

CARTE DU BAR

BOISSON CHAUDE — HOT BEVERAGE

CAFÉ — COFFEE

Expresso, décaféiné <i>Espresso, decaf</i>	6
Double expresso <i>Double espresso</i>	8
Noisette <i>Espresso macchiato</i>	6
Café crème <i>Milk coffee</i>	8
Café latte <i>Latte macchiato</i>	8
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	8
Frappuccino <i>Cold Cappuccino</i>	8
Café frappé <i>Iced Coffee</i>	8
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	8

THÉ VERT BIO — GREEN TEA BIO PASCAL HAMOUR

Sencha, Darjeeling, Jasmin, 4 fruits rouges

THÉ NOIR BIO — BLACK TEA BIO PASCAL HAMOUR

Breakfast, Ceylan, Earl grey, Lapsang souchong

INFUSION D'EMMANUELLE DU JARDIN DE LA PIBOULE

Verveine, Camomille, Méditerranée, Sérénité

JUS DE FRUIT – JUICE

JUS DE FRUIT ET NECTAR BIO 10 **MAISON BENEDETTI 33 CL**

Pomme *Apple*

Poire *Pear*

Tomate *Tomato*

Abricot *Apricot*

Pêche *Peach*

JUS DE FRUITS PRESSÉ – FRESH JUICE 10

Orange *Orange*

Citron *Lemon*

Pamplemousse *Grapefruit*

JUS DÉTOXIFIANT – DETOX 14

GREEN :

Pomme, céleri, concombre, citron vert

Apple, celery, cucumber, lime

14

ENERGY :

Orange, carotte, citron, gingembre

Orange, carrot, lemon, ginger

EAU MINÉRALE — MINERAL WATER

Evian 75 cl	10
Badoit 75 cl	10
Chateldon 75 cl	12
Evian 33 cl	7
Perrier 33 cl	7

SODA

Coca Cola	8
Coca Cola zéro	8
Orangina	8
Schweppes Tonic	8
Limonade	8
Red Bull	8
Thé glacé maison	8
<i>Homemade iced tea</i>	

BIÈRE – BEER

Corona	12
Bière Blonde of Saint-Tropez	12
Hoegaarden Blanche	12
South Brew India Pale Ale	12
1664 Zéro %	12

APÉRITIF – APERITIF

ANISÉ 4 CL	12
Pastis 12/12, Pastis 51, Ricard, Henri Bardouin	
GENTIANE 6 CL	14
Suze	
BITTER 6 CL	14
Apérol, Campari	
VERMOUTH 6 CL	14
Martini blanc, Martini rouge, Martini rosato	
VIN DOUX NATUREL 7 CL	24
Porto Ramos Pinto 10 Ans	
Kir	16
Kir Royal	24
Apérol Spritz	20

CHAMPAGNE

Coupe Laurent-Perrier Brut	24
Coupe Laurent-Perrier Rosé	30
Coupe Billecart-Salmon, Blanc de Blancs	32

VIN – WINE

14 cl

ROSE

Côtes de Provence, Domaine des Campaux, Les Cannissons - BIO, 2022	14
Côtes de Provence, Minuty, Rosé et Or, 2022	18

BLANC – WHITE

Côtes de Provence, La Figuière - BIO, 2022	14
Chablis, Jean Marc Brocard - BIO, 2022	16
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Terres Blanches, 2022	20

ROUGE – RED

Côtes de Provence, Château les Valentines, La Gourmande - BIO, 2017	14
Médoc, Château de Potensac, Chapelle de Potensac, 2016	16
Auxey-Duressé, Domaine Thierry et Pascale Matrot, 2018	18

SPIRITUEUX — SPIRITS

Les spiritueux peuvent être accompagnés d'un soda ou d'une eau 33 cl — 5€
Spirits can be served with sodas — 5€

WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Black Label, <i>Blended (Écosse)</i>	16
Bushmills, <i>Blended (Irlande)</i>	22
Chivas 12 ans, <i>Blended (Écosse)</i>	32
Hibiki Harmony, <i>Blended (Japon)</i>	45
Johnnie Walker Blue Label, <i>Blended (Écosse)</i>	55
Jack Daniel's, <i>Sour Mash (États-Unis, Tennessee)</i>	18
Bulleit Rye, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	20
Four Roses, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	20
Maker's Mark, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	24
Lagavulin 16 ans, <i>Single Malt (Écosse, Islay)</i>	24
Talisker 10 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	24
Glenmorangie 10 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	24
Cardhu 15 ans, <i>Single Malt (Écosse, Speyside)</i>	30
Oban 14 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	30
Macallan 12 ans, <i>Single Malt (Écosse, Speyside)</i>	35
Yamasaki 12 ans, <i>Single Malt (Japon)</i>	50
The Glenlivet 25 ans, <i>Single Malt (Ecosse, Speyside)</i>	105

