

CARTE DU BAR

BOISSON CHAUDE — HOT BEVERAGE

CAFÉ — COFFEE

Expresso, décaféiné	<i>Espresso, decaf</i>	6
Double expresso	<i>Double espresso</i>	8
Noisette	<i>Espresso macchiato</i>	6
Café crème	<i>Milk coffee</i>	8
Café latte	<i>Latte macchiato</i>	8
Cappuccino	<i>Cappuccino</i>	8
Frappuccino	<i>Cold Cappuccino</i>	8
Café frappé	<i>Iced Coffee</i>	8
Chocolat chaud	<i>Hot chocolate</i>	8

THÉ VERT BIO — GREEN TEA BIO 8

Sencha, Gunpowder, Jasmin

THÉ NOIR BIO — BLACK TEA BIO 8

Breakfast, Ceylan, Earl grey,
Darjeeling, 4 fruits rouges

ROOIBOS 8

INFUSION D'EMMANUELLE 8 DU JARDIN DE LA PIBOULE

Verveine, Camomille, Méditerranée, Sérénité

EAU MINÉRALE — MINERAL WATER

Evian 75 cl	10
Badoit 75 cl	10
Chateldon 75 cl	12

Evian 33 cl	7
Perrier 33 cl	7

SODA 8

Coca Cola
Coca Cola zéro
Orangina
Schweppes Tonic
Red Bull
Ginger Ale
Sprite
Fuzetea

Thé glacé maison
Homemade iced tea

JUS DE FRUIT — JUICE

JUS DE FRUITS ET NECTAR BIO MAISON BENEDETTI 33 CL

10

Pomme *Apple*
Tomate *Tomato*
Abricot *Apricot*
Pêche *Peach*
Citronnade *Lemonade*

JUS DE FRUITS PRESSÉ — FRESH JUICE

10

Orange *Orange*
Citron *Lemon*
Pamplemousse *Grapefruit*

JUS DÉTOXIFIANT — DETOX MAISON KOOKABARRA

14

GREEN
Pomme, céleri, concombre, citron vert, épinard
Apple, celery, cucumber, lime, spinach

ENERGY
Pomme, carotte, citron
Apple, carrot, lemon

CHAMPAGNE

14 cl

Coupe Laurent-Perrier Brut	26
Coupe Laurent-Perrier Rosé	34
Coupe Perrier-Jouët Blanc de Blancs	36

VIN — WINE

14 cl

ROSÉ

Côtes de Provence, Domaine Kennel - BIO - 2025	14
Côtes de Provence, <i>Symphonie</i> , Château Sainte Marguerite - 2025	16
Côtes de Provence, <i>Rose et Or</i> , Minuty - 2025	18

BLANC — WHITE

Muscat de Beaumes de Venise, <i>Weekend à Venise</i> , Domaine de Fontavin - BIO - 2025	14
Côtes de Provence, Domaine des Campaux, <i>Les Cannissons</i> - BIO - 2024	14
Chablis, Jean Marc Brocard - 2024	16
Pouilly Fumé, <i>Terres Blanches</i> , Pascal Jolivet - 2023	20

ROUGE — RED

Côtes de Provence, <i>L'Ecuyer</i> , Domaine des Campaux - 2024	16
Médoc, <i>La Chapelle de Potensac</i> , Château de Potensac - 2019	18
Bourgogne, <i>Cuvée Auguste</i> , Comte Senard - 2023	20

BIÈRE — BEER

12

Corona
Bière Blonde of Saint-Tropez
Hoegaarden Blanche
IPA - Happy Yeah !
1664 Zéro %

APÉRITIF — APERITIF

Kir	16
Pastis 12/12 - 4cl	12
Pastis 51 - 4cl	12
Ricard - 4cl	12
Henri Bardouin - 4cl	12
Suze - 6cl	14
Apérol, Campari - 6cl	14
Martini Blanc, Martini Rouge - 6cl	14
Porto - Quinta do pessegueiro - LBV - 2018 - 7cl	20
Porto - Quinta do pessegueiro - White - 2021 - 7cl	20

SPRITZ

24

Apérol Spritz
Campari Spritz
Hugo Spritz
Limoncello Spritz
Pampy Spritz
Negroni Sbagliato

