

Pour commencer...

Les cocktails

Vue Vieux-Port

(Tequila Cazadores, Curaçao Bleu, Sirop d'orgeat, Schweppes Agrum')

18

Jameson Julep

(Jameson Irish Whiskey, Angustura, Menthe fraîche, Sucre de canne)

16

Balade en Provence (sans alcool)

(Jus de fraise, jus de cranberry, coulis de framboise, sirop de lavande)

21

La bière bouteille

Noam Lager 34cl

10

Corona 0.0% (sans alcool)

10

Les softs

Thé glacé maison

(Thé noir fruits rouges, citron jaune & vert, menthe fraîche, sirop de pêche)

7

Limonade Blue Coast Bio 33cl

7

CHAMPAGNES :	10cl	75cl
<i>Deutz Brut</i>	22	119
<i>Joseph Perrier Blanc de Blanc</i>		163

VINS ROUGES :	12cl	75cl
<i>AOC Côtes du Rhône Villages Plan De Dieu</i>	9	42
<i>IGP Alpilles Domaine du grand Castellet « Vilon d'Ingres »</i>	10	45
<i>Patrimonio Domaine Orenga de Gaffory</i>	12	69
<i>Côtes de Provence Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse »</i>		74
<i>Côtes de Provence Château Roubine</i>		80
<i>AOC Bandol Château de Pibarnon</i>		115
<i>AOC La Palette Château Simone</i>		125

VIN ROSE :		
<i>Côte de Provence Château de Berne « Terre de Berne »</i>	9	52
<i>Côte de Provence Ultimate Provence</i>	10	58
<i>Côte de Provence Château Sainte Roseline Lampe de Méduse »</i>	12	69
<i>Côtes de Provence Maison Sainte Marguerite « Symphonie »</i>		75

VINS BLANCS :		
<i>IGP Alpilles Domaine du grand Castellet « Vilon d'Ingres »</i>	9	45
<i>Coteaux d'Aix en Provence Château du Seuil</i>		55
<i>Côte de Provence Ultimate Provence</i>	10	58
<i>Patrimonio Domaine Orenga De Gaffory</i>	12	69
<i>Côtes de Provence Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse »</i>		74
<i>AOP Cassis Domaine du Paternel</i>		85
<i>AOC Bandol Château de Pibarnon</i>		115
<i>AOC La Palette Château Simone</i>		125
<i>AOC Côte de Provence Domaine d'Ott « Clos Mireille »</i>		135

Prix nets en euro, service compris

