

Vins Blancs

	12cl	75cl
AOC MÂCON SOLUTRÉ-POUILLY Manoir du Capucin	14€	58€
AOC CÔTES DE PROVENCE Château Léoube, Cuvée Origine	15€	65€
AOC BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Felix Helix		68€
AOC CHABLIS Domaine Garnier & Fils		70€
AOC SANCERRE Domaine Denizot		72€
AOC POUILLY-FUMÉ Domaine Tabordet, Cuvée Les Petites Aubues		75€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon		80€
AOC RIESLING Domaine Zind Humbrecht, Roche Calcaire		85€
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Julien Masquin, Cuvée L'intimiste		115€
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Domaine Guy Amiot & Fils, Les Baudines		162€
IGP ALPILLES Domaine de Trévallon		280€
AOP MEURSAULT 1ER CRU Domaine Rémi Jobard, Les Charmes		340€

Vins Rouges

	12cl	75cl
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine des Mapliers, Cuvée Ombra Calheta	14€	58€
AOC BOURGOGNE Domaine Felix Helix, Pinot Noir	15€	69€
AOC CÔTES DE PROVENCE Clos Saint-Joseph, Villars-sur-Var		72€
IGP LE VIN D'EN FACE Abbaye de Lérins, Cuvée Saint-Honorat		85€
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU BIO Château Belregard-Figeac		90€
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine du Vieux Télégraphe, Cuvée Télégramme		145€
AOP POMEROL Château du Domaine de l'Église		159€
AOP NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU Domaine A. Chopin & Fils, Les Murgers		280€
AOP MARGAUX Alter Ego, Second Vin du Château Palmer		350€
AOP PAUILLAC Château Mouton Rothschild, Le Petit Mouton		490€

Bières

Bière pression Heineken (25cl/50cl)	8€/16€
Bière locale - L'Azuréenne (33cl)	8€
Blonde, Blanche, IPA Corona (33cl)	8€
Bière sans alcool - Corona (33cl)	7€

Cocktails Classiques

Sur demande	20€
-------------	-----

Rhum

Supplément Soft +2€	5cl
Dos Maderas 5+3 - Rép. Dom. : Doux & Complexe	16€
Pura Vida XO - Costa Rica : Exotique & Gourmand	18€
Zacapa XO - Guatemala : Fruité & Complexe	20€
Ron Abuelo 12 ans Two Oaks - Panama : Doux & Epicé	22€
Bally 17 ans 2004 Brut de fût - Martinique : Intense & Epicé	36€
Millonario XO - Pérou : Rond & Riche	38€

Vodka

Supplément Soft +2€	5cl
Calmont Blason d'Or - France : Fruité & Floral	16€
Ketel One - Pays-Bas : Élégant & Arômes Frais	16€
Beluga - Russie : Raffiné & Notes Florales	17€
Belvedere - Pologne : Élégant & Raffiné	18€
Grey Goose - France : Fruits Frais & Vanille	18€

Tequila

Supplément Soft +2€	5cl
1800 Tequila Blanco - Mexique : Agrumes & Agave Fraîche	16€
1800 Tequila Reposado - Mexique : Boisé & Doux	18€
Herradura Reposado - Mexique : Vanille & Boisé	18€
Patron Silver - Mexique : Vif & Agrumes	25€
Patron Reposado - Mexique : Boisé & Doux	26€
1942 Tequila Don Julio - Mexique : Agrumes & Vanille	50€

Whiskies

Supplément Soft +2€	5cl
Bellevoye Bleu - France : Fruits Frais & Vanille	18€
Talisker 10 ans - Ecosse : Tourbé & Epicé	19€
Kilchoman Machir Bay 46% - Ecosse : Tourbé & Fruité	19€
Bellevoye Rouge - France : Finition Grand Cru Saint-Emilion	19€
Dalmore 12 ans - Highlands : Riche & Fruité	21€
Lagavulin 16 ans - Ecosse : Tourbé & Puissant	22€
Yoichi Single Malt 90th anniversary - Japon : Fumé & Complexe	23€
Bellevoye Vert - France : Finition Calvados	23€
Balvenie 14 ans Caribbean Cask - Ecosse : Fruité & Epicé	28€
Macallan 12 ans Double Cask - Ecosse : Riche & Élégant	28€
Yamazaki 12 ans - Japon : Fruité & Floral	34€
Highland Park 18 ans - Ecosse : Fruité & Epicé	34€
Dalmore 18 ans - Ecosse : Complexe & Fruité	39€
Blue Label - Ecosse : Raffiné & Complexe	59€

Lounge Bar



Cocktails Création 20€

- Baie des Anges – Élégant & Envoûtant

Pisco Puro Quebranta, purée de passion, citron vert, sirop de jalapeños maison

Pisco Puro Quebranta, passion fruit puree, lime, homemade jalapeños syrup
- Juan les Pins– Ensoleillé & Rafraîchissant

Tequila El Jimador, Chartreuse Verte, purée de melon, sirop de sucre, citron vert, eau gazeuse

Tequila El Jimador, Green Chartreuse, melon puree, sugar syrup, lime, sparkling water
- Cannes – Emblématique & Gourmand

Rhum Ambré Pura Vida infusé au pop-corn caramélisé, purée de coco, jus d’ananas, jus de mangue

Pura Vida Amber Rum infused with caramelized popcorn, coconut puree, pineapple juice, mango juice
- Saint-Tropez – Raffiné & Exotique

Cachaça Parati infusé au Tonka, purée de pastèque, sirop de sucre, citron vert, feuilles de menthe

Parati Cachaca infused with tonka bean, watermelon puree, sugar syrup, lime, mint leaves
- Bandol – Puissant & Chaleureux