MOJITO

Rhum Eminente, menthe fraîche, citron vert, cassonade, perrier

Eminente rum, fresh mint, lime juice, brown sugar, sparkling water

CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

Leblon cachaça, lime juice, brown sugar

COSMOPOLITAN

Vodka Romanov, Cointreau, citron vert, cranberry

Romanov vodka, Cointreau liquor, lime juice, cranberry juice

MOSCOW MULE

Vodka Romanov, citron vert, ginger beer

Romanov vodka, lime juice, ginger beer

DAÏQUIRI

Rhum Eminente, citron vert, sucre de canne

Eminente rum, lime juice, sugar syrup

DRY MARTINI

Gin Beefeater ou Vodka Romanov, Martini extra dry

Beefeater gin or Romanov vodka, extra dry Martini

EXPRESSO MARTINI

Vodka Romanov, liqueur Kalhua, café expresso, sucre de canne

Romanov vodka, Kalhua liquor, expresso coffee, sugar syrup

TI'PUNCH

Rhum Eminente, citron vert, cassonade

Eminente rum, brown sugar, lime

COCKTAIL SIGNATURE — SIGNATURE COCKTAIL 26

TU VEUX OU TU VEUX PAS DE BRIGITTE BARDOT

Tequila Don Julio blanco infusée au piment oiseau, purée de pastèque,
Cointreau, jus de citron vert, sirop de poivron

*Don Julio Blanco Tequila infused with bird's eye chili, watermelon juice,
Cointreau liquor, lime juice, sweet red pepper syrup*

LA JOIE DE VIVRE DE PABLO PICASSO

Vodka Ketel One, abricot Roulot, jus de citron et d'abricot,
sirop de romarin et herbes de Provence

*Ketel One Vodka, Roulot apricot liqueur, fresh lemon juice and apricot juice,
rosemary syrup, and Herbes de Provence*

LE GOÛT DU BONHEUR DE ROGER VADIM

Gin Beefeater infusé au kiwi, purée de kiwi, jus de citron vert,
sirop de sucre de canne, feuilles de basilic

*Beefeater gin infused with kiwi, kiwi puree, lime juice,
sugar syrup, basil leaves*

LIAISONS DANGEREUSES DE J.L TRINTIGNANT

Mezcal, Cointreau, purée de pêche blanche, citron vert, miel

Mezcal, Cointreau, white peach purée, lime juice, honey

COCKTAIL SANS ALCOOL — VIRGIN COCKTAIL 20

JOLIE MÔME DE JULIETTE GRÉCO

Jus de mangue, fruit de la passion, sirop de vanille

Mango juice, passion fruit, vanilla syrup

PLEIN SOLEIL DE MAURICE RONET

Jus de citron et pamplemousse, basilic, eau gazeuse

Lemon and grapefruit juice, fresh basil and basil syrup, sparkling water

LES GRANDES VACANCES DE LOUIS DE FUNÈS

Purée de pastèque et fraise, jus de citron et cranberry, sirop de basilic

Watermelon and strawberry puree, lemon and cranberry juice, basil syrup

COCKTAIL CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAIL

30

BELLINI

Purée de pêche blanche, crème de pêche, champagne

White peach purée, peach liqueur, champagne

MOJITO ROYAL

Rhum Eminente, menthe fraîche, citron vert, cassonade, champagne

Eminente Rum, fresh mint, lime juice, brown sugar, champagne

PIMM'S ROYAL

Pimm's No.1, sélection de fruits, menthe fraîche, champagne

Pimm's No.1, fruits selection, fresh mint, champagne

FRENCH 75

Gin Beefeater, jus de citron, sirop de sucre, champagne

Beefeater gin, fresh lemon juice, sugar syrup, champagne

ROSSINI

Purée de fraises, champagne

Strawberry purée, champagne

KIR ROYAL

Crème de cassis, champagne

Blackcurrant liqueur, champagne

SPIRITUEUX — SPIRITS

Les spiritueux peuvent être accompagnés d'un soda ou d'une eau 33 cl — 5€
Spirits can be served with sodas — 5€

WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Black Label, <i>Blended (Écosse)</i>	20
The Deacon, <i>Blended (Écosse)</i>	20
Bushmills, <i>Blended (Irlande)</i>	22
Chivas 12 ans, <i>Blended (Écosse)</i>	32
Hibiki Harmony, <i>Blended (Japon)</i>	45
Johnnie Walker Blue Label, <i>Blended (Écosse)</i>	55
Jack Daniel's, <i>Sour Mash (États-Unis, Tennessee)</i>	18
Bulleit Rye, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	20
Four Roses, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	20
Maker's Mark, <i>Bourbon (États-Unis, Kentucky)</i>	24
Twelve Almandin, <i>Single malt (France, Aubrac)</i>	24
Lagavulin 16 ans, <i>Single Malt (Écosse, Islay)</i>	24
Talisker 10 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	24
Glenmorangie 10 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	24
Cardhu Amber rock, <i>Single Malt (Écosse, Speyside)</i>	30
Oban 14 ans, <i>Single Malt (Écosse, Highlands)</i>	30
Macallan 12 ans, <i>Single Malt (Écosse, Speyside)</i>	35
Yamazaki 12 ans, <i>Single Malt (Japon)</i>	50
The Glenlivet 25 ans, <i>Single Malt (Ecosse, Speyside)</i>	105

GIN 4 CL

Beefeater	16
Tanqueray Ten	16
Bombay Sapphire	18
Hendrick's	18
Roku	20
Monkey 47	30

VODKA 4 CL

Belvedere	18
Grey Goose	20
Le Philtre	30
Elit One	30
Beluga Gold Line	42

TEQUILA 4 CL

Don Julio Blanco	20
Don Julio Reposado	24
Casamigos Blanco	28
Casamigos Anejo	30
Adiccion Tequila	35
Avion Reserva 44	40
Clase Azul Reposado	40
Don Julio 42	44
Patron Burdeos	110

MEZCAL, PISCO 4 CL

Casamigos Joven	20
Mezcal Rosaluna	24
Pisco Demonio	30
Adiccion Mezcal	35

RHUM – RUM 4 CL

Pampero Blanco	16
Eminente Ambar Claro	18
Kraken	25
Don Papa Baroko	25
Santa Teresa 1796	25
La Hechicera	25
Neisson	25
Zacapa 23	25
Diplomatico Ambassador	55

LIQUEUR ET CRÈME — LIQUOR AND CREAM 4 CL

Amaretto Disaronno	18
Cointreau	18
Fernet Branca	18
Benedictine	18
Drambuie	18
Southern Comfort	18
Get 27	18
Sambuca	18
Limoncello	18
Liqueur de thym	18
Liqueur de verveine	18
Bailey's	18
Absinthe	28
Abricot Roulot	28
Chartreuse verte	30
Chartreuse jaune	30

COGNAC 4 CL

Hennessy XO	38
Hennessy Paradis	130
Remy Martin Louis XIII (2 CL / 4 CL)	205 / 410

ARMAGNAC 4 CL

Janneau VS	24
------------	----

CALVADOS 4 CL

Magloire VSOP	25
---------------	----

EAU DE VIE 4 CL

Poire William Morand	18
Mirabelle	
Framboise	
Prune	

À PARTAGER — TO SHARE

Frites fraîches aux épices et herbes de Provence	12
<i>Fresh fries with Provencal herbs and spices</i>	
Panisses, sauce tartare	14
<i>Panisse from Provence and tartar sauce</i>	
Tarama et pain toasté	18
<i>Tarama and toasted bread</i>	
Fromage de chèvre frais entier, huile d'olive et pain toasté	22
<i>Whole fresh goat's cheese, olive oil and toasted bread</i>	
Collection de crudités et anchoïade	22
<i>Assorted raw vegetables with anchovy dip</i>	
Croque-Monsieur	24
<i>Croque-Monsieur</i>	
Falafels, sauce yaourt et tahini, parmesan	26
<i>Falafel with yogurt and tahini sauce, parmesan</i>	
Gambas croustillantes et mayonnaise à la harissa fumée	28
<i>Crispy prawns with smoked harissa mayonnaise</i>	
Saumon fumé et pain toasté	30
<i>Smoked salmon and bread</i>	