

## LES MOCKTAILS

**Christmas Chaï** 14 cl 7  
Poire, Sirop Anichaï maison,  
Lime & Rooibos  
*Épices douces, gourmand &  
acidulé*

**Vert Detox** 12 cl 7  
Ginger beer, menthe,  
concombre & citron vert  
*Désaltérant, citronné  
& pétillant*

**Drinkin' Free** 10 cl 7  
Sirop de verveine maison,  
citron, pomme, menthe  
fraîche & bière sans alcool  
*Houblonné, citroné & herbacé*

## LES EAUX

**Filtrées**, plates ou pétillantes  
50 cl – 3,5 75 cl – 4,5

**Perrier** 33 cl 4,5

## LES SOFTS

**Citronnade maison** 12 cl 5

**Orangeade maison** 12 cl 5

**Coca Cola / Coca Zéro** 33 cl 5

**Fentiman's** 20 cl 4  
Tonic nature, Yuzu tonic  
ou Ginger beer

**Limonade Elixia** 20 cl 5  
Menthe poivrée, Fleur de sureau  
ou Nature

**CharITEA** 20 cl 5  
Red rooibos, Green tea  
ou Maté bio

## LES JUS

**DE FRUITS** 20 cl

**Chaume-Arnaud** Tomate 5

**Maison Meneau** 5  
Pomme, Fraise & framboise ou  
Abricot

# LES COCKTAILS SIGNATURE

## **White Negroni**

**de Provence** 8 cl 15

Oli Gin, Suze & Farigoule  
*Puissant, herbacé & légère  
amertume*

**Oaxaca Margarita** 8cl 12

Le mezcal donne le ton à ce  
cocktail.  
*Une margarita plus fumée*

**Trinidad Sour** 8 cl 10

Complexité de l'Amaro Di  
Angostura  
*Citron, épices douces & notes  
d'oranges*

