



LA RÉSERVE  
NICE R

Grignotage du bout des doigts

Fingertip « grignotage »

Croque truffe et comté 16 €

*Comté cheese & truffle croque*

Houmous betterave/grenade et noisettes, pain pita. 14 €

*Beetroot/pomegranate and hazelnut hummus, pita bread.*

Ceviche de retour de pêche, pamplemousse et coriandre 19 €

*Fish of the day as a ceviche scented with grapefruit & coriander*

Tataki de thon saku, salade de chou chinois/sésame 20 €

*Saku tuna tataki, chinese cabbage & seame salad.*

Comme un cocktail

Stracciatella et tartare de tomate au basilic,  
gelée d'une vinaigrette de tomates, pain pita. 17 €

*Stracciatella and tomato tartar with basil  
with a jelly of tomato vinaigrette.*

## LE BARABUL

	€		€
Charles Heidsieck « brut réserve »			
<i>la coupe</i>	22	Zytha Blonde Bio	
<i>bouteille (75cl)</i>	120	<i>La Brasserie Artisanale de Nice</i>	10
<i>Magnum</i>	240	Grimbergen	9
		<i>Whiskies</i>	
Charles Heidsieck « rosé Réserve »		Bourbon Bulleit	16
<i>La coupe</i>	24	Johnnie Walker Black Label 12ans. Blend	18
<i>Bouteille (75cl)</i>	130	Candid – Michel Couvreur – Single Malt	22
		<i>Gins</i>	
Charles Heidsieck « Blanc de blancs »		XII	16
<i>La coupe</i>	28	Tanqueray Ten	14
<i>Bouteille (75cl)</i>	160	<i>Vodka</i>	
		Grey Goose	18
Drappier Grande Sendrée 2012	230	<i>Rhums</i>	
		Plantation XO 20th	16
Taittinger Comte de Champagne	325	Havana 7 ans	14
<i>Blanc de Blancs 2012 (75 cl)</i>		<i>Téquila et Mezcal</i>	
		Don Julio Bianco	14
		Mezcal	14

## Cocktails Signatures

19 €

### PASTIS SOUR

Pastis Henri Bardouin, liqueur de framboise Chambord, sirop d'orgeat, jus de citron.

### SWEET MARRAKECH

Gin infusé à la menthe du Maroc "Nanah", sirop de miel, jus de citron vert, ginger ale.

### COCO MULE

Rhum ambré Havana 7, sirop de coco, jus de citron vert, ginger beer.

## Gins Tonics

17 €

### XII

Gin XII, tonic à la fleur de sureau fever tree, litchi

### TANQUERAY N°10

gin Tanqueray N°10, tonic indian fever tree, pamplemousse, romarin

## Cocktails sans alcool

14 €

### JAMAICAN PONEY

Citron vert, sirop de cassis, menthe fraîche, concombre, Ginger ale

### NONA SPRITZ

Spiritueux sans alcool aux 27 botaniques, Tonic, orange

## Les Spritz

17 €

### APEROL SPRITZ

Apérol, champagne, eau pétillante

### SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur à la fleur de sureau, champagne, eau pétillante

## Les Vins

*Jus de fruit : L'atelier de Patrick Font*  
Orange, Pomme, Pêche. 10 €

### *Eaux et Sodas*

Ginger Ale, Ginger beer, 9 €  
Coca et Coca Zéro, Fuze Tea, Tonic,  
Iced tea,  
Evian, Badoit, (75cl)  
Perrier (33cl)

### *Digestifs et Liqueurs (5 cl)*

Bas-Armagnac Château Laubade XO 24 €

Cointreau, Amaretto, liqueur de menthe, Eaux de vie,  
Limoncello, vermouth rouge et sec, Grappa 18 €

*Les Rosés de Provence* €

*Château des Annibals « Suivez-moi-Jeune-Homme »  
Fam. De Wulf Coquelle* 55

*Verre 12cl* 13

*Figuière « Confidentielle»* 65

### *Les Blancs*

*Bellet Domaine de la Source* 65

*Verre 12cl* 14

*Chablis « Vieilles Vignes »  
Domaine Gautherin & fils* 70

*Verre 12cl* 16

### *Les Rouges*

*Domaine Nicolaï « Figari»* 70

*Verre 12cl* 16

2022 Saint-Joseph « La Relève » P. Gaillard 80\*

*La carte des vins du restaurant est à votre disposition.*