

TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE

Blanc de calamar pané façon panko 14 €

japonaise, sauce cocktail

*Japanese style paned squid
with panko, cocktail dressing*

Pissaladière, oignons confits,
anchois, olives

*Pissaladière, onions,
anchovies, olives*

12 €

🌿 Frites de panisse

Panisse French fries

13 €

🌿 Brie à la truffe, pain de campagne

Truffled brie cheese, farmhouse bread

16 €

Saumon fumé par nos soins & blinis

Homemade smoked salmon & blinis

70 g - 16 €

140 g - 26 €

🌿 Guacamole, houmous & pain pita

*Avocado guacamole,
hummus & pita bread*

18 €

Petits farcis niçois,

veau, porc & basilic - 3 pièces

*Small «Niçois» vegetable stuffed with
veal, pork & basil - 3 pieces*

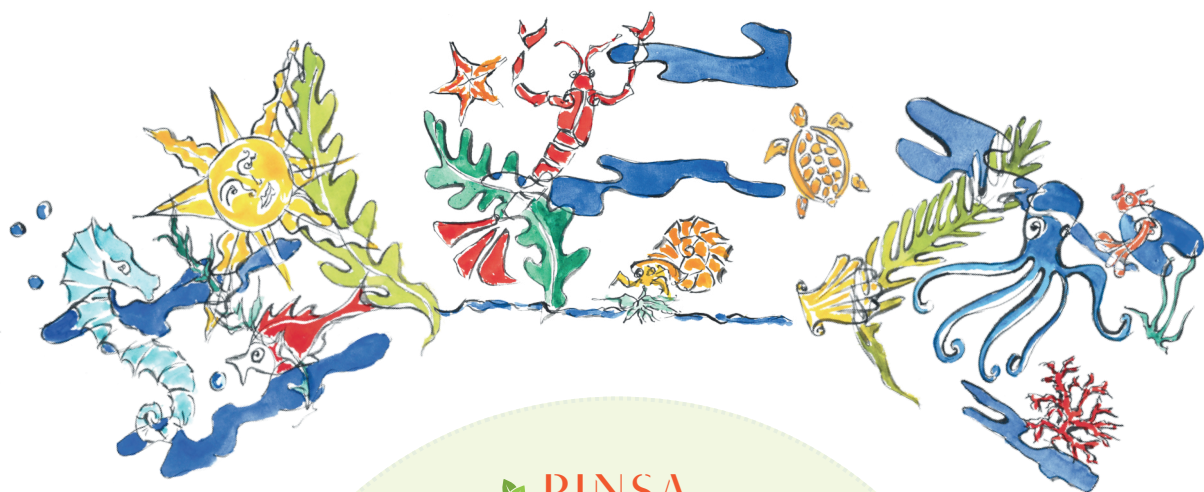
21 €

Foie gras poivré, pain d'épices maison,
marmelade de clémentine

*Peppered foie gras, homemade gingerbread,
clementine marmalade*

80 g - 21 €

160 g - 37 €



🌿 PINSA

Tomate, burrata des Pouilles, roquette & pesto rosso

Tomato, burrata from Puglia, arugula & pesto rosso

25 €

Crème de truffe, burrata des Pouilles & truffe fraîche

Truffle cream, burrata from Puglia & fresh truffle

31 €

🌿 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included

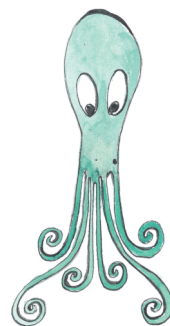


SPRITZ

16 €

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco



SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco

LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur de citron, Prosecco

Lemon liquor, Prosecco



ROSITA SPRITZ

Vermouth rosé, sirop de rose, Prosecco

Vermouth rosé, rose syrup, Prosecco

GRANNY SPRITZ

Liqueur de pomme, Prosecco

Apple liquor, Prosecco



BELHARRA SPRITZ

Liqueur de framboise, romarin & Prosecco

Raspberry liquor, rosemary, Prosecco





COCKTAILS

18 €



VILEBREQUIN ON THE BEACH

Vodka, Luxardo maraschino, passion,
ananas, cranberry

*Vodka, Luxardo maraschino, passion fruit,
pineapple, cranberry*

MISTRAL

Gin Bartolomeo, liqueur de thym,
tomate cerise, concombre, romarin, tonic

*Bartolomeo Gin, thyme liquor,
cherry tomato, cucumber, rosemary, tonic*

NOUMÉA SEA CHILLS

Tequila, Cointreau, citron vert, basilic

Tequila, Cointreau, lime, basil

MIDNIGHT

