		69€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon		79€
AOP CROZE-HERMITAGE Domaine Graeme & Julie Bott		82€
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU BIO Château Belregard Figeac		90€
AOC SAINT-JOSEPH Domaine Graeme & Julie Bott		95€
AOC MARSANNAY Es Chezots, Domaine Jean Fournier		105€
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine du Vieux Télégraphe, Cuvée Télégramme		145€
AOP POMEROL Château du Domaine de l'Eglise		160€
AOP BEAUNE 1ER CRU GRÈVES Domaine Jacques Prieur		220€
AOP NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU Domaine A. Chopin & Fils, Les Murgers		280€
AOP MARGAUX Alter Ego, Second Vin du Château Palmer, 2017		350€
AOP PAUILLAC Château Lynch Bages, Grand cru classé, 2014		390€
AOP SAINT-JULIEN Château Ducru-Beaucaillou, 2012		520€

## Vins Rosés

	12cl	75cl	150cl
AOP CÔTES DE PROVENCE :			
DOMAINE DE MARCHANDISE	14€	58€	120€
CHATEAU LEOUBE	15€	61€	
WHISPERING ANGEL CAVES D'ESCLANS		65€	140€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE, CRU CLASSÉ		75€	
CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ROSÉ & OR		80€	170€
DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE		95€	
CHÂTEAU MINUTY CUVÉE 281		145€	295€
AOC BANDOL : DOMAINE PIBARNON		90€	

## Bières

Bière pression Heineken (25cl/50cl)	8€/16€
Bière locale / L'Azuréenne (33cl)	8€
Blonde, Blanche, IPA	
Corona (33cl)	8€
Bière sans alcool / Corona (33cl)	7€

## Rhum

	Supplément Soft +2€
El Pasador De Oro Pasion / Guatemala : Exotique & Tropical	5cl 16€
Pacto Navio / Cuba : Rond & Complexe	18€
Eminente / Cuba : Doux & Velouté	20€
Santa Teresa 1796 / Venezuela : Boisé & Epicé	22€
Pura Vida Puro / Costa Rica : Exotique & Raffiné	24€
Bally 17 ans 2004 Brut de fût / Martinique : Intense & Epicé	36€
Zacapa XO / Guatemala : Fruité & Complexe	42€

## Vodka

	Supplément Soft +2€
Ketel One / Pays-Bas : Élégant & Arômes Frais	5cl 16€
Beluga Noble / Russie : Raffiné & Notes Florales	17€
Belvedere / Pologne : Élégant & Raffiné	18€
Grey Goose / France : Fruits Frais & Vanille	18€

## Tequila

	Supplément Soft +2€
1800 Tequila Blanco / Mexique : Agrumes & Agave Fraîche	5cl 16€
1800 Tequila Reposado / Mexique : Boisé & Doux	18€
Herradura Reposado / Mexique : Vanille & Boisé	18€
Patron Silver / Mexique : Vif & Agrumes	25€
Patron Reposado / Mexique : Boisé & Doux	26€
1942 Tequila Don Julio / Mexique : Agrumes & Vanille	50€

