

## NOS BOISSONS

### SOFTS

### BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	4 €
Café décaféiné	4 €
Double Espresso	6 €
Café au lait	7 €
Cappuccino	8 €
Chocolat chaud	8 €
Sélection de thés « Palais des thés »	6 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade, Orangina, Perrier, Tonic Water, Ginger Beer, Thés glacés maison	8€
Nectars et jus de fruits ou légumes artisanaux (Abricot, Ananas, Fraise et Framboise, Pomme, Tomate, Orange)	9 €
Evian, Aqua Panna, San Pellegrino, Chateldon	9 €

### LA MAISON DES JUS



#### JUS

VERTIGE (*concombres, pommes, gingembre, chou kale, menthe, citron, graines de chia*) 12 €

CARESSE ENSOLEILLÉE (*carottes, pommes, citron, gingembre, urucum, huile de cameline*) 12 €

#### BOISSON VÉGÉTALE

OR VÉGÉTAL (*souchet, eau minérale*) 12 €

#### TISANES

Tisanes inspirées du rythme des saisons 7 €

*Au verre, 20cl prix nets*

### BIÈRES

Blonde Aix Pression (Aix-en-Provence) <i>Gourmande aux notes fruitées d'agrumes</i>	33 cl 9 €
Blanche Aix Pression (Aix-en-Provence) <i>Douce aux notes de fleur d'oranger et d'amandes</i>	9 €
Rousse (Ambré) Aix Pression (Aix-en-Provence) <i>Note de caramel, fève de tonka, menthe poivrée</i>	9 €
IPA Aix Pression (Aix-en-Provence) <i>Notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>	9 €

### CHAMPAGNES

Flûte de Duval-Leroy	12 cl	20€
Flûte de Bollinger	12 cl	22€
Flûte de Bollinger cuvée Rosé	12 cl	25€
Flûte de Ruinart Brut	12 cl	25€
Duval-Leroy brut, cuvée Prestige	75 cl	135€
Bollinger Brut	75 cl	135€
Bollinger Rosé	75 cl	150€
Ruinart Brut	75 cl	145€
Ruinart Rosé	75 cl	175€
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	200€
Dom Pérignon, brut millésimé, 2012	75 cl	380€

# VINS ROUGES

## LA PROVENCE

	14 cl	75 cl
<b>CLOS RÉAL - RÉAL – CÔTES-DE-PROVENCE AOP- 2023</b> 🍷 Grenache   Syrah   Cinsault   Carignan <i>Élégant. Fruits rouges mûrs et frais.</i>	9 €	50 €
<b>DOMAINE DE L'OLIBAOU – CUVÉE NOÉMIE – MEDITERRANÉE IGP - 2021</b> 🍷 Merlot   Syrah   Cabernet franc <i>Puissant. Fruits noirs avec une pointe d'épices, de cannelle et de vanille.</i>	10 €	55 €
<b>CHÂTEAU CRÉMADE – PALETTE AOP - 2020</b> Grenache noir   Mourvèdre   Cinsault   Syrah <i>Élégant. Fruits rouges mûrs et frais.</i>	14 €	65 €

## LA VALLÉE DU RHONE

<b>DOMAINE POCHON – CROZES HERMITAGE AOP - 2022</b> 🍷 Syrah <i>Rond. Fruits rouges mûrs. Épices. Jolie douceur des tanins.</i>	16 €	68 €
<b>DOMAINE COURBIS – L'ILE ROCHE - SAINT JOSEPH AOP- 2023</b> Syrah <i>Élégant. Puissant. Notes de petits fruits rouges et noirs. Belle longueur.</i>		85 €
<b>DOMAINE PAUL AUTARD – CUVÉE LA CÔTE RONDE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - 2018</b> Grenache   Syrah <i>Ouvert, riche et complexe, arômes de fruits. Très bon équilibre. Sélections parcelles.</i>		112 €
<b>DOMAINE PAUL AUTARD – CUVÉE JULINE AOC - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - 2016</b> Grenache   Syrah <i>Arômes de fruits rouges mûrs et confits, tanins nobles et soyeux.</i>		168 €

