

Vins Rouges

	12cl	75cl
IGP PROVENCE Domaine Valérie Courrèges, Le Vent dans les Voiles	12€	58€
AOC CHINON Domaine Teyras de Grandval	14€	65€
AOC BOURGOGNE Domaine Felix Helix, Pinot Noir		74€
IGP PROVENCE Abbaye de Lérins, Cuvée Saint Honorat		79€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Communion		82€
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU BIO Château Belregard Figeac		90€
AOC SAINT-JOSEPH Domaine Graeme & Julie Bott		95€
AOP LA CLAPE Domaine Gérard Bertrand, Château L'Hospitalet		125€
DOGC BARBARESCO Domaine Manuel Marinacci		135€
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine du Vieux Télégraphe, Cuvée Télégramme		150€
AOP POMEROL Château du Domaine de l'Église		160€
AOC 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		350€
AOP PAUILLAC Château Mouton Rothschild, Le Petit Mouton		490€

Vins Rosés

	12cl	75cl	150cl
AOP CÔTES DE PROVENCE :			
DOMAINE DES MAPLIERS Cuvée Ombra Calheta	12€	56€	
DOMAINE DE MARCHANDISE	13€	58€	110€
WHISPERING ANGEL Caves d'Esclans		66€	125€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée Symphonie, Cru Classé		68€	
CHÂTEAU MINUTY Cuvée Rosé & Or		76€	145€
CHÂTEAU MINUTY Cuvée 281		145€	

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€	5cl
El Pasador De Oro Pasion - Guatemala : Exotique & Tropical	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€	5cl
Ketel One - Pays-Bas : Élégant & Arômes Frais	16€
Beluga Noble - Russie : Raffiné & Notes Florales	17€
Belvedere - Pologne : Élégant & Raffiné	18€
Grey Goose - France : Fruits Frais & Vanille	18€

Tequila

Supplément Soft +2€	5cl
1800 Tequila Blanco - Mexique : Agrumes & Agave Fraîche	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€	5cl
Bellevoe Bleu - France : Fruits Frais & Vanille	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

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€

Lounge Bar



Cocktails Création 20€

 Saint-Tropez – Epicé & Élégant
Mezcal infusé au jalapeño, Cointreau noir, sirop de coriandre, jus de citron vert
Jalapeño-infused Mezcal, Black Cointreau, coriander syrup, lime juice

 Port–Grimaud – Classique revisité
Recette selon l’inspiration du jour, affiné en fût
Recipe inspired by the day, aged in barrel

 Beaulieu – Floral & Raffiné
Italicus, Gin infusé au thé Earl Grey, jus de citron, tonic à la fleur de sureau
Italicus, Earl Grey-infused Gin, lemon juice, elderflower tonic

 Juan les Pins – Gourmand & Chaleureux
Rhum ambré infusé à la pomme, jus de citron vert, sirop de pomme-gingembre, jus de pomme
Amber Rum infused with apple, lime juice, apple-ginger syrup, apple juice

 Grasse – Subtile & Exotique
Vodka infusée à la cannelle, sirop de grenade-vanille, jus de citron vert, jus de cranberry
Cinnamon-infused Vodka, pomegranate-vanilla syrup, lime juice, cranberry juice

 Cannes – Acidulé & Rafrâichissant
Liqueur de mandarine, Vodka, sirop de poire, jus de citron vert, purée de mandarine, spray à la liqueur de sapin
Mandarin liqueur, Vodka, pear syrup, lime juice, mandarin purée, fir liqueur spray

Cocktails Classiques 20€

Sur demande

Cave à Gin Supplément Soft +2€

L’Acrobate • France : 5cl 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

Bouchées

Tarama au corail d’oursin, chips de pomme de terre, aneth, citron 16€
Sea urchin coral tarama, potato chips, dill, lemon

Arancini de crabe aux épices marocaines « loubia », sauce harissa fumée 16€
Crab arancini, Moroccan « loubia » spices, smoked harissa sauce

Tartare de thon, riz de sushi croustillant, crème de chipotle, 22€
furikake, gingembre
Tuna tartare, crispy sushi rice, chipotle cream, furikake, ginger

Petits croques forestiers à la truffe, cèpes, Comté, béchamel 19€
Mini truffle croques, porcini, Comté cheese, béchamel sauce

Assiette de jambon Serrano d’Espagne, pain à la tomate 23€
Spanish Serrano ham platter, tomato bread

 Plats végétariens • Vegetarian dishes

Cocktails sans alcool 14€

 La Ciotat – Délicat & Parfumé
Gin sans alcool, tonic à la fleur de sureau | Alcohol-free Gin, elderflower tonic

 Golfe–Juan – Acidulé & Chaleureux
Rhum sans alcool, jus de citron vert, sirop pomme-gingembre, jus de pomme
Alcohol-free Rum, lime juice, apple-ginger syrup, apple juice

 Croisette – Intemporel & Gourmand
Jus de cranberry, sirop de marshmallow, citron vert, thé aux fruits rouges
Cranberry juice, marshmallow syrup, lime, red fruit tea

 Valbonne – Rafrâichissant & Envoûtant
Infusion fraîche miel, cannelle, thym, purée de yuzu
Fresh infusion honey, cinnamon, thyme, yuzu purée

Softs

Evian, Badoit (75cl) 9€

Coca Cola, Coca Zéro (33cl) 9€

Redbull, Ice Tea, Sprite (25cl) 9€

Jus de fruits Meneau (25cl) 9€

Orange, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise-Framboise

Orange, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry-Raspberry

Champagnes 12cl 75cl 150cl

TAITTINGER BRUT RÉSERVE 20€ 110€ 230€

TAITTINGER ROSÉ 140€ 270€

MOUTARDIER 150€
Cuvée Alchimie, 2014

PHILIPPONNAT, BLANC DE NOIRS, 2018 160€

LOUIS ROEDERER 245 182€

RUINART ROSÉ 240€

RUINART BLANC DE BLANC 260€ 520€

PHILIPPONAT, GRAND BLANC 260€
Cuvée Millésime, 2016

BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE, 2015 320€

LOUIS ROEDERER CRISTAL 490€

Vins Blancs 12cl 75cl

AOP CÔTES DE PROVENCE 12€ 56€
Domaine des Mapliers, Cuvée Ombra Calheta

AOC MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY 14€ 62€
Domaine Manoir du Capucin

AOC BOURGOGNE CHARDONNAY 68€
Domaine Felix Helix

AOC CHABLIS 70€
Domaine Garnier & Fils, 2023

AOC SANCERRE 74€
Domaine Denizot

AOC POUILLY-FUMÉ 76€
Domaine Tabordet, Cuvée Les Petites Aubues

AOC CÔTES DE PROVENCE 80€
Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon

AOC RIESLING RÉSERVE 88€
Domaine Trimbach

AOC SAINT VÉRAN 110€
Domaine Christophe Thibert

IGP PAYS D’OC 120€
Domaine Gérard Bertrand, Cuvée Cigalus

AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU 175€
Domaine Guy Amiot & Fils, Les Baudines

AOC BEAUNE 1ER CRU GRÈVES 195€
Domaine Jacques Prieur

AOP MEURSAULT 1ER CRU 340€
Domaine Rémi Jobard, Les Charmes

Prix nets, service compris. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
Net prices, service included. Abuse of alcohol is dangerous for your health.