**Tengumai** 7 cl 13

Un voyage au pays du soleil  
levant  
*Floral & léger*

**Dunky Kong** 9 cl 12

Whisky, fruits du verger, sauge  
*Gourmand, empyreumatique &  
herbacé*

**Clear Colada** 8 cl 13

Rhum, ananas & Coco  
*Douceur d'une Pina Colada  
clarifiée*

**Le Secret du Jimador** 8 cl 13

Tequila & hibiscus  
*Acidulé, désaltérant*

**Pomme d'Amour** 12cl 12

Pour vous réchauffer...  
*Cocktail chaud et puissant*

**Americano** 12cl 10

Cocktail apéritif  
*Léger, pétillante, amer*

## LES BIÈRES 33cl

**Zoumaï, Marseille** 8  
*Gaby*

**Gorge Fraîche, Béziers** 7  
*Stout*

**Brasserie de la Plaine,**  
*Marseille,* 7  
*Houblonné à Cru*

**Lervig, Norvège** 6  
*Bière sans alcool*

## VINS AU VERRE. & EN CARAFE

CHAMPAGNES  
& BULLES 12,5 cl

**Malibran**  
Prosecco di Valdobbiadene,  
Veneto, Italie 6

**Drappier Carte d'Or**  
Champagne Brut 13

**Drappier Rosé de Saignée**  
Champagne Brut Rosé 15

VINS DOUX 12,5 cl / 37,5 cl

**Château Barouillet Monbazar**  
Vin de France,  
Sud-Ouest, 2018 6 / 18

VINS ROSÉS 12,5 cl / 37,5 cl

**Mas de Valériole Nénette**  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 4,5 / 12,5

VINS BLANCS 12,5 cl / 37,5 cl

**Mas de Valériole** Valcarès  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 4,5 / 12,5

**Vincent Caillé** Le Fief Seigneur  
Muscadet, Vallée de la Loire,  
2018 5,5 / 16,5

**Les Terres Promises**  
À bouche que veux-tu...  
Vdp Sainte-Baume, Provence,  
2020 6 / 18

**Domaine les Bruyères**  
Les Monestiers Viognier,  
IGP des Collines Rhodaniennes,  
Vallée du Rhône 2020 7 / 21

VINS ROUGES 12,5 cl / 37,5 cl

**Mas de Valériole**  
Les Rièges  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2018 4,5 / 12,5

**Domaine Les Bruyères**  
Les Monestiers, Syrah,  
IGP des Collines Rhodaniennes,  
Vallée du Rhône 2020 6 / 18

**Karim Vionnet** Fleurie  
Beaujolais, 2018 7,5 / 22,5

**Domaine Hauvette**  
Roucas, IGP Les Baux de  
Provence, 2020 10 / 30

# BOUTEILLES & MAGNUMS 75 cl / 150 cl

## CHAMPAGNES & BULLES

**Eric Bordelet** Sidre Tendre  
Cidre, Normandie 28

**Malibran**  
Prosecco di Valdobbiadene,  
Veneto, Italie 36

**Drappier** Carte d'Or  
Champagne Brut  
*Bouteille 75 cl* 75  
*Magnum 150 cl* 175

**Drappier** Rosé de Saignée  
Champagne Brut Rosé  
*Bouteille 75 cl* 88  
*Magnum 150 cl* 190

**Ruppert-Leroy** 11,12,13  
Champagne Brut Nature  
*Bouteille 75 cl* 110

## VINS ROSÉS

**Mas de Valériole** Nénette  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 26

**Les Terres Promises**  
L'Apostrophe  
Coteaux Varois, Provence,  
2019  
*Magnum 150 cl* 72

**Vaccelli** Unu rosé  
IGP Île-de-Beauté, Corse,  
2018 50

## VINS BLANCS

**Mas de Valériole** Valcarès  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2020 25

**Les Béates** Les Béatines  
Coteaux d'Aix-en-Provence,  
2019 25

**Chaume-Arnaud**  
Côtes-du-Rhône,  
Vallée du Rhône, 2019 26

**Cellier de la Baraterie**  
Jacquère  
Vin de Savoie, 2018 28

**Mourgues du Grès**  
Les Galets Dorés  
Costières de Nîmes,  
Vallée du Rhône, 2020 29

**Vincent Caillé**  
Le Fief Seigneur  
Muscadet, Vallée de la Loire  
2018 33

**Clos des Jarres** Utopy  
AOC Coteaux De Peyriac ,  
2019 36

**Les Terres Promises**  
À bouche que veux-tu...  
Vdp Sainte-Baume, Provence,  
2020

*Bouteille 75 cl* 36

*Magnum 150 cl* 72

**Alice & Olivier De Moor**  
Aligoté  
Bourgogne Aligoté,  
Bourgogne, 2019 40

**Domaine les Bruyères**  
Les Monestriers Viognier,  
IGP des Collines  
Rhodaniennes, Vallée du  
Rhône, 2020 42

## VINS BLANCS

**François Villard**, Cour de  
récré  
Crozes Hermitage, Vallée du  
Rhône, 2019 46

**La Bastide Blanche**  
Bandol, Provence, 2018 50

**Aurélien Chatagnier**  
Saint Joseph, Vallée du Rhône  
2018 50

**Guillemot Michel** Quintaine  
Viré-clessé, Bourgogne  
2017 60

**La Pierre Latine** Yvorne  
Grand Cru  
Yvorne Grand Cru, Chablais  
Vaud, Suisse, 2018  
*Bouteille 75 cl*  
*Magnum 150 cl* 136

**Henri Milan** Le Grand Blanc  
Vin de France, Alpilles,  
2016 80

**François de Nicolay**  
Chablis 1er Cru Vau de Vey,  
Bourgogne, 2016 95

**Vincent Gaudry** Tournebrides  
Sancerre, Val de Loire, 2017  
*Magnum 150 cl* 100

**Vincent Perrin**  
La Combe Bazin  
Saint Romain, Bourgogne,  
2016  
*Magnum 150 cl* 140

**Antoine Jobard** Les Tillets  
Meursault, Côte d'Or, 2015  
156

## VINS ROUGES

### **Mas de Valériole**

Les Rièges  
IGP Bouches-du-Rhône,  
Camargue, 2018 25

**Chaume-Arnaud Rouge**  
Côtes-du-Rhône, Vallée du  
Rhône, 2019 26

**Cellier de la Baraterie**  
Mondeuse  
Vin de Savoie, 2018 36

**Domaine Les Bruyères**  
Les Monestiers, Syrah,  
IGP des Collines Rhodaniennes,  
Vallée du Rhône 2020 36

**Mourgues du Grès Terre**  
d'Argence  
Costières de Nîmes, Vallée du  
Rhône, 2018 38

**Le Grappin**  
Brouilly, Beaujolais 2018 40

**Karim Vionnet**  
Fleurie, Beaujolais, 2018 45

**Danjou Banessy, Roboul**  
IGP Côtes Catalanes,  
Roussillon, 2019 45

**Mas del Périé, Fabien Jouves**  
Les Escures  
Cahors, Sud-Ouest, 2020 50  
*Magnum 150 cl 100*

**François Villard, Poivre et sol**  
St Joseph, Vallée du Rhône,  
2019 52



## VINS ROUGES

|  |                      |  |     |
|--|----------------------|--|-----|
| <b>Vaccelli</b> Unu rouge<br>IGP Île-de-Beauté, Corse,<br>2018       | 55                   |  |     |
| <b>Domaine Hauvette</b> Roucas,<br>IGP Les Baux de Provence,<br>2020 | 60                   | <b>Georges Lombrières</b><br>Châteauneuf -du-Pape,<br>Vallée du Rhône ,2019          | 80  |
| <b>Les Mille Vignes</b> Cadette<br>Fitou, Languedoc, 2016            | 75                   | <b>Domaine Hauvette</b> Cornaline,<br>IGP Les Baux de Provence,<br>2016              | 95  |
| <b>Château Massereau</b><br>Graves, Bordeaux, 2011                   | 75                   | <b>La Pierre Latine</b><br>« Mythologie » Pinotissima<br>Chablais Vaud, Suisse, 2012 | 110 |
| <b>Vincent Perrin</b> Cuvée Marie<br>Volnay, Bourgogne 2016          |                      | <b>Pierre Cotton</b> Le Pré<br>Beaujolais, 2018                                      |     |
|  | Bouteille 75cl       | <i>Magnum 150 cl</i>   | 110 |
|  | <i>Magnum 150 cl</i> |  | 150 |