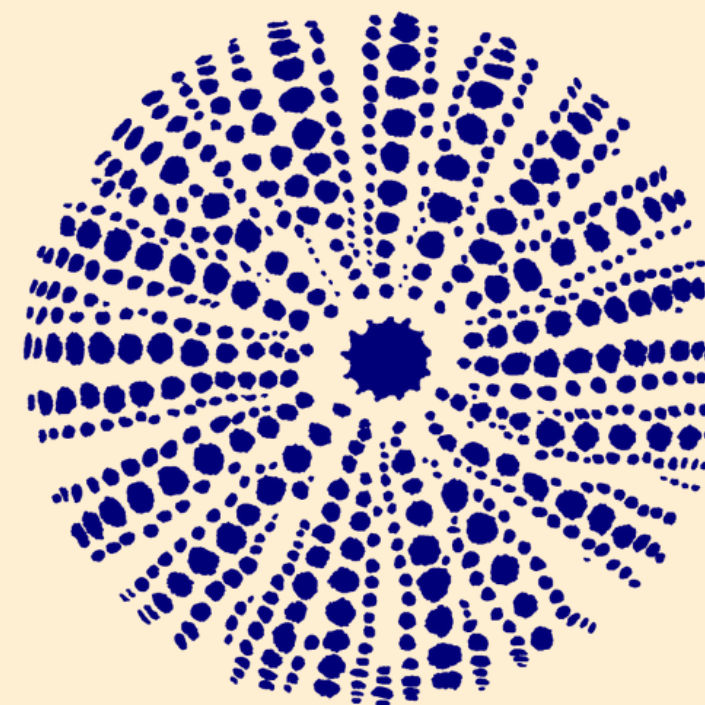
## Whiskies

	Supplément Soft +2€
Bellevoe Bleu / France : Fruits Frais & Vanille	5cl 18€
Talisker 10 ans / Ecosse : Tourbé & Epicé	19€
Kilchoman Machir Bay 46% / Ecosse : Tourbé & Fruité	19€
Bellevoe Rouge / France : Miel & Epices Douces	19€
Dalmore 12 ans / Highlands : Riche & Fruité	21€
Lagavulin 16 ans / Ecosse : Tourbé & Puissant	22€
Yoichi Single Malt 90th anniversary / Japon : Fumé & Complexe	23€
Bellevoe Vert / France : Finition Calvados, Pommes Cuites	23€
Balvenie 14 ans Caribbean Cask / Ecosse : Fruité & Epicé	28€
Macallan 12 ans Double Cask / Ecosse : Riche & Élégant	28€
Yamazaki 12 ans / Japon : Fruité & Floral	34€
Highland Park 18 ans / Ecosse : Fruité & Epicé	34€
Dalmore 18 ans / Ecosse : Complexe & Fruité	39€
Blue Label / Ecosse : Raffiné & Complexe	59€

## Bourbons

	Supplément Soft +2€
Old Bardstown / Kentucky : Riche & Epicé	16€
Elijah Craig Small Batch / Kentucky : Robuste & Intemporel	21€
Blanton's / Kentucky : Raffiné & Boisé	23€
Woodford Réserve / Kentucky : Velouté & Harmonieux	24€

marea  
lounge bar



## Cocktails Création – 20€

### Grasse – Floral & Distingué

Gin Acrobate infusé à la myrtille, Italicus, jus de citron, sirop de sucre, tonic framboise – rhubarbe

Acrobate gin infused with blueberry, Italicus, lemon juice, sugar syrup & raspberry–rhubarb tonic

### Cannes – Gourmand & Exotique

Rhum ambré Pura Vida infusé à la vanille, purée de framboise, crème de coco, jus de citron vert, jus d’ananas

Pura Vida Amber rum infused with vanilla, raspberry purée, coconut cream, lime juice & pineapple juice

### Saint-Tropez – Epicé & Audacieux

Mezcal Del Maguey infusé au jalapeño, sirop de coriandre maison, cointreau noir, jus de citron vert

Jalapeño-infused Del Maguey mezcal, homemade coriander syrup, black cointreau & lime juice

### Baie des Anges – Fruité & Ensoleillé

Pisco Quebrante, jus de mangue, jus de citron, sirop tepache maison (ananas & gingembre), poudre de citron vert

Quebrante pisco, mango juice, lemon juice, homemade tepache syrup (pineapple & ginger) & lime powder

### Bandol – Chaleureux & Raffiné

Whisky Bellevoye infusé à la fleur de pois papillon, angostura orange, cassonade, spray d’orange

Bellevoye whisky infused with butterfly pea flower, angostura orange bitters, brown sugar & orange spray

### Estérel – Frais & Epicé

Vodka Doublé infusée à l’origan, jus de tomate de saison, jus de citron vert, sauce worcester, mélange chipotle fumé, sel de céleri

Doublé vodka infused with oregano, seasonal tomato juice, lime juice, worcestershire sauce, smoked chipotle mix & celery salt

### Monte- Carlo – Vif & Solaire

Tequila El Jimador, purée de pomme verte, jus de citron vert, cointreau noir, basilic

El Jimador tequila, green apple purée, lime juice, black cointreau & basil

### Antibes – Délicat & Rafrâichissant

Cachaça Parati, purée de passion, sirop de tonka, jus de citron vert

Parati cachaça, passion fruit puree, tonka syrup, lime juice

## Cocktails Classiques – 20€

Sur demande

## Cocktails sans alcool – 14€

### La Ciotat – Délicat & Parfumé

Gin sans alcool Tanqueray 0% infusé à la myrtille, jus de citron, sirop de sucre, tonic framboise – rhubarbe

Tanqueray 0 Alcohol-free gin infused with blueberry, lemon juice, sugar syrup & raspberry–rhubarb tonic

