

Les Cocktails

Cocktails Creations

18€

La Vie en Rose : Gin Mare, Campari, sirop de thym, citron, pamplemousse

Peach Riviera: Vodka O6 (distillée au rosé de Provence), Cordial pêche blanche et romarin, tonic

El Pimiento : Tequila infusée au piment, Amaretto, citron, mangue, Ginger Beer

Exotic Tiki : Rhum Plantation Dark, jus de bergamote, sirop de combawa, ananas, blanc d'oeuf

Fruit défendu : Chambord, fraise, framboise, sirop de rose, Champagne

Classics With a Twist

15€

Spicy Moscow Mule : Vodka infusée piment, Spicy mango, citron vert, Ginger Beer

Mai Tai : Cachaça, Rhum Vieux, Cointreau, bergamote, orgeat

Espresso Martini : Vodka, Flor de Cana espresso, sirop de vanille, espresso

Amaretto Sour : Amaretto, citron vert, sucre, blanc d'oeuf (+ ingrédient secret)

Rum Old Fashioned : St James Bitter, cassonade, Rhum Vieux

Classics a la demande (Porn Star. Mojito. Cosmopolitan....)

13€

Cocktails Sans Alcool

13€

Passionata : ananas, passion, menthe fraîche, vanille

Ginger Red : framboise, pêche, citron, Ginger Beer

Basil 42 : Seedlip Grove 42 (Spiritueux sans alcool à base d'agrumes), basilic, citron vert, jasmin, pomme, Tonic

Gin Tonic

Mare Tonic - 15€

Gin Espagnol aux saveurs Méditerranéennes telles que l'olive, le thym, le romarin et le basilic.

Monkey 47 Tonic - 18€

Gin Allemand, composé de 47 Ingrédients dont de l'hibiscus, du jasmin, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau et de l'épicéa.

44°N Tonic - 20€

Notre Gin le plus local !

Gin Français, composé de différents agrumes et botaniques tels que l'orange amère, la verveine, la rose, l'immortelle, le jasmin, la lavande, le mimosa, le pamplemousse et le poivre de Sichuan.

Citadelle Tonic - 16€

Gin Français composé de 19 plantes différentes, dont la coriandre Marocaine, le genévrier Français, l'écorce d'orange Mexicaine et la réglisse Chinoise.

Officine Tonic - 14€

Gin Français aux saveurs exotiques telles que le combava, la mangue, le fruit de la passion, le kiwi et la fleur d'hibiscus.

Aperitifs au verre

Champagnes / Petillants

Moët et Chandon - 14€

Deutz - 16€

Vins Roses

Love 2021, Château Léoube, Provence - 11€

Rose et Or 2021, Château Minuty, Provence - 14€

Vins Blancs

Louis Baptiste, 2020, Domaine Fontainebleau, Provence - 11€

Sancerre Domaine Fournier - 13€

Chablis Grand Regnard 2020, Domaine Regnard, Bourgogne - 14€

Vin Rouge

Vin rouge coup de coeur - 12€

Bieres

Pression 25 cl - 7€

Pression 50 cl - 12€

L'Azuréenne Blonde Bio - 8€

L'Azuréenne Blanche Bio - 8€

L'Azuréenne IPA Bio - 8€

Corona - 9€

Aperitifs

Martini, Ricard, Campari, Pastis, Suze, Porto, ... - 8€

Softs

Vittel / San Pellegrino 50 cl - 4€ 100 cl - 8€

Coca / Coca Zéro / Perrier / Orangina / Sprite / Fuze Tea - 6€

Fever Tree Tonic / Ginger Ale - 6€

Ginger Beer Bundaberg - 7€

Jus de fruit Granini : orange, pomme, ananas, abricot, mangue,
banane, fraise - 7€

Fruits Pressés : orange, citron, pamplemousse - 8€

Thé Glacé Maison - 8€

Citronnade Maison - 8€

Salades

 Coeur de laitue en vinaigrette et parmesan - 14€

 Le Kale - 26€

Dans l'esprit d'une Caesar poulet, parmigiano reggiano et lard fumé

 La Grecque - 24€

Feta marinée, oignons rouges, tomates cerises, olives noires de Kalamata, concombre, menthe et coriandre fraîche