GIN 4 CL

Tanqueray	16
Bombay Sapphire	18
Hendrick's	18
Roku	20
Gin Tropez	24
Monkey 47	30

VODKA 4 CL

Belvedere	18
Zubrowka Bison Grass	20
Grey Goose	20
Le Philtre	30
Stolichnaya Elit	30
Beluga Gold Line	42

TEQUILA 4 CL

Don Julio Blanco	20
Don Julio Reposado	24
Casamigos Blanco	28
Casamigos Anejo	30
Adiccion Tequila	35
Clase Azul Reposado	40
Don Julio 42	44
Patron Burdeos	110

MEZCAL, PISCO 4 CL

Casamigos Joven	20
Pisco Demonio	30
Adiccion Mezcal	35

RHUM – RUM 4 CL

Pampero Blanco	16
Pampero Anejo Especial	18
Kraken	25
Don Papa Baroko	25
Santa Teresa 1796	25
Neisson	25
Zacapa 23	25
Diplomatico Ambassador	55

LIQUEUR ET CRÈME — LIQUOR AND CREAM 4 CL

Amaretto Disaronno	18
Cointreau	18
Fernet Branca	18
Benedictine	18
Drambuie	18
Southern Comfort	18
Get 27	18
Sambuca	18
Limoncello	18
Bailey's	18
Chartreuse verte	20
Absinthe	28
Abricot Roulot	28
Chartreuse VEP Jaune	40

COGNAC 4 CL

Hennessy XO	38
Hennessy Paradis	130
Remy Martin Louis XIII	410

ARMAGNAC 4 CL

Janneau VS	24
------------	----

CALVADOS 4 CL

Magloire VSOP	25
---------------	----

EAU DE VIE 4 CL

Poire William Morand	18
Mirabelle	18
Framboise	18

**SÉLECTION DE BOUTEILLE
BOTTLE SELECTION 70 CL**

Johnnie Walker Black Label	260
Hendrick's	260
Belvedere	260
Grey Goose	280
Don Julio Reposado	320
Zacapa 23	420
Casamigos Blanco	440
Beluga Gold Line	640
Don Julio 42	740

MOJITO

Rhum Pampero Anejo Especial, menthe fraîche, citron vert, cassonade, perrier

Pampero Anejo Especial rum, fresh mint, lime juice, brown sugar, sparkling water

CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

Leblon cachaça, lime juice, brown sugar

COSMOPOLITAN

Vodka ketel one, Cointreau, citron vert, cranberry

Ketel one vodka, Cointreau liquor, lime juice, cranberry juice

MOSCOW MULE

Vodka ketel one, citron vert, ginger beer

Ketel one vodka, lime juice, ginger beer

DAÏQUIRI

Rhum Pampero Blanco, citron vert, sucre de canne

Pampero Blanco rum, lime juice, sugar syrup

DRY MARTINI

Gin Tanqueray ou vodka Ketel one, Martini extra dry

Tanqueray gin or Ketel one vodka, extra dry Martini

EXPRESSO MARTINI

Vodka Ketel one, liqueur Kalhua, café expresso, sucre de canne

Ketel one vodka, Kalhua liquor, expresso coffee, sugar syrup

TI'PUNCH

Rhum Pampero Anejo Especial, citron vert, cassonade

Pampero anejo especial rum, brown sugar, lime

LE VICE ET LA VERTU DE ROGER VADIM

Chartreuse verte, Vodka ketel one, citron vert et tonic pamplemousse

Green chartreuse, Ketel one vodka, lime and grapefruit tonic

LA CHAMADE DE FRANCOISE SAGAN

Amaretto, jus de pomme, sirop de tarte tatin, citron vert, blanc d'oeuf

Amaretto, apple juice, apple pie syrup, lime, egg white

JE BOIS DE BORIS VIAN

Maker's mark, Drambuie, sirop de poire-cannelle, blanc d'oeuf et feuilles d'or

Maker's mark whisky, Drambuie, pear and cinnamon syrup, egg white, gold leaf

MOI JE JOUE DE BRIGITTE BARDOT

Gin Tanqueray, italicus, clémentine pressée, bitter orange, citron vert

Tanqueray gin, italicus, fresh clementine, orange bitter, lime

COCKTAIL SANS ALCOOL — VIRGIN COCKTAIL

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

Fresh mint, lime juice, brown sugar, sparkling water

16

JOLIE MÔME DE JULIETTE GRÉCO

Jus de mangue, fruit de la passion, sirop de vanille

Mango juice, passion fruit, vanilla syrup

À PARTAGER — TO SHARE

Tarama	14
<i>Tarama</i>	
Panisse, sauce tartare	16
<i>Panisse from Provence and tartar sauce</i>	
Croque-Monsieur	20
<i>Croque-Monsieur</i>	
Sardines à l'huile d'olive d'Olivier Fuchs	24
<i>Olivier Fuchs' sardines</i>	
Saumon fumé et pain toasté	28
<i>Smoked salmon and breads</i>	
Jambon Iberico de Bellota, pane con tomate	34
<i>Iberico de bellota Ham, tomato bread</i>	

Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo
These dishes have been thought by chef Thomas Danigo

