

COCKTAILS

BOISSONS

VINS



Cocktails Signatures – 14€



Cocktails Signatures – 14€

La limonade de « Rozanna »

Gin « Grifu Limu », limoncello, crème de « Bêtise », jus de citron vert, menthe fraîche et Fever Tree Mediterranean Tonic water

« Miranda » s'habille en Prada

Vodka Bistro, liqueur de passion, purée de framboise, jus de citron et gingembre frais



L'apéro de « Marcello »

Vodka « Bistro » infusée au basilic, tomate cerise, jus de citron vert, sucre, Fever Tree Ginger beer

La vie en « Rose »

Gin « Bombay Sapphire », liqueur St Germain, jus de pamplemousse, gingembre frais, jus de citron



Sergent « Garcia »

Mezcal, sirop d'agave, jus de citron vert, Fever Tree Ginger beer

Le remède de « Simo »

Rhum « Bacardi », jus d'ananas, clous de girofle, jus de citron vert, Angostura, Fever Tree Ginger beer



« Anthony » visite Milano

Campari, citron vert, jus d'orange, menthe fraîche, sirop de fraise et Fever Tree Tonic water

« Emily » in Manhattan

Liqueur St Germain, whiskey français « Amaethon », Martini Rosso, bitter orange



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.*



Les Cocktails Classiques - 12€

Mojito, Pina colada, Caipirinha, Margarita, Daiquiri, Cosmopolitan, Sex on the beach, Bloody Mary, Long Island ice tea, Moscow mule...

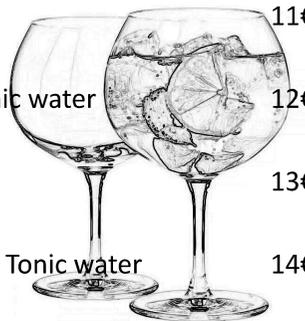
Les Cocktails Aperitif - 12€

Aperol Spritz, St Germain Spritz, Americano, Negroni, Sbagliato, Limoncello Spritz...



Gin & Tonic

Bombay "Sapphire" & Fever Tree Tonic water (Citron jaune, citron vert)	10€
Hendrick's & Fever Tree Elderflower (Concombre, baies de poivre noir)	11€
Grifu Limu & Fever Tree Mediterranean Tonic water (Citron Vert, feuilles de myrte)	12€
Sorgin Yellow & Fever Tree Elderflower (Orange, baies de poivre noir)	13€
Terre de Glace & Fever Tree Mediterranean Tonic water (Citron vert, thym)	14€
Monkey 47 & Fever Tree Tonic water (Pamplemousse, hibiscus)	15€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Mocktails - 11€

(Cocktails sans alcool)

« Tonino »

Martini Vibrante 0% alcool, jus d'orange, citron vert, menthe fraîche, sirop de fraise et Fever Tree Tonic water

« Marcellino »

Tomate, citron vert, basilic, sucre de canne, jus de gingembre, limonade

« Peppino »

Bitter Venezia, pamplemousse, romarin du jardin

« Shirley »

Fraise, jus de citron, bitter rhubarbe, Ginger Ale



Fruités - 10€

« Giselle »

Fraises, framboises, mûres, jus de cranberry, sirop de cassis et menthe fraîche

« Marie-Thérèse »

Mangue, banane, coco, jus de citron

La détox du « Géant Vert »

Jus d'orange, jus de citron, épinards, persil, poivre et gingembre

La cueillette du « Barman »

Cocktail « inspiration » élaboré selon les fruits de saison



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Softs & Sodas

(Sans alcool)

Eaux

Eau « L'Infiltrée » (75 cl)	3,50€
Evian, Badoit (50 cl)	5€
Perrier (33 cl)	4,50€
Sirop à l'eau filtrée (25 cl)	2€
Diabolo (25cl)	3€