Whisky Bellevoye, Cointreau Noir, liqueur de café, gingembre

Bellevoye Whisky, Black Cointreau, coffee liqueur, ginger
- Monaco– Subtile & Élégant

Gin L’Acrobate, Chambord, sirop de sucre, citron, tonic rhubarbe

L’Acrobate Gin, Chambord, sugar syrup, lemon, rhubarb tonic
- Beaulieu – Doux & Parfumé

Italicus, Gin L’Acrobate, citron, feuilles de menthe et basilic

Italicus, L’Acrobate Gin, lemon, mint and basil leaves
- Le Lavandou – Floral & Rafraichissant

Vodka Douxblé infusé à la mûre, Prosecco, Cointreau, sirop de lavande maison, citron

Douxblé Vodka infused with blackberry, Prosecco, Cointreau, homemade lavender syrup, lemon
- Opio – Puissant & Élégant

Mezcal El Noble, Campari infusé au romarin, pamplemousse, nectar d’agave

El Noble Mezcal, rosemary-infused Campari, grapefruit, agave nectar

Cave à Gin Supplément Soft +2€

L’Acrobate - France :	5cl
Citron, baie de genièvre Lemon, juniper berry	18€
Hendrick’s - Écosse :	19€
Concombre, poivre noir Cucumber, black pepper	
Christian Drouin Carmina - France :	19€
Pomme Apple	
Gin Mare Capri - Espagne :	19€
Olives vertes, basilic Green olives, basil	
Skagerrak Nordic - Norvège :	19€
Concombre, citron, aneth Cucumber, lemon, dill	
Tanqueray Ten - Écosse :	22€
Pamplemousse, romarin Grapefruit, rosemary	
Gin 44 - France :	22€
Pomme verte, romarin Green apple, rosemary	
Monkey 47 - Allemagne :	22€
Orange, baie de genièvre Orange, juniper berry	
The Hakuto Premium - Japon :	24€
Menthe fraîche, citron vert Fresh mint, lime	

Bouchées

Piments de Padrón frits, sauce tsuyu, sésame	14€
Fried Padron peppers, tsuyu sauce, sesame	
Tarama au corail d’oursin, chips de pommes de terre, aneth, citron	16€
Sea urchin coral tarama, potato chips, dill, lemon	
Arancini de crabe au curry thaï, sauce tamarin	16€
Thai curry crab arancini, tamarind sauce	
Tartare de bocuf à la coréenne, kimchi, shiso, nori, gochujang,	22€
crackers au sésame	
Korean-style beef tartare, kimchi, shiso, nori, gochujang, sesame crackers	
Tartare de thon, riz de sushi croustillant, crème de chipotle,	22€
furikake, gingembre	
Tuna tartare, crispy sushi rice, chipotle cream, furikake, ginger	
Paleta La Pata Negra Juan Pablo Domecq, pain à la tomate	28€
Paleta La Pata Negra Juan Pablo Domecq, tomato bread	

Cocktails sans alcool 14€

- Nice – Frais & Aromatique

Gin sans alcool, romarin, citron | Alcohol free Gin, rosemary, lemon
- La Bocca – Exotique & Gourmand

Sirop de pop-corn maison, jus d’ananas, jus de mangue, crème de coco

Homemade popcorn syrup, pineapple juice, mango juice, coconut cream
- La Ciotat – Délicat & Parfumé

Gin sans alcool, tonic rhubarbe, citron

Alcohol-free Gin, rhubarb tonic, lemon
- Saint-Raphaël – Frais & Acidulé

Sirop de tonka, purée de pastèque, jus de citron vert, feuilles de menthe

Tonka syrup, watermelon puree, lime juice, mint leaves
- Citronnade maison

Eau citronnée, romarin, feuilles de basilic et menthe

Lemon water, rosemary, mint and basil leaves
- Thés glacés maison

Menthe, citron vert, thé menthe | Mint, lime, mint tea

Pêche blanche, hibiscus, citron | White peach, hibiscus, lemon

Softs

Evian, Badoit (75cl)	9€
Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	9€
Redbull, Ice Tea, Sprite (25cl)	9€
Jus de fruits Meneau (25cl)	9€
Orange, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise-Framboise	
Orange, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato, Strawberry-Raspberry	

Champagnes

	12cl	75cl	150cl
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	20€	110€	230€
MOUTARDIER		125€	
Cuvée Millésime, 2013			
TAITTINGER ROSÉ		140€	290€
MOUTARDIER		145€	
Cuvée Alchimie, 2014			
PHILIPONNAT, BLANC DE NOIRS, 2018		160€	
LOUIS ROEDERER 245		185€	
PHILIPPONAT, GRAND BLANC		240€	
Cuvée Millésime, 2018			
RUINART ROSÉ		260€	
RUINART BLANC DE BLANC		260€	570€
BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE, 2015		320€	
LOUIS ROEDERER CRISTAL		490€	

Vins Rosés

AOP CÔTES DE PROVENCE :	12cl	75cl	150cl
DOMAINE DE MARCHANDISE	13€	56€	120€
CHÂTEAU LÉOUBE	15€	61€	
Cuvée Origine			
DOMAINE DES MAPLIERS		58€	
Cuvée Ombra Calheta			
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE		64€	
Cuvée Symphonie			
WHISPERING ANGEL		68€	140€
Caves d’Esclans			
CHÂTEAU MINUTY OR		76€	150€
CHÂTEAU GASSIER		110€	
Cuvée Elevae			
CHÂTEAU MINUTY, 281		140€	
AOC BANDOL :			
DOMAINE DE LA BÉGUDE, Bandol		72€	

Prix nets, service compris. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
Net prices, service included. Abuse of alcohol is dangerous for your health.