



Grignotage du bout des doigts / Fingertip « grignotage »

Le Gourmand

Croque truffe et comté. 16 €

Comté cheese & truffle croque

Le Chic

Avocat façon guacamole, crevettes bouquet et pita. 14 €

Avocado guacamole, shrimps & crusty pita.

L'indémodable Merenda, légumes du soleil

Emietté de thon à l'huile, câpres et herbes fraîches 16€

Tuna émieté scented with oil, capers, fresh herbs and vegetables

Le Fun

Tataki de thon mariné, edamame et sésame torréfié. 19 €

Saku tuna tataki, edamame & toasted sesame seeds

Comme un cocktail

Cœur de Burrata et tartare de tomates anciennes,
gelée d'une vinaigrette de tomates, pain pita. 17 €

*Cream of burrata and tomato tartar with basil
light jelly of tomato vinaigrette.*

La touche sucrée

Crèmeux du moment et son crumble. 12 €

Seasonal creamy dessert & crumble.

LE BARABUL

	€
Charles Heidsieck « brut réserve »	
<i>la coupe</i>	24
<i>bouteille (75cl)</i>	120
<i>Magnum</i>	240
Charles Heidsieck « rosé Réserve »	
<i>La coupe</i>	26
<i>Bouteille (75cl)</i>	160
Charles Heidsieck « Blanc de blancs »	
<i>La coupe</i>	28
<i>Bouteille (75cl)</i>	160
Drappier Grande Sendrée 2012	230
Taittinger Comte de Champagne <i>Blanc de Blancs 2012 (75 cl)</i>	325

Bières bouteilles

	€
Zytha Blonde Bio <i>La Brasserie Artisanale de Nice</i>	10
Grimbergen	9
<i>Whiskies</i>	
Bourbon Bulleit	16
Johnnie Walker Black Label 12ans. Blend	18
Candid – Michel Couvreur – Single Malt	22
<i>Gins</i>	
Gigi en Provence	14
Gin Maralpa	16
Oli’Gin	16
<i>Vodka</i>	
Grey Goose	18
<i>Rhums</i>	
Havana 7 ans	14
<i>Téquila et Mezcal</i>	
Don Julio Reposado	14
Mezcal	14

Cocktails Signatures 19 €

HAVANA BREEZE

Havana Club 7 ans, jus d'ananas, sirop de vanille, jus de citron, menthe.

GREEN LADY

Gin Gigi en Provence, liqueur de verveine, jus de citron, sirop de basilic.

SPICY PALOMA

Tequila, Mezcal, jus de pamplemousse, sirop de piment, soda pamplemousse.

GINGER FIZZ

Vodka Grey Goose, Nona Ginger, sirop de coco, limonade, citron vert, menthe.

Gins Tonics 17 €

Gigi

Gin Gigi en Provence, tonic indian.

Maralpa

Gin Maralpa, tonic Mediterranean.

Pink Gin

Gin infusé à l'hibiscus, tonic à la fleur de sureau.

Cocktails sans alcool 14 €

PALOMA SANS ALCOOL

Almave, jus de pamplemousse, soda pamplemousse, citron.

NONA FIZZ

Nona Ginger, Sirop de coco, Limonade Three Cents, citron vert, menthe.

NONA SPRITZ

Nona Spritz, Tonic Indian.

Les Spritz 18 €

APEROL SPRITZ

Apérol, champagne, eau pétillante

SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur à la fleur de sureau, champagne, eau pétillante

MELON SPRITZ

Liqueur de Melon Manguin, champagne, eau pétillante

Jus de fruit : L atelier de Patrick Font

Orange, Pomme, Pêche. 10 €

Eaux et Sodas

Ginger beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Coca & Coca Zéro, Iced tea, Soda Mandarine & Bergamotte, Limonade Three Cents Evian, Badoit, (75cl)	9 €
--	-----

Digestifs et Liqueurs (5 cl)

Bas-Armagnac Château Laubade XO Cointreau, Amaretto, liqueur de menthe, Eaux de vie, Limoncello, vermouth Royal La Quintinye, Grappa , Pastis	24 € 18 €
---	------------------



Les Vins

Les Rosés de Provence €

1ère cuvée Vallombrosa	55
Verre 12cl	13
Figuière « Confidentielle »	65

Les Blancs

1ère cuvée Vallombrosa	55
Verre 12cl	13
Figuière « Confidentielle »	65

Chablis Saint Pierre Domaine Régnard	70
Verre 12cl	16

Les Rouges

Bourgogne Pinot Noir Réserve	60
Verre 12cl	14

La carte des vins du restaurant est à votre disposition.