Jus de fruits

« Jus de Rêve » BIO (25 cl)	6,50€
<i>Orange, Pomme, Abricot, Tomato</i>	

Sodas

Coca, Coca Zéro (33 cl)	5€
Fever tree (20 cl)	6,50€
<i>Tonic water, Ginger Beer, Ginger Ale, Elderflower</i>	
Bitter Venezio (20 cl)	6€

Nos boissons « Maison »

Thé glacé à la pêche (35 cl)	6€
Limonade (35 cl)	5€
“Orangeade” (35 cl)	5€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Bières à la pression

« Clameur » blonde (25 cl)	4,50€
« Clameur » blonde (50 cl)	8€
« Fidèle » ambrée (25 cl)	6€
« Fidèle » ambrée (50 cl)	11,50€



Bières en bouteille

Blue Coast « Blanche »		8,50€
<i>Bière artisanale niçoise aux doux arômes de clou de girofle, de banane mûre et de foin</i>		
Bière du Comté « Ambrée »		8,50€
<i>Bière artisanale de Saint Martin Vesubie, brassée avec de l'eau des Massifs du Mercantour.</i>		

B06 Blonde, style « American IPA »		10€
<i>Bières artisanales de dégustation. Non Filtrées et non pasteurisées, elles sont brassées et mises en bouteilles à Antibes. Sélectionnée par le Guide Hachette des Bières, « cette American IPA offre une robe ambrée clair, la mousse est fine. Le nez parfumé, sur les fruits exotiques, les agrumes, annonce la couleur. La pétillante est vive, marquée, le corps fluide, l'amertume présente sans être dominante. Une bière pour une bonne entrée en matière sur les bières houblonnées fruitées. »</i>		

Médaille d'Argent au Concours d'Avignon 2023.
Médaille d'Argent au Concours d'Avignon 2022.
Médaille de Bronze au Concours de Brignoles 2021.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Alcools

Vermouth & Anises

Martini blanc, rouge (6 cl)		6€
Del Professor blanc, rouge (6cl)		9€
Pastis, Ricard, Sambuca (4 cl)		5€
Aperol, Campari (6 cl)		8€
Porto Graham's (10cl)		8€

Whisky (4cl)

Jack Daniel's	(Etats-Unis)	9€
Caol Ila 12 ans	(Ecosse)	12€
Amaethon "Single Cask"	(France)	13€

Vodka (4 cl)

Absolut "Blue"	(Suede)	9€
Bistro Vodka	(France)	10€
Grey Goose	(France)	14€

Rhum (4cl)

Bacardi "Oro"	(Porto Rico)	9€
Pyrat "XO Reserve"	(Guyane)	11€
Santa Teresa "1796"	(Venezuela)	13€
Cashcane "XO Ambré"	(Barbade -T&T- Panama)	16€

Cachaca (4 cl)

Leblon	(Brésil)	9€
--------	----------	----

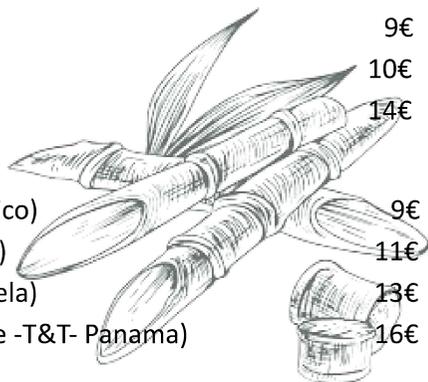
Tequilas (4 cl)

Jose Cuervo Silver	(Mexique)	9€
Herradura "Reposado"	(Mexique)	12€
Patron Silver	(Mexique)	13€

Mezcal (4 cl)

Del Maguey	(Mexique)	13€
------------	-----------	-----

Accompagnement sodas ou jus (au choix)		2,50€
--	--	-------



Digestifs

Liqueurs (4 cl)

Limonello	8€
Crème de Bêtises	8€
Amaretto, Cointreau	9€
Bailey's, Kahlúa, St Germain...	9€

