

# LES COCKTAILS

## LES MOJITOS

<b>Mojito classique</b> : Sucre de cannes, citron vert, rhum brun, eau gazeuse et menthe fraîche.	12,00 €
<b>Mojito Royal</b> : Sucre de cannes, citron vert, rhum brun, Champagne et menthe fraîche	15,00 €
<b>Mojito Passion</b> : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et fruits de la passion.	12,00 €
<b>Mojito fraise</b> : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et soupe de fraises.	12,00 €
<b>Mojito pêche</b> : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et purée de pêche.	12,00 €
<b>Mojito Framboise</b> : Rhum brun, menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante et purée de framboise.	12,00 €
<b>Virgin Mojito</b> : menthe et citron vert pilé, cassonade, eau pétillante.	9,00 €

## LES MULES

<b>Moscow mules</b> : vodka, citron vert, ginger beer.	12,00 €
<b>London mules</b> : gin, citron vert, ginger beer.	12,00 €
<b>Jamaican mules</b> : Rhum, citron vert, ginger beer.	12,00 €
<b>Mexican mules</b> : Tequila, citron vert, ginger beer.	12,00 €

## LES SPRITZ

<b>Apérol</b> : Apérol, prosecco, eau pétillante.	12,00 €
<b>Hugo</b> : Liqueur fleur de Sureau, menthe, prosecco, eau pétillante.	12,00 €
<b>Campari</b> : Campari , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
<b>Rhubarbe</b> : Liqueur de Rhubarbe , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
<b>Violette</b> : Liqueur de violette , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
<b>Limoncello</b> : Limoncello , prosecco, eau pétillante.	12,00 €
<b>Melon</b> : Liqueur de melon prosecco, eau pétillante.	12,00 €

## SANS OUBLIER ...

<b>Espresso martini</b> : vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat.	12,00 €
<b>Caipirinha</b> : citron vert, cassonade, cachaça.	12,00 €
<b>Caipiroska</b> : citron vert, cassonade, vodka.	12,00 €

Menu élaboré par notre Chef de Cuisine Jessy Basciano

## NOS PETITES ENTRÉES FAÇON TAPAS

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Les oeufs mimosa à la truffe.</b><br><i>Truffle-flavored deviled eggs.</i