

Cocktails

Les classiques

Mojito classique / Fraise / Passion	11€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre, cassonade, angostura	
Moscow / London / Jamaican mule	11€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert, cassonade	
Cuba Libre	11€
Citron vert, rhum, coca	
Dark n' stormy	11€
Rhum, citron vert, ginger beer	

Les signatures

Sugar baby	14€
Vodka, citron vert, jus d'orange, grenadine, eau pétillante	
Tropical	14€
Vodka, liqueur d'orange, myrtille/framboise fraîche, jus de citron vert, sirop de sucre	
Le Revanchard	14€
Tequila, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de sucre, fraise/ basilic frais	
Baywatch	14€
Malibu, liqueur d'orange, jus de citron, purée de fraise, fraises fraîches	
Le Verde	14€
Manzana verde, basilic frais, jus de citron vert, sirop de sucre, tonic	
L'extase	14€
Martini blanc, framboise/menthe fraîche, prosecco	

Les mocktails

Peach on the beach	10€
Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron vert	
Romana	10€
Jus de citron vert, eau pétillante, sirop de grenadine, orgeat, romarin	

Les vins

Au verre 75 cl

Rosé

- Vignerons de Grimaud AOP Provence 6€ 32€
- Bastide des deux lunes AOP Provence 43€
- Leoubé AOP Provence

Blanc

- Vignerons de Grimaud AOP Provence 6€ 29€
- Tariquet "Premières grives" 32€
- Bastide des deux lunes AOP Provence 33€
- Gewurztraminer Les Pierres Chaudes 38€
- Petit Chablis Domaine du Colombier 48€
- Tariquet "Dernières grives"

Rouge

- Vignerons de Grimaud AOP Provence 6€ 19€
- Chinon AOP "Le C" argile & sable (37,5 cl) 30€
- Bourgogne aligoté 2021 32€
- Bastide des deux lunes AOP Provence 48€
- Crozes Hermitage -Fleur de Syranne

Les champagnes

La coupe 75 cl

- Coupe de champagne 10€ 90€
- "R" de Ruinart Brut 165€
- Ruinart Blanc de Blanc

Boissons fraîches

Les softs - Bouteilles 33 cl

- Coca Cola, Coca Cola zéro, Fuzetea, Perrier 4€
- Jus de fruits
(orange, ananas, pomme, abricot, fraise) 4€

Bières - Bouteilles 33 cl

- Bud - blonde 7€
- Desperados 7€

Les eaux

- Thonon - eau minérale naturelle plate 5€
- Vals - eau minéral naturelle gazeuse 5€

Alcool + soft 10€

Digestifs

	Au verre	Bouteille
• Get 27	6€	70€
• Get 31	6€	70€
• Limoncello	6€	
• Cognac XO	12€	

Spiritueux

- Rhum/ Vodka/ Whisky/
Tequila/ Gin Au verre
12€
Selon la sélection de notre mixologue

Café 4€



Pour commencer

- Un assortiment de nos mezzé du jour (pour 2). **29€**
- Couteaux de mer gratinés au beurre de persil, ail confit zaatar. **15€**
- Gravlax du moment, condiment champignons et hibiscus. **17€**

Nos plats

- Shawarma de joue de boeuf, polenta crémeuse au beurre de sauge, choux pomme rôti au dukkah, Portebello au sumac et salicorne. **27€**
- Cuisse de canard à la flamme, sanguins braiser, carottes fanes, condiments kumquat et café. **27€**
- Poisson du moment cuit à la flamme, coulis de poivron, baba ganousch, émulsion ail noir et paprika fumé. **25€**
- Côte de boeuf de notre artisan boucher, cuite au feu de bois, batata harra potatoes, légumes de saison confits, jus de viande à l'ail noir. (Pour 2 personnes minimum). **50€/personnes**
- Taboulé de sarrasin, pomme et échalotte, butternut rôti au miel et à la grenade, cigare de chèvre et confit d'oignons à la cannelle, dukkah croustillant. **22€**

Desserts

Le choux : Gros choux craquelin, glace vanille de Madagascar, coulis chocolat, chantilly et amande caramélisée. **12€**

Le sabayon : sabayon vanille de Madagascar, brunoise de fruit exotique, confiture de lait et crumble amande. **12€**

Baklava du Castel : Crème de pistache d'Iran, feuille de pâte filo croustillante, crème à la rose. **12€**