

CÔCKTAILS

BOISSONS

VINS



Cocktails Signatures – 14€



« William » se fend la poire

Gin Bombay Sapphire infusé à la cardamome, Poire William, purée de poire, jus de citron vert, Fever Tree Ginger Beer

Le remix de « Simo »

Rhum « Bacardi », jus de citron vert, miel, romarin, gingembre frais, Fever Tree Ginger beer



Le pêché mignon de « Roxane »

Bourbon Bulleit, Bailey's, espresso, cannelle et sirop de noisette

La pomme d' « Adam »

Pisco El Gobernador, sour, purée de pomme



La passion de « Beatriz »

Cachaça Leblon, fruit de la passion, citron vert, cassonnade et Fever Tree Ginger Ale

Le grand « Napoléon »

Mandarine Napoléon, Cognac, jus de pamplemousse, jus de citron, jus de gingembre frais, sirop de cannelle



Le manteau d' « Olaf »

Vodka bistro, liqueur de réglisse, badiane, émulsion de crème fraîche



L'inspiration du « Barman »

Laissez parler le shaker!

Notre cocktail du jour réalisé selon l'inspiration du moment



*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...

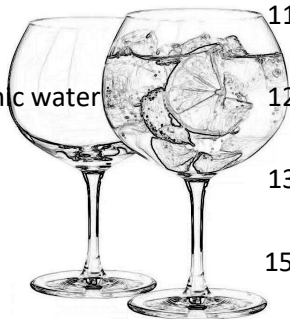
Les Cocktails Aperitif - 12€

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€
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)

« Didier »

Martini Vibrante 0% alcool, jus d'orange, tonic, eau pétillante



« P'tit Simo »

Jus d'ananas, jus de citron vert, romarin, miel,
gingembre frais et Fever Tree Ginger beer

« Peppino »

Bitter Venezio, pamplemousse, romarin du jardin

« Ming »

Thé blanc aux fleurs, jus de citron vert, gingembre, limonade

Fruités - 10€

« Casimir »

Butternut fraîche, poire, jus d'ananas et jus de citron

« Noah »

Jus de goyave, crème de coco, jus de citron
et sirop de falernum



La détox du @leptit.potager

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

« Tutti Frutti »

Mocktail « 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€
Sirup à l'eau filtrée (25 cl)	2€
Diabolo (25cl)	3€

Jus de fruits

« Jus de Rêve » BIO (25 cl)	6,50€
Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Pomme&Fraise	
Orange ou Pamplemousse pressé	8€
Citron pressé	5€

Sodas

Coca, Coca Zéro (33 cl)	5€
Fever tree (20 cl)	6,50€
Tonic water, Ginger Beer, Ginger Ale, Elderflower	
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

Brooklyn Special « Hoppy Lager »	8,50€
---	-------

Bière sans alcool (0,4%) aux notes de pin et à l'amertume assez marquée

Blue Coast « Blanche »	8,50€
-------------------------------	-------

Bière artisanale niçoise aux doux arômes de clou de girofle, de banane mûre et de foin

Bière du Comté « Ambrée »	8,50€
----------------------------------	-------

Bière artisanale de Saint Martin Vesubie, brassée avec de l'eau des Massifs du Mercantour.

B06 Blonde, style « American IPA »	10€
---	-----

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. »

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€
--------	----------	----

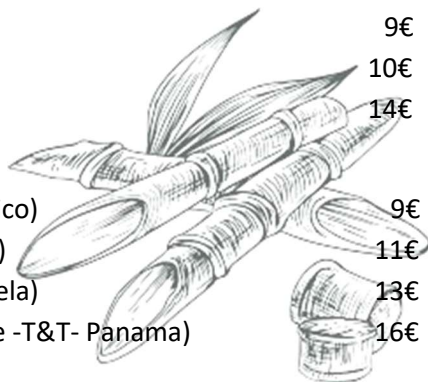
Tequilas (4 cl)

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...	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 William	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 - Gascogne, Domaine FUMÉES BLANCHES, 100% <i>sauvignon</i>	8€
Graves, Château HAUT-REYS	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 LABRY, 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 MATER & FILII « Blanc de Blancs »	110€	



Rosés









Provence

	50cl	75cl	150cl
Château des BORMETTES, « Côte & Mer »	23€	30€	
Domaine LES FOUQUES, 		38€	
Domaine FIGUIERE, « Première » 	32€	42€	84€
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, « En Passant » 		40€	
Domaine des LUCES, « Caprices de Lilou » (doux) 		40€	
Loire			
Gascogne, Domaine FUMES BLANCHES, 100% Sauvignon		35€	
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		52€	
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine LABRY		55€	
St Véran, Domaine de la FEUILLARDE		56€	
Bordeaux			
Graves, Château HAUT-REYS		39€	

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 » 		68€	155€
Loire			
Domaine MERIEAU, « Le bois Jacou », 100% Gamay		42€	
Domaine MERIEAU, « Cent visages », 100% Côt		50€	
St Nicolas de Bourgueil, Domaine de la COUTELLERAIE		52€	
Saumur Champigny, CLOS LYZIERES		62€	
Sancerre, Domaine PIERRE MARTIN « Chavignol »	46€ (37,5 cl)	66€	
Beaujolais			
Moulin à Vent, Domaine CHERMETTE		52€	
Brouilly, Domaine CHERMETTE		55€	
Bourgogne			
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine LABRY		55€	
Bordeaux			
Bordeaux supérieur, Château GAYON	27€	36€	
Médoc, Château LACOMBE		50€	
Pessac-Léognan, Réserve de MALARTIC		95€	



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

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€

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

Boissons chaudes

Cafés

Expresso 2,50€

Décaféiné 2,50€

Noisette 2,60€

Café américain 3€

Café crème, Cappuccino 4€

Latte macchiato 4,50€

Supp. Lait végétal 0,50€

Thés & Infusions

Thés 3,50€

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

Infusions 3,50€

(Camomille, Verveine du jardin)

Chai Latte maison 6,50€

(thé noir aux épices, lait, sirop de vanille)

Autres

Chocolat chaud 5€

Café « Viennois » 4,50€

Chocolat « Viennois » 6,50€

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.



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