

Fingertip « grignotage »

Multicolored cherry tomatoes & burrata
basil 12 €

Fresh hinterland's goat's cheese and crackers
Olive oil from la Sirole 13 €

Cream of grilled eggplant, sesame/lemon/spices 12 €

Purée of pepper, pine/nuts/onion/spices 22 €

Mixed plate of hams delicatessens 22 €

Grignotage du bout des doigts

Tomatoes cherries multicolored and cœur de burrata
basilic 12 €

Chèvre frais de l'arrière-pays et crackers,
huile d'olive de la Sirole 13 €

Crème d'aubergines grillées, sésame/citron/épices 12 €

Purée de poivrons, pignons/noix/oignons/épices 14 €

Assiette mixte de charcuteries. 22 €

Gins Tonics

16 €

G'VINE

Gin G'Vine Floraison, Tonic Indian, fruits de saison, poivre de Timut

HENDRICK'S

Gin Hendricks, Tonic Mediterranean, concombre, citron jaune, poivre rose

Cocktails Créations

17 €

COCO SIDE

Rhum 3 ans, sirop de coco, citron pays et menthe fraîche

SPICY PALOMA

Mezcal blanc artisanal 100% agave, Tequila Silver Patrón, jus de pamplemousse rose, jus de citrons verts, sirop de piment, soda au pamplemousse

JASMINE FIZZ

Vodka aromatisée à la pêche, jus de citrons, sirop de jasmin, soda bergamote et mandarine

SWEET BAY

Rhum brun 7 ans, liqueur de framboise "Chambord", Amaretto, jus de citrons, Ginger ale

Cocktails sans alcool

14 €

JAMAICAN PONEY

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

GRAPEFRUIT GIN TONIC

Spiritueux sans alcool aux 9 botaniques, Tonic, pamplemousse, romarin

NONA SPRITZ

Spiritueux sans alcool aux 27 botaniques, Tonic, orange

Cocktails

17 €

SAINT GERMAIN SPRITZ

Liqueur fleur de sureau , champagne, eau pétillante

APEROL SPRITZ

Apérol, champagne, eau pétillante

NEGRONI BIANCO

Gin Bombay Original, liqueur de bergamote, vermouth blanc aux notes de miel

Les Vins

Le Rosé de Provence €

Château d'Esclans « Whispering Angel » 2022 54

Verre 13

Les Blancs

Bellet Domaine de la Source 2020 60

Verre 13

Chablis Domaine Pinson 2021 65

Verre 14

Pouilly Fumé « Indigène » P. Jolivet 2021 100

Les Rouges

Bellet Domaine de la Source 2021 75

Clos de l'Ours « L'Agachon » 2021 60

Verre 13

La carte des vins du restaurant est à votre disposition.



Jus de fruit : L'atelier de Patrick Font

Orange, Pomme, Pêche jaune, Ananas,

10 €

Eaux et Sodas

Ginger Ale, Soda pamplemousse, 9 €

Coca et Coca Zéro, Fuze Tea, Tonic,
soda mandarine et bergamote, Evian, Badoit.

Digestifs et Liqueurs (5 cl)

Hennessy XO 20 €

Armagnac Château Laubade 20 €

Cointreau, Get 27, Eaux de vie

Liqueur de citron vert, Grappa 16 €

LE BARABUL

| | € | | € |
|--|-----|--|----|
| Charles Heidsieck « brut réserve » | | <i>Bières bouteilles</i> | |
| <i>la coupe</i> | 22 | Zytha Blonde Bio | |
| <i>bouteille</i> | 110 | <i>La Brasserie Artisanale de Nice</i> | 10 |
| <i>Magnum</i> | 220 | Carlsberg | 9 |
| Charles Heidsieck « rosé Réserve » | | <i>Whiskies</i> | |
| <i>La coupe</i> | 24 | Aberlour | 16 |
| <i>bouteille</i> | 130 | Johnnie Walker Black Label 12ans | 18 |
| Charles Heidsieck « Blanc de blancs » | 150 | Jim Beam | 16 |
| <i>La coupe</i> | 28 | <i>Gins</i> | |
| Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 2007 | 280 | G. Vine | 14 |
| <i>Blanc des Millénaires 2007</i> | | Hendrick's | 14 |
| Taittinger Comte de Champagne | 310 | Bombay Original | 14 |
| <i>Blanc de Blancs 2012</i> | | <i>Vodka</i> | |
| | | Ciroc | 14 |
| | | <i>Rhums</i> | |
| | | Diplomatico | 16 |
| | | Havana 7 ans | 14 |
| | | <i>Téquila et Mezcal</i> | |
| | | Silver Patron | 14 |
| | | Mezcal Herencia | 14 |