



## **NOS COCKTAILS CRÉATIONS : 15€**

### **INSPIRATION D'ASIE & MÉDITERRANÉE**

#### **La Vague**

Gin, Cointreau, cordial citronnelle gingembre, jus de citron vert, purée de pomme, ginger beer.

Gin, Cointreau, lemongrass and ginger cordial, lime juice, apple puree, ginger beer.

#### **Fizz Pear**

Gin, St Germain, sirop de riz à la feuille de nori, jus de citron vert, purée de poire, tonic méditerranéen.

Gin, St Germain, rice and nori sheet syrup, lime juice, pear puree, Mediterranean tonic.

#### **San**

Gin, Saké infusé à la figue, jus de citron vert, sirop de riz à la feuille de nori, jus de litchi.

Gin, Saké infused with fig, lime juice, rice and nori sheet syrup, lychee juice.

#### **Cosmopolitan en Provence**

Vodka infusé au romarin, Cointreau, purée de framboise, jus de cranberry.

Rosemary infused Vodka, Cointreau, raspberry puree, cranberry juice.

#### **Passion Elixir**

Rhum ambré, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert, espuma citronnelle gingembre.

Amber rum, vanilla syrup, passion puree, lime juice, lemongrass and ginger foam.



## NOS COCKTAILS CLASSIQUES : 15€

### **White Lady**

Gin, Cointreau, jus de citron

Gin, Cointreau, lemon juice

### **Manhattan**

Rye Whisky, Vermouth rouge, Angostura

Rye Whisky, red Vermouth, Angostura

### **Dry Martini**

Dry Martini, Gin

Dry Martini, Gin

### **Negroni**

Gin, Campari, Vermouth italien

Gin, Campari, Italian Vermouth

### **Bonneveine**

Pastis 51, jus de cranberry, purée de framboise

Pastis 51, cranberry juice, raspberry puree

### **Dark and Stormy**

Rhum ambré, jus de citron vert, ginger beer, Angostura

Amber rum, lime juice, ginger beer, Angostura

### **Expresso Martini**

Vodka, liqueur de café, sirop de vanille, expresso

Vodka, coffee liquor, vanilla syrup, expresso



## **NOS COCKTAILS SANS ALCOOL : 8€**

### **Last Berries**

Jus d'ananas, purée de framboise, jus de citron vert, sirop de vanille  
Pineapple juice, raspberry puree, lime juice, vanilla syrup

### **La Vague**

Cordiale citronnelle-gingembre, jus de citron vert, purée de pomme,  
ginger beer  
Lemongrass and ginger cordial, lime juice, apple puree, ginger beer

***Autres cocktails disponibles sur simple demande***  
*Please do not hesitate to ask for other suggestions*



## NOS WHISKIES

■ Jack Daniel's	12€
■ Jack Daniel's Gentleman	14€
■ Jack Daniel's Single Barrel	16€
■ Four roses	10€
■ Hudson Baby Bourbon	16€
■ Canadian Club	12€
■ Glenmorangie 10ans	14€
■ Oban 14ans	14€
■ Cardhu 12 ans	12€
■ Knockando 12ans	14€
■ Talisker Port Ruighe	14€
■ Lagavulin 16 ans	16€
■ Jameson	10€
■ Red Label	10€
■ Black Label	14€
■ Chivas 12 ans	14€
■ Chivas 18ans	18€
■ Ballantines	12€
■ Ballantines 17 ans	16€



## NOS RHUMS & CACHACA

■ Havana 3 ans	10€
■ Havana Especial	12€
■ Don papa	14€
■ Diplomatico	14€
■ Pacto Navio	14€
■ Santa Teresa	16€
■ Zacapa 23ans	18€
■ Trois Rivières	11€
■ Cachaça Ypioca	14€
■ Cachaça Gaya	14€

## NOS TEQUILAS & MEZCAL

■ Camino	11€
■ José cuervos	12€
■ Altos Blanco	14€
■ Mezcal Artisanale	14€

## NOS VODKAS

■ Absolut	10€
■ Belvédère	12€
■ Grey goose	12€
■ Ketel one	12€



## NOS EAUX DE VIE

■ Grappa Piave	10€
■ Poire Williams	12€
■ Armagnac VSOP	12€
■ Armagnac XO château de Laubade	16€
■ Calvados Roger Groult 3 ans	12€
■ VSOP – Rémy Martin	14€
■ XO - Rémy Martin	32€
■ XO – Hennessy	35€

## NOS LIQUEURS : 8€

- Kahlua
- Get 27 / 31
- Grand Marnier
- Amaretto
- Pimm's
- Cointreau
- Bailey's
- Limoncello
- Saint Germain
- Chartreuse verte / jaune
- Génépi



## NOS GINS

■ Tanqueray	12€
■ Tanqueray Bloomsbury	16€
■ Bombay Sapphire	12€
■ Bombay Bramble	12€
■ Hendrick's	12€
■ Botanist Islay Dry	14€
■ Kinobi	16€
■ Beefeater	12€
■ Eden Mill Original	12€
■ Eden Mill Hop	14€
■ Eden Mill Oak	14€
■ Guinine	14€
■ Citadelle	14€
■ Bols 21	14€
■ Bols 42	14€
■ Breil pur	14€
■ Yu Gin	14€



## NOS APÉRITIFS : 8€

- Porto Rouge / Blanc
- Martini Blanc / Rouge / Dry
- Lillet Rose
- Fernet Branca
- Suze
- Campari
- Ricard, Ricard plantes fraîches, Pastis 51
- Pernod Absinthe

## NOS VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS

- |  |                   |                  |
|--|-------------------|------------------|
| ■ Vin  | Verre Glass : 10€ | Bouteille Bottle |
| ● Rosé : Rimauresq Côte de Provence            |                   | 55€              |
| ● Rouge : Pinot noir, Joseph Drouhin Bourgogne |                   | 40€              |
| ● Blanc : Chardonnay, Joseph Drouhin Bourgogne |                   | 40€              |
| ■ Champagnes                                   | Coupe Glass       | Bouteille Bottle |
| ● Deutz  | 15€               | 95€              |
| ● Billecart Salmon Rosé                        | 17€               | 145€             |
| ● Prosecco                                     | 10€               | 40€              |





## NOS BIÈRES

■ Bière Pression :	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
● Heineken	4€	8€
■ Bière Bouteille :		<b>33cl</b>
● Corona		8€
● Heineken 0° (Sans alcool)		5€

## NOS SOFTS : 5€

- Coca Cola / Coca Cola zero
- Sprite
- Lemonade
- Ice tea
- Ginger ale / Ginger beer
- Tonic water, méditerranéen
- Bitter San Pellegrino
- Perrier

## NOS JUS DE FRUITS PRESSÉS : 8€

- Orange Orange
- Citron Lemon



## NOS JUS ET NECTARS : 4€

- Pomme Apple
- Orange Orange
- Ananas Pineapple
- Cranberry Cranberry
- Abricot Apricot
- Pamplemousse Grapefruit
- Tomate Tomato

## NOS HOT DRINKS

- Café Espresso Espresso 2.80€
- Noisette Espresso with milk 3.10€
- Double Espresso Double espresso 4.80€
- Café American American coffee 3.10€
- Café au lait Coffee with milk 4€
- Caffé Latte Coffee Latte 5€
- Cappucino Cappucino 4€
- Thé /infusion Tea/Infusion 4€
- Chocolat chaud Hot chocolate 4€