## LA BOURGOGNE

<b>DOMAINE CHEVROT – CLOS ROUSSEAU - SANTENAY 1ER CRU AOP - 2022</b> 🍷 Pinot noir <i>Élégant. Fruits rouges. Griottes mûres. Rondeur. Léger Boisé. Belle Longueur.</i>		140 €
<b>VINCENT GIRARDIN – LES EPENOTS – POMMARD AOP – 2020</b> à suivre dans l'année Pinot noir <i>Raffiné. Notes de prunes. Petits fruits noirs. Belle harmonie.</i>		175 €
<b>LOUIS LATOUR – CLOS VOUGEOT – GRAND CRU AOP - 2012</b> Pinot noir <i>Ample et frais. Notes florales et de cassis. Longue finale. Grande élégance.</i>		315 €

## LE BORDELAIS

<b>CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE – PESSAC LÉOGNAN AOP - 2019</b> Cabernet Sauvignon   Merlot <i>Racé. Notes de petits fruits noirs. Tanins charpentés.</i>		105 €
<b>CHÂTEAU CORDET – MARGAUX AOP - 2017</b> Cabernet Sauvignon   Merlot   Cabernet franc   Petit verdot <i>Complexe. Petits fruits noirs. Notes torréfiées.</i>		115 €
<b>CHÂTEAU TALBOT – SAINT JULIEN AOP – GRAND CRU CLASSÉ - 2016</b> Cabernet Sauvignon   Merlot   Petit verdot <i>Élégant. Notes florales. Fruits rouges. Boisé subtil. Tanins fins.</i>		245 €

# VINS BLANCS

## LA PROVENCE

	14 cl	75 cl
<b>CLOS RÉAL – RÉAL – CÔTES-DE-PROVENCE AOP – 2023</b> 🍷 Rolle   Ugni blanc   Clairette <i>Minéral. Arômes floraux. Fleurs blanches. Élégant.</i>	9 €	50 €
<b>DOMAINE DE L'OLIBAOU – DIAMANT BLANC – MEDITERRANÉE IGP – 2023</b> 🍷 Vermentino   Sauvignon <i>Ample et rond. Arômes floraux. Fleurs blanches citronnées.</i>	10 €	55 €
<b>CHÂTEAU CRÉMADE – PALETTE AOP - 2022</b> Grenache   Clairette   Ugni <i>Notes de fruits blanc mûrs, agrumes confits, fenouil, avec une touche miellée.</i>	14 €	72 €
<b>CHÂTEAU SIMONE – PALETTE AOP - 2021</b> Clairette   Grenache blanc   Bourboulenc   Ugni blanc <i>Arômes floraux, fruités et finement boisés.</i>	16 €	99 €

## LA VALLÉE DU RHONE

<b>DOMAINE COURBIS – SAINT JOSEPH AOP - 2023</b> Marsanne   Roussane <i>Élégant. Tension minérale. Fleurs blanches. Belle rondeur.</i>		105 €
<b>CHÂTEAU MAUCOIL – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP - 2022</b> 🍷 Grenache   Clairette   Bourboulenc <i>Racé. Dense. Notes de poires et agrumes. Belle minéralité.</i>		115 €
<b>DOMAINE PAUL AUTARD - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – 2022</b> Grenache blanc   Clairette   Roussane <i>Très rare, élégant, atypique, vinifié en barriques neuves, cuvée confidentielle.</i>		82 €

## LA BOURGOGNE

<b>DOMAINE LAROCHE – CUVÉE SAINT MARTIN - CHABLIS AOP - 2023</b> Chardonnay <i>Complexe. Fruits frais. Agrumes. Belle Longueur. Belle minéralité.</i>		85 €
<b>DOMAINE CHEVROT – MARANGES AOP – 2020</b> 🍷 Chardonnay <i>Raffiné. Notes de fruits blancs et agrumes épicés. Belle rondeur.</i>		115 €
<b>VINCENT GIRARDIN – LE CAILLERET 1ER CRU – CHASSAGNE MONTRACHET AOP - 2018</b> Chardonnay <i>Complexe. Minéral et vif. Notes d'agrumes. Très belle longueur. Grand vin de Bourgogne.</i>		205 €
<b>VINCENT GIRARDIN – CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU AOP – 2015</b> Chardonnay <i>Vin très complexe. Notes très minérales silex, notes végétales. Finale persistante.</i>		285 €