La fraîcheur d'agrumes - 29€

Crabe, avocat, gambas, pamplemousse, orange sanguine et saumon fumé

 La belle italienne - 26€

Burrata, melon, pastèque, menthe fraîche et pancetta grillée

Entrées

Gambas sauvages en tempura - 24€

Une mayo aux piments doux et fumés

Calamars à la plancha - 25€

Pommes de terre au sel fumé, Mojo Verde

 Poivrons confits ail et thym - 23€

Stracciatella et basilic

Rougets en friture - 25€

Aïoli, gingembre et citron vert

Ceviche de daurade royale - 27€

Leche de Tigre et citron Vert

Tartare de thon Gochujang - 27€

Aux épices douces et avocat

Tomato tonnato - 23€

Fines tranches de tomates et mayonnaise légère au thon

Plats

- Tous nos plats sont servis sans garniture -

La Cameron sauvage à la plancha - 49€
Poivre de timut, herbes et citron vert

Dos de cabillaud - 31€
Mariné au miso et yuzu

Poulpe grillé - 29€
Caviar d'aubergines fumées

Ventrèche de Thon - 32€
Citrons confits, câpres et basilic

Smash burger - 22€
Tomate, cheddar hollandais, laitue, confit d'oignon rouge

Milanaise dans la côte de veau - 31€
Tomates Datterino, roquette et parmesan reggiano

Volaille fermière en picata - 28€
Jus acidulé et citron confit

Notre belle entrecôte - 32€
Simmental (250g) chimichurri

Garnitures

Cœur de laitue en vinaigrette et parmesan - 14€
Les belles frites "maison" - 8€
Purée de pommes de terre - 8€
Haricots verts en persillade - 8€
Aubergines alla Parmigiana - 8€
Fenouil et artichauts confits à l'orange (servi froid) - 8€
Puntalette à la truffe - 12€
Purée de pommes de terre à la truffe - 12€

Pates et Risotto

Linguine aux fruits de mer - 32€

Tomates Datterino ail et persil

 Conchiglioni - 25€

Tomates et pecorino au poivre

Puntalette - 32€

Jambon Blanc et truffe de saison

Risotto au safran - 27€

Poutargue et Moules

A partager...

NOS BELLES PIECES DE VIANDE A PARTAGER

NOS POISSONS POUR DEUX A PARTAGER

(Poids et tarifs à la demande selon arrivage)

Desserts

- Fraises Romanoff - 16€
- Pavlova fruits exotiques ou framboise - 12€
- Douceur autour du chocolat noir, nougatine croustillante à la coco - 12€
- Le fraisier du Festival - 12€
- Crème caramel géante aux oeufs bio - 19
- Tartelette abricot aux senteurs provençales, délicate crème aux amandes - 12€
- Café gourmand nespresso et ses douceurs - 12€
- Classique café liégeois - 16€
- Chocolat liégeois - 16€
- Le digestif gourmand - 22€

Glaces

- Assortiments 2 parfums - 8€
- Assortiments 3 parfums - 12€

Boissons chaudes

- Nos Cafés Nespresso
- Espresso / Allongé - 4€
- Noisette 4€ - Double Espresso - 7€
- Café Crème / Cappuccino - 7€
- Sélection de thé BIO Whittington - 7€
- Chocolat chaud maison - 7€
- Café Frappé - 8€

Digestifs

Nos digestifs français

Cognac Rémy Martin VSOP - 17€

Cognac Rémy Martin XO - 32€

Armagnac Chateau de Bordeneuve VSOP - 12€

Calvados Christian Drouhin VSOP - 12€

Chartreuse VEP Verte - 28€

Poire, Mirabelle, Quetsch et Framboise de la maison Klipfel - 12€

Nos digestifs italiens

Elisir di Limoncello - 12€

Grappa, il Moscato di Nonino - 12€

L'Amaro Nonino - 12€

Crème de Pistache, Paesano - 12€

Classics a la demande

11€

Alcools

Bourbon

Jack Daniels - 12€

Bulleit - 14€

Hudson - 16€

Kilchoman - 16€

Nikka from the barrel - 18€

Tequila

Patron Silver - 14€

Patron Reposado - 16€

Patron Anejo - 18€

Blanco Don Julio - 14€

Anejo Don Julio - 18€

Gin

Tanqueray - 12€

Hendricks - 13€

Mare - 15€

Citadelle - 15€

44N - 18€

Whisky

Monkey Shoulder - 12€

Black Label - 13€

Chivas 12 ans - 14€

Cardhu 12 ans - 12€

Balvenie 12 ans - 14€

Glenfiddich 12 ans - 13€

Glenfiddich 18 ans - 18€

Glenfiddich 21 ans - 30€

Glenfiddich 40 ans - 45€

Rhum

Don Papa - 15€

Diplomatico - 15€

Zacapa 23 ans - 25€

Brugal - 18€

Karukera Réserve

Spéciale 5 ans - 18€

Vodka

Vodka O6 - 12€

Belvedere - 13€

Grey Goose - 14€

Beluga - 18€