

LE BAR

De 12h00 à 21h00



LES TAPAS

LA PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIES & FROMAGES 30

Charcuteries Italiennes, fromages du moment
et condiments

Charcuterie & cheeses board

LE HOUMOUS DE POIS CHICHE 14

servi avec des pains pita

Chickpea hummus & pita bread

LES FALAFELS BETTERAVE & GINGEMBRE 14

accompagnés d'une sauce yaourt & herbes fraîches

Beetroot & ginger falafels served with
yoghurt & fresh herb sauce

LES ACCRAS DE MORUE 14

accompagnés d'une sauce sweet chilli

Codish accras served with sweet chili sauce

L'ASSIETTE DE POMMES ALLUMETTES 10

French fries

LES DESSERTS

LE BELLE PART DE TARTE TROPÉZIENNE 13

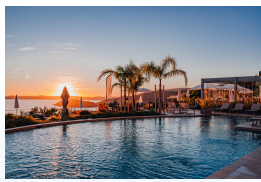
Slice of "Tarte Tropicaine"

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4/BOULE

fabriqués sans colorants ni arômes artificiels

HAPPY SUNSET 55€

2 cocktails ou 2 coupes de champagne
avec une planche mixte charcuteries & fromages



LES APÉRITIFS

Martini blanc / rouge / extra dry 5cl	6€
Campari, Suze 5cl	6€
Ricard, Pastis 5cl	6€
Muscat de Frontignan, Porto rouge/blanc 10cl	8€
Kir vin blanc 12cl	10€
Kir royal 12cl	16€

Notre sélection de crème :
pêche, cassis, framboise, fraise, mûre

LES BIERES

33CL

Heineken	7€
Desperados, Hoegaarden	8€
La Maure Bière artisanale de Bormes les Mimosas Blonde, Triple, Ambrée	9€

LES VINS AU VERRE

NOS VERRES DE ROSÉ 14CL

2022 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	8€
2021 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	10€
2022 Château de Chausse AOP Côtes de Provence	9€

NOS VERRES DE BLANC 14CL

2023 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	8€
2022 Domaine de Figuière "Première" AOP Côtes de Provence	10€
2022 Domaine Gonon AOP Pouilly-Fuissé	14€

NOS VERRES DE ROUGE 14CL

2019 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	8€
2020 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	12€
2016 Domaine Chausse AOP Côte de Provence	14€

LES COUPES DE CHAMPAGNE 12CL

Champagne Lanson "Brut"	14€
Champagne Deutz "Brut classic"	16€
Champagne Deutz "Brut rosé"	19€

LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's,
Khalua, Cointreau, Saint Germain, Pissang Ambon,
Malibu, Chartreuse, Verveine Velay, Mandarine,
Soho, Jägermeister, Passoa, Chambord, Grand
Marnier

LES DIGESTIFS 12CL

Armagnac Clés des Ducs	10€
Calvados Beaujour	10€
Cognac ABK6 VSOP	14€
Cognac Hennessy XO	18€
Poire William, Mirabelle, Grappa Selezione	10€

LES CHAMPAGNES ^{75CL}

Lanson "Brut black Label"	85€
Deutz "Brut classic"	90€
Deutz "Brut rosé"	125€
Ruinart "Brut"	135€
Ruinart "Brut" Magnum	260€
Ruinart "Blanc de blancs"	210€



NOTRE SELECTION DE VIN

LES ROSÉS ^{75CL}

2022 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	32€
2021 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	37€
2022 Château Minuty "Rose & Or" AOP Côtes de Provence	65€
2022 Domaine Figuière "Première" AOP Côtes de Provence	39€

LES BLANCS ^{75CL}

2023 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	32€
2022 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	52€
2022 Château Minuty "Blanc & Or" AOP Côtes de Provence	69€
2022 Domaine Figuière "Première" AOP Côtes de Provence	41€

LES ROUGES ^{75CL}

2020 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	52€
2021 Château Minuty "Prestige" AOP Côtes de Provence	44€



LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier, Orangina 33cl	6€
Limonette 33cl	6€
Diabolo 33cl	6€
Schweppes tonic, Schweppes agrumes 25cl	6€
Ginger Beer 20cl	6€
Redbull 25cl	7€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Supplément sirop	0.50€

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits 25cl orange, ananas, pomme, abricot	6€
Jus de fruits frais pressés 25cl citron, orange	10€

LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

Café, décaféiné	3€
Noisette	4€
Cappuccino, café crème, chocolat chaud	6€
Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat	10€
Sélection de thés et infusions Kusmi Tea	6€

LES EAUX DE DÉGUSTATION

"Aquachiarà" plate ou pétillante 75cl	6€
San Pellegrino 1L	8€
Evian 1L	8€



LES ALCOOLS ^{4CL}

GIN

Gin Gordon's	10€
Gin Bombay Sapphire	11€
Gin Hendrick's	13€

VODKA

Eristoff	10€
Grey Goose	12€
Ciroc	13€

WHISKY

Whisky Ballantine's	10€
Whisky Bushmills	10€
Whisky Aberlour 10 ans	11€
Whisky Lagavulin 16 ans	15€
Whisky Nikka	15€
Jack Daniel's Old N°7	11€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Bourbon Four Roses	11€
Bourbon Woodford Réserve	13€

RHUM

Rhum Bacardi Carta Blanca	10€
Rhum Diplomatico Réserve	12€
Rhum Zacapa 23 ans	15€
Rhum Dom papa Baroko	12€
Rhum Kraken	15€
Rhum Plantation XO	16€

Supplément soda 3€



NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

NOS COCKTAILS CLASSIQUES 18CL

15€

Mojito

Rhum blanc, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Spritz

Apérol, Prosecco, Eau gazeuse

Américano

Campari, Martini Rouge, Eau gazeuse

NOS COCKTAILS "TAILS" 18CL

17€

Berry Mojito

La version fruit rouge du Mojito classique

Garden Cocktail

Préparation à base de Gin, de fleur de Sureau avec des notes de Thym et de Concombre

Passion Fruit Martini

Cocktails aux Saveurs de Passion, Vanille et citron vert, rallongé au Prosecco

Espresso Martini

Préparation à base de Vodka, café, liqueur de café, extraits naturels de café

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 16cl

10€

Citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de canne, eau gazeuse

Virgin Spritz 16cl

10€

Sirop d'orange Spritz, agrumes, Eau gazeuse