Gin infusé poire & romarin,
citron, poire, miel

*Pear & rosemary infused gin,
lemon, pear, honey*

MAHINA

Gin, Campari, vermouth rouge, café

Gin, Campari, red vermouth, coffee

COCKTAIL GOURMAND

6 Mini cocktails selon la créativité de Jérôme

6 Small cocktails according to Jérôme's creativity

MOCKTAILS

12 €

MANTA

Poire, abricot, cannelle

Pear, apricot, cinnamon

MOOREA

Fruit de la passion, ananas,

agave épicée, citron vert

Passion fruit, pineapple, spicy agave, lime

NUAGE

Fraise, framboise, vanille, citron vert

Strawberry, raspberry, vanilla, lime

VIRGIN APEROL

San Bitter, tonic

San Bitter, tonic water





CHAMPAGNES



	75 CL	150 CL
DEVENOGE, Cordon bleu, Brut	95 €	-
RUINART, R de Ruinart, Brut	110 €	240 €
RUINART, Rosé	205 €	360 €
RUINART, Blanc de blancs	175 €	-
VEUVE CLIQUOT, Brut	115 €	-
DEUTZ, Brut	125 €	-
DEUTZ, Blanc de Blancs	180 €	-
DOM RUINART, Blanc de Blancs, Extra Brut	350 €	-
AMOUR DE DEUTZ, 2011	360 €	-
DOM PERIGNON, 2012 & 2013	450 €	-

À LA FLUTE BY THE GLASS

RUINART, R de Ruinart, Brut, 15 cl

18 €



PROSECCO & VINS PÉTILLANTS

PROSECCO & SPARKLING WINE

DIAMAS EXTRADRY BIO, 75 cl	55 €
SECRET DE MARGUÏ, Vin Rosé pétillant de Provence, IGP Var, Bio, 75 cl	65 €

À LA COUPE BY THE GLASS

PROSECCO, 11 cl

10 €







GRANDS CRUS

GREAT WINES



LES VINS BLANCS WHITE WINES

LA BOURGOGNE

75 CL

LADOIX, Les Rognets, 1er Cru, Monopole	160 €
DOMAINE VOILOT-GUILLEMARD, Meursault le Pré de Manche, 2020	174 €
LES MACHERELLES, AU PIED DU MONT CHAUVE, Chassagne-Montrachet, 1er cru, 2017, 2018	230 €
CORTON CHARLEMAGNE, 2020	300 €
BIENVENUE BÂTARD DE MONTRACHET, Maison Roche de Bellene, 2020	700 €
CHEVALIER MONTRACHET, Maison Roche de Bellene, 2020	1000 €
MONTRACHET GRAND CRU, Domaine Baron Thenard, 2018	1100 €

LES VINS ROUGES RED WINES

LA BOURGOGNE

75 CL

NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine Julien Gérard & Fils, Aux Saints-Juliens, 2018	125 €
GEVREY-CHAMBERTIN EN CHAMPS, Domaine Drouhin-Laroze, 2018	150 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

75 CL

CÔTE RÔTIE, Domain Guy Bernard, Les Méandres, 2020	115 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Vieux Télégraphe, 2020	160 €