Spiritueux (4 cl)

Calvados « Ferme de la Sapinière »	10€
Chartreuse Verte	12€
Grappa « Scura », <i>vieillie en fût</i>	12€
Cognac « Monnet », VSOP	12€
Armagnac « Récapet », VSOP	12€

Eaux de vie (4cl)

Poire Williams	8€
----------------	----



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Les Vins au verre



Pétillants

Prosecco, CA DEL CONSOLE	9€
Champagne, Maison MATER & FILII « Dégustation »	14€

Provence

Château des BORMETTES, « Côte & Mer » (rosé, blanc, rouge)	6€
Domaine FIGUIERE, « Première » (rosé, blanc, rouge) 	9€

Blancs

Fruité - Coteaux de Bézier, « Jardin des Charmes », <i>Viognier Grenache</i>	6€
Collines Rhodaniennes, Cave CLAIRMONT, 100% <i>Viognier</i>	8€
Sec - Touraine, Domaine LA JAVELINE, 100% <i>sauvignon</i>	7€
Graves, Château HAUT-REYS 2018	8€
Doux - Languedoc, Domaine des LUCES « Caprices de Lilou »	8,50€
Brioché - Bourgogne, Manoir du CARRA « Le Soly », 100% <i>Chardonnay</i>	11€

Rouges

Fruité - Coteaux de Bézier, « Jardin des Charmes », <i>Syrah Merlot</i>	6€
Touraine, Domaine MERIEAU, « Le bois Jacou » 100% <i>Gamay</i>	8,50€
Épicé - Collines Rhodaniennes, Cave CLAIRMONT, 100% <i>Syrah</i>	8€
Boisé - AOP Bordeaux supérieur, Château GAYON	8€
Léger - Hautes Côtes de Beaune, Domaine TRENET, 100% <i>Pinot noir</i>	11€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Les Vins

Pétillants

	75cl	150cl
Prosecco, CA DEL CONSOLE		40€
Champagne, Maison MATER & FILII « Dégustation »	85€	170€
Champagne, Maison MATER & FILII « Cœur des Vallées »	95€	
Champagne, Maison DEVAUX « Blanc de Noirs »	95€	
Champagne, Maison MATER & FILII « Blanc de Blancs »	110€	



Rosés

150cl

Provence

	50cl	75cl
Château des BORMETTES, « Côte & Mer »	23€	30€
Domaine LES FOUQUES, 		38€
Domaine FIGUIERE, « Première » 	32€	42€
Domaine FIGUIERE, Confidentielle » 		60€
Château LA COSTE 		41€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Blancs

	50 cl	75 cl	150cl
Provence (A.O.P.)			
Château des BORMETTES « Cuvée Hélène »		30€	
Domaine LES FOUQUES, <i>en biodynamie</i> 		38€	
Domaine FIGUIERE « Première » 	35€	46€	92€
Domaine FIGUIERE, « Confidentielle » 		65€	
Château LA COSTE 		49€	
Rhône			
Côte du Rhône, CAMILLE CAYRAN « Le Pas de la Beaume »		30€	
Collines Rhodaniennes, Cave CLAIRMONT « Viognier »		35€	
Crozes-Hermitage, Cave CLAIRMONT « Jardin Zen » 		52€	
Languedoc			
Domaine GAYDA, « Free Style » 		40€	
Domaine des LUCES, « Caprices de Lilou » (doux) 		40€	
Loire			
Touraine, Domaine LA JAVELINE, 100% Sauvignon		32€	
Menetou Salon, LES ATHLETES DU VIN		42€	
Pouilly-fumé, Domaine TABORDET « Les Petites Aubues » 		60€	
Sancerre, Domaine PIERRE MARTIN		66€	
Bourgogne			
Bourgogne, Manoir du CARRA « Le Soly », 100% Chardonnay		49€	
Chablis, Domaine GARNIER 2022		52€	
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine CHARLES P&F		55€	
St Véran, Domaine de la FEUILLARDE		56€	
Viré-Clessé, Domaine MICHEL 2020		63€	
Santenay, Domaine GIRARDIN 2022		85€	
Bordeaux			
Graves, Château HAUT-REYS 2018		39€	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Rouges