### Le Suquet – Gourmand & tropical

Rhum sans alcool JNPR infusé à la vanille, purée de framboise, crème de coco, jus de citron vert, jus d’ananas

JNPR Alcohol-free rum infused with vanilla, raspberry purée, coconut cream, lime juice & pineapple juice

### Menton –Frais & Zesté

Thé vert glacé, yuzu, menthe fraîche, gingembre



Iced green tea, yuzu, fresh mint & ginger

### Juan Les Pins – Fruité & Pétillant

Sirop de banane maison, purée de fraise, jus de citron, jus d’orange

Homemade banana syrup, strawberry purée, lemon juice & orange juice

## Bouchées

  Frites de Panisses, labneh au harissa et miel, citron, zaatar et sumac 15€  
Panisse fries, labneh with harissa and honey, lemon, za’atar & sumac

Houmous de betterave, pois chiches, rose, pistache, grenade, feta, pain pita 15€  
Beetroot hummus, chickpeas, rose, pistachio, pomegranate, feta, pita bread

Arancini de crabe « paella », aioli à l’encre de seiche, persil, ail croustillant 17€  
“Paella-style” crab arancini, cuttlefish ink aioli, parsley, crispy garlic

Assiette de jambon Paleta Pata Negra, pain persillé « garlic bread » 40€  
Spanish Paleta Pata Negra ham platter, parsley garlic bread

  Frites à la truffe 14€  
Homemade truffle fries

Plats végétariens / Vegetarian dishes

Plats sans gluten / Gluten-free dishes

## Softs

Evian, Badoit (75cl) 9€

Coca Cola, Coca Zéro, Limonade Bio (33cl) 9€

Redbull, Ice Tea (25cl) 9€

Jus de fruits Patrick Font (25cl) 9€

Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise

Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry

## Cave à Gin

Supplément Soft +2€

L’Acrobate / France : 18€  
Citron, baie de genièvre | Lemon, juniper berry

Hendrick’s / Écosse : 19€  
Concombre, poivre noir | Cucumber, black pepper

Christian Drouin Carmina / France : 19€  
Pomme | Apple

Gin Mare Capri / Espagne : 19€  
Olives vertes, basilic | Green olives, basil

Skagerrak Nordic / Norvège : 19€  
Concombre, citron, aneth | Cucumber, lemon, dill

Tanqueray Ten / Écosse : 22€  
Pamplemousse, romarin | Grapefruit, rosemary

Gin 44 / France : 22€  
Pomme verte, romarin | Green apple, rosemary

Monkey 47 / Allemagne : 22€  
Orange, baie de genièvre | Orange, juniper berry

The Hakuto Premium / Japon : 24€  
Menthe fraîche, citron vert | Fresh mint, lime

## Champagnes

	12cl	75cl	150cl
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	20€	110€	230€
TAITTINGER ROSÉ		140€	270€
LOUIS ROEDERER 245		150€	
MOUTARDIER CUVÉE ALCHIMIE, 2014		160€	
PERRIER JOUET / GRAND BRUT		190€	
RUINART ROSÉ		240€	
RUINART BLANC DE BLANC		260€	520€
PHILIPPONAT, GRAND BLANC Cuvée Millésime, 2016		260€	
BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE, 2015		320€	
LOUIS ROEDERER CRISTAL		450€	
DOM PERIGNON		390€	950€

## Vins Blancs

	12cl	75cl
AOC MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY Domaine Manoir du Capucin	14€	58€
AOC CÔTE DE PROVENCE Château Léoube	15€	65€
AOP COTEAUX DU LAYON Domaine des Poupées, cuvée Clair de Lune	14€	60€
AOC BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Felix Helix		70€
IGP COLLINES RHODANIENNES Domaine Graeme & Julie Bott, First Flight Viognier		72€
AOC CHABLIS Domaine Garnier & Fils		75€
AOC SANCERRE Domaine Denizot		81€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon		85€
AOC RIESLING RÉSERVE Domaine Trimbach		92€
AOC SAINT VÉLAN Domaine Christophe Thibert		105€
AOP POUILLY FUMÉ Domaine du Bouchot, Cuvée les Caillottes		115€
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Domaine Guy Amiot & Fils, Les Baudines		175€
AOC BEAUNE 1ER CRU GRÈVES Domaine Jacques Prieur		200€
AOP PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU Olivier Leflaive		295€
AOP MEURSAULT 1ER CRU Domaine Rémi Jobard, Les Charmes		340€