LE BORDELAIS

75 CL

SAINT ÉMILION GRAND CRU, Château Jean Faure, 2016	125 €
SAINT JULIEN, Château Beychevelle, 2012	270 €
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX, Château Margaux, 2011	380 €
SAINT ÉMILION GRAND CRU, Château Angelus, 2014	480 €
CHÂTEAU MARGAUX, Premier Grand Cru Classé, 2008	830 €



VINS ROSÉS

ROSÉ WINES



LA PROVENCE

37,5 CL 50 CL 75 CL 150 CL

DOMAINE DE MARCHANDISE, Côtes de Provence	-	-	49 €	-
CHÂTEAU MARGÜI, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, 2023	-	-	67 €	-
MINUTY, Cuvée Prestige, Côtes de Provence	-	36 €	49 €	95 €
CHÂTEAU RASQUE, Cuvée Alexandra, Côtes de Provence	-	37 €	52 €	-
PEYRASSOL XIIIème, AOP Côtes de Provence,	-	-	57 €	110 €
CHÂTEAU D'ESCLANS, Whispering Angel, Côtes de Provence	35 €	-	62 €	105 €
CHÂTEAU MINUTY, Rose & Or, Côtes de Provence	-	-	68 €	120 €
CHÂTEAU LA MASCARONNE, AOP, Côtes de Provence, Bio	-	-	68 €	-
CHÂTEAU DE SAINT MARTIN, Cru Classé, Côtes de Provence	-	-	59 €	-
CHÂTEAU D'ESCLANS, Rock Angel, Côtes de Provence	-	-	84 €	-
BASTIDE DE MARGÜI, Château Marguï, AOP, Côteau Varois en Provence, Bio	-	-	89 €	-
DOMAINE OTT, Château de Selle, AOP, Côtes de Provence, Bio	-	-	95 €	-
CHÂTEAU MINUTY, 281, Côtes de Provence	-	-	115 €	225 €



VINS BLANCS



WHITE WINES

LA PROVENCE

50 CL 75 CL 150 CL

MINUTY, Cuvée Prestige, Côtes de Provence	33 €	49 €	-
CHÂTEAU RASQUE, Cuvée Alexandra, Côtes de Provence	37 €	52 €	-
CHÂTEAU MARGÜI AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, 2023	-	67 €	-
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, Côtes de Provence	-	68 €	120 €
CHÂTEAU LA MASCARONNE, AOP, Côtes de Provence, Bio	-	68 €	-
DOMAINE OTT, Clos Mireille, Côtes de Provence, Cru Classé	-	75 €	-
CHÂTEAU PEYRASSOL, AOP, Côtes de Provence	-	82 €	-
CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN, Cuvée Comtesse, Côtes de Provence, Cru classé, 2022	-	95 €	-

LA BOURGOGNE

37,5 CL 75 CL

BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Maldant Pauvelot	28 €	45 €
RULLY, Domaine Michel Juillot, Les Thiveaux	-	66 €
CHABLIS, Domaine de Servin	40 €	74 €
BEAUNE VILLAGE, Domaine Bouchard Père & Fils, AOC, Beaune Village Blanc	-	86 €
POUILLY-FUISSÉ, Auvigie Hors Classe	-	90 €
MERCUREY 1er Cru, Domaine Michel Juillot, Clos des Barraults, 2022	-	102 €
BEAUNE DU CHÂTEAU 1er Cru, Domaine Bouchard Père & Fils, Côte de Beaune 1er Cru	-	108 €

LE VAL DE LOIRE

75 CL

POUILLY-FUMÉ, Gilles Blanchet	50 €
-------------------------------	------

L'ITALIE

SARAGAT, IGT ISOLA DEI NURAGHI, Sardaigne, Vermentino	45 €
---	------



VINS ROUGES



RED WINES

LA PROVENCE

50 CL 75 CL

MINUTY, Cuvée Prestige	33 €	49 €
CHÂTEAU MARGÜI, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio	-	56 €
CHÂTEAU RASQUE, Pièce Noble	37 €	52 €
CHÂTEAU MINUTY, Rouge & Or	-	68 €
CHÂTEAU MINUTY, Gabriel	-	115 €

LA BOURGOGNE

75 CL

MERCUREY 1er Cru, Les Combins, Domaine Michel Juillot, AOC Mercurey 1er Cru, 2022	85 €
BEAUNE 1er, Cru Les Grèves, Domaine Bouchard Père & Fils, AOC Beaune 1er Cru, 2019	105 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

75 CL

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE, Camille Cayran, Le Chêne Noir	47 €
CAIRANNE, Camille Cayran, Les Voconces	52 €

LE BORDELAIS

75 CL

MÉDOC, Château Haut-Maurac, Bellecour	47 €
SAINT-JULIEN, Château Gloria, 2017	85 €
MARGAUX, Brio de Cantenac Brown, 2019	90 €

L'ITALIE

75 CL

CHIANTI CLASSICO, Villa Calcinaia, DOCG, Bio, 2019	62 €
--	------





VINS AU VERRE BY THE GLASS

ROSÉS ROSÉ

PIGOUDET PREMIÈRE, Côteaux d'Aix	11 €
CHÂTEAU MINUTY, Rose & Or, Côtes de Provence	14 €
CHÂTEAU D'ESCLANS, Rock Angel, Côtes de Provence	20 €

BLANCS WHITE

PIGOUDET PREMIÈRE, Côteaux d'Aix	11 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Maldant Pauvelot	12 €
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, Côtes de Provence	14 €
DOMAINE SERVIN, Chablis	18 €
MERCUREY 1er Cru, Domaine Michel Juillot, Clos des Barraults, 2022	20 €
DOMAINE D'ARDHUY, Ladoix AOP	22 €

ROUGES RED

PIGOUDET PREMIÈRE, Côteaux d'Aix	11 €
CÔTE DU RHÔNE VILLAGE, Camille Cayran, Le Chêne Noir	12 €
CHÂTEAU MINUTY, Rouge & Or, Côtes de Provence	14 €
MERCUREY 1er Cru, Les Combins, Domaine Michel Juillot, AOC, 2022	20 €
MARGAUX, Brio De Cantenac Brown, 2019	22 €



APÉRITIFS



MARTINI ROUGE ou BLANC, 6 cl	8 €
PORTO ROUGE OU BLANC, 6 cl	8 €
CAMPARI, 6 cl	8 €
PASTIS, RICARD, PASTIS BLEU, 6 cl	8 €
KIR, 12,5 cl	12 €
KIR ROYAL, 12,5 cl	19 €



SPRITUEUX

WHISKY

JACK DANIEL'S	13 €
BLACK LABEL	15 €
TALISKER STORM - Whisky Tourbé	15 €
AKASHI WHITE OAK BLENDER	16 €
GLENMORANGIE - 18 ans	30 €

RHUM

HAVANA AMBRÉ	12 €
DIPLOMATICO	15 €
ZACAPA	24 €
ZACAPA XO	30 €
KUNA "DAVIDOFF"	40 €

GIN

BOMBAY SAPHIRE	14 €
BARTOLOMEO	16 €
HENDRICK'S	16 €

VODKA

ERISTOFF	12 €
GREY GOOSE	16 €
BELVÉDÈRE	16 €

TEQUILA SHOOTER 4 CL

CAMINO	6 €	11 €
MILAGRO SILVER	7 €	14 €
PATRON REPOSADO	9 €	18 €

Supplément soda + 4 €



DIGESTIFS

CALVADOS

LE CONFRONTAIS	16 €
Par Christian Drouin	

ARMAGNAC

ARMIN, 10 ANS, BAS ARMAGNAC	16 €
-----------------------------	------

COGNAC

REMY MARTIN VSOP	16 €
HENNESSY XO	25 €

EAU DE VIE & LIQUEUR

POIRE WILLIAMS	12 €
GET 27	12 €
GRAND MARNIER	12 €
GRAPPA	12 €
LIMONCELLO	12 €

SOFTS & BIÈRES

SOFTS & BEERS

SOFTS

Sirop à l'eau	3 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Fanta Orange, Fuze Tea, Tropico, Sprite, Diabolo, San Bitter	7 €
Fever Tree Tonic water, Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Ginger Ale	7,5 €
<i>Supplément sirop</i>	+1 €

JUS DE FRUITS Fruit Juices

POMME BIO, FRAISE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE	7 €
<i>Organic apple, strawberry, pineapple, apricot, tomato</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS Fresh Fruit Juices

ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	9 €
<i>Orange, lemon, grapefruit</i>	

EAUX MINÉRALES Mineral Water

PERRIER, 33 cl	7,5 €
EVIAN & BADOIT, 50 cl	6 €
EVIAN & BADOIT, 1 L	10 €

BIÈRES Beers

PRESSION

PRESSION HEINEKEN, 25 cl	5,5 €
PRESSION HEINEKEN, 50 cl	10 €
PANACHÉ, 25 cl	6 €
PANACHÉ, 50 cl	10 €

BOUTEILLE

HEINEKEN 0°, 33 cl	7 €
CORONA, 33 cl	8 €
IPA, 33 cl	9 €



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

CHOCOLAT CHAUD

HOT CHOCOLATE



Chocolat noir à l'ancienne

Old-fashioned dark chocolate

8 €

Choco Chamallows

Hot chocolate with Marshmallows

9 €



CAFÉ COFFEE

Espresso - Décaféiné 4,20 €

Américain US 4,50 €

Double espresso 6,50 €

Noisette 4,50 €

Café crème 6 €

Capuccino 6 €

LATTE MACCHIATO

Original 6 €

Caramel 7 €

Spéculoos 7 €

Noisette 7 €



THÉ TEA 9 €

THÉ MAROCAIN

Menthe fraîche, pignons de pins grillés

Fresh mint, toasted pine nuts

THÉ EXOTIQUE

Ananas, citron vert, passion

Pineapple, lime, passionfruit

THÉ D'HIVER

Pomme & cannelle

Apple & cinnamon

THÉ PROVENÇAL

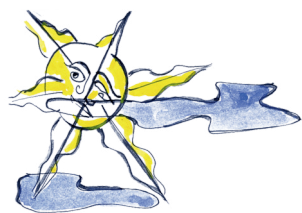
Romarin & citron

Rosemary & lemon

Découvrez nos thés & infusions - 6 €

“La Boîte à Thés”

By Lydia Gauthier



DESSERTS

DESSERTS

CRUMBLE AUX POIRES

14 €

Cannelle, sel de guérande
*Pear crumble, cinnamon,
Guérande salt*

TARTE FINE AUX POMMES

14 €

Cuite minute
Hot Apple pie «minute»

COOKIE MINUTE

14 €

Nougatine, caramel,
sorbet banane & pécan
*Pecan nougatine, caramel ganache,
banana & pecan sorbet*

PROFITEROLES

15 €

Vanilla ice cream profiteroles

CRÊPES SUZETTE

15 €

Sauce à l'orange & Grand Marnier,
crème glacée vanillée
*Hot crepes Suzette, caramel with orange
& Grand Marnier, vanilla ice cream*

COEUR COULANT AU CHOCOLAT

14 €

Gianduja & praliné
*Hot chocolate cake with flowing
Gianduja chocolate heart and praliné*

FRUITS FRAIS

19 €

Fresh fruits

AFFOGATO

Espresso & crème glacée vanillée
Espresso coffee & vanilla ice cream

9 €

“IRISH COFFEE”

Café, crème, whisky
Coffee with whisky, cream

12 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND

Mignardises
Coffee or tea & small desserts

15 €

GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBETS

by Philippe Faur, Artisan & Maître Glacier

GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins,
banane pécan caramel
*Vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes,
caramel & pecan banana*

SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert
Strawberry, mango, cocoa, lime



1 boule / scoop 5 €

2 boules / scoops 10 €

3 boules / scoops 14 €