	50 cl	75 cl	150cl
Provence			
Château des BORMETTES « Cuvée Pic St Martin »		30€	
Domaine LES FOUQUES, <i>en biodynamie</i> 		38€	
Domaine FIGUIERE, « Première » 	40€	54€	
Domaine FIGUIERE, « Confidentielle » 		65€	
Château LA COSTE 		55€	
Rhône			
Côte du Rhône, CAMILLE CAYRAN « Le Pas de la Beaume »		30€	
Collines Rhodaniennes, Cave CLAIRMONT « Syrah »		35€	
Crozes-Hermitage, Cave CLAIRMONT « Jardin Zen » 		52€	
Languedoc			
Domaine de l'HORTUS, « Le Loup dans la Bergerie »		34€	
Domaine GAYDA, « En Passant » 		35€	
Domaine GAYDA, « Chemin de Moscou » 2020 		68€	155€ (2021)
Loire			
Domaine MERIEAU, « Le bois Jacou », 100% Gamay		42€	
Domaine MERIEAU, « Cent visages », 100% Côt		50€	
Saint Pourçain, Domaine BARICHARD « Les Ardelles » 2019		46€	
Sancerre, Domaine PIERRE MARTIN « Chavignol »		66€	
Beaujolais			
Moulin à Vent, Domaine CHERMETTE 2021		52€	
Brouilly, Domaine CHERMETTE 2021		55€	
Bourgogne			
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine TRENET		55€	
Beaune 1 ^{er} Cru, Domaine CHARLES Père & Fille 2021		120€	
Bordeaux			
Bordeaux supérieur, Château GAYON	27€	36€	
Médoc, Château LACOMBE NOAILLAC 2015		50€	
Pessac-Léognan, Réserve de MALARTIC 2019		95€	

La Planque du Proviseur

Rosés

Domaine FIGUIERE, « Première » - 300 cl 168€

Blancs

Condrieu, Domaine BERNARD « Bassenon » 110€

Chablis 1^{er} Cru, Domaine SERVIN « Montée de Tonnerre » 92€

Meursault, Domaine DUSSORT 2016 175€

Rouges

Pauillac, « La Chapelle de Haut-Bages » 2016 98€

Margaux, Château BRIO de CANTENAC BROWN 2016 110€

Pomerol, Château CLOS DE SALLES 2011 120€

St Emilion Grand Cru, Château JEAN FAURE 2019 150€

Gevrey-Chambertin, Domaine LIGNIER 2022 130€

Nuit-St-Georges, Domaine JULIEN « Aux Saints Juliens » 160€

Corton Grand Cru, Domaine GROS 2018 170€

Vosne-Romanée 1^{er} Cru, Domaine MANIERE P&F 2020 310€

Bourbon (4cl)

Two Worlds "La Victoire" (Etats-Unis) 35€

Rhum (4cl)

Kuna "Cigar Cask Finish" (Cuba) 50€

Vieilli en fût de séchage de cigare Davidhoff



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.

Boissons chaudes

Cafés

Expresso 2,50€

Décaféiné 2,50€

Noisette 2,60€

Café américain 3€

Café crème, Cappuccino 4€

Latte macchiato 4,50€

Thés & Infusions

Thés 3,50€

(Vert, Blanc, fruits rouges, Earl Grey, Breakfast, Darjeeling)

Infusions 3,50€

(Camomille, Verveine du jardin)

Autres

Chocolat chaud 4€

Café « Viennois » 4,50€

Chocolat « Viennois » 5,50€

Irish coffee 15€

Italian coffee 15€

Jamaïcain coffee 15€

French coffee 15€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net service inclus.