## LA LOIRE

<b>DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - POUILLY FUME AOP - 2021</b> Sauvignon <i>Élégant. Notes fruitées et florales. Très belle minéralité typique de la pierre à fusil.</i>		75 €
<b>PAUL VATTAN – PENTES DE MAIMBRAY – SANCERRE AOP – 2023</b> Chardonnay <i>Raffiné. Concentré de petits fruits blancs frais. Joli fruité. Grande élégance.</i>		82 €

# VINS ROSÉS

## LA PROVENCE

	14 cl	75 cl
<b>CLOS RÉAL - RÉAL- CÔTES-DE-PROVENCE AOP - 2023</b> 🌿 Grenache   Cinsault   Syrah   Tibouren <i>Aérien. Généreux. Petits fruits rouges frais. Agrumes. Rosé de Gastronomie.</i>	9 €	50 €
<b>DOMAINE DE L'OLIBAOU – DIAMANT ROSE – MEDITERRANÉE IGP - 2023</b> 🌿 Syrah <i>Notes d'agrumes, de litchi, avec une très légère fragrance de fleurs d'oranger.</i>	10 €	55 €
<b>DOMAINE DE LA GRANDE BAUQUIERE – MOMENT SUSPENDU – CÔTES-DE-PROVENCE - 2023</b> Grenache blanc   Cinsault noir <i>Arômes intenses de zestes de pomelo, de noyaux d'amande et de cerise.</i>	11 €	60 €
<b>CHÂTEAU CRÉMADE – PALETTE AOP - 2022</b> Grenache   Mourvèdre   Syrah <i>Raffiné. Arômes floraux délicats. Notes de fruits rouges et une belle fraîcheur.</i>	11 €	60 €

## NOS SPIRITUEUX & DIGESTIFS

### WHISKYS - WHISKEYS

Jameson (Irlande)	14 €
Bulleit Bourbon (Kentucky, USA)	15 €
Woodford Reserve (Kentucky, USA)	14 €
Oban 14 ans (Ecosse)	16 €
Talisker sigle malt (Ecosse)	18 €
Monkey shoulder (Ecosse)	14 €
Laphroaig 10 ans (Ecosse)	18 €
Aberlour 12 ans (Ecosse)	18 €
Dalwhinnie 15 ans (Ecosse)	20 €
Nikka From the Barrel (Japon)	24 €

### RHUMS

Don Papa (Philippines)	20 €
Zacapa (Guatemala)	19 €
Santa Teresa (Venezuela)	20 €
Mount Gay (Barbade)	22 €
Botran Reserva Solera 15 ans (Guatemala)	23 €
Zacapa XO (Guatemala)	30 €

### GINs

Tanqueray (Ecosse)	14 €
Gin Rosé, Maison Arguin (France, Provence)	18 €
Bombay Star (Angleterre)	18 €
Mare (Espagne)	18 €
Belle Rive (France)	18 €
Hendrick's (Ecosse)	20 €
Hendrick's Orbium (Ecosse)	

### CLASSIQUES

Ricard, Pastis, Bardouin	12 €
Porto, Martini blanc, Martini Rosso	14 €
Chartreuse Provençale	15 €
Campari, Aperol, St-Germain	18 €
Vin Moelleux – côte de Gascogne 14cl	7 €

### VODKAS

Belvedere (Pologne)	15 €
Grey Goose (France)	15 €
Ciroc Snap Frost « Eclipse » (France)	18 €

### TEQUILAS

Don Julio Reposado (Mexique)	16 €
Patron Silver (Mexique)	18 €
Tequila 1800 (Mexique)	18 €

### COGNACS

Hennessy VS (France)	26 €
Hennessy XO (France)	40 €

### ARMAGNACS

Samalens (France)	18 €
-------------------	------

### LIQUEURS PROVENÇALES

Menthe poivrée, lavande	10 €
Citron, romarin	10 €
Basilic	10 €

Prix nets, service compris

Liste des allergènes, nous consulter. Présence de sulfites dans les vins et de gluten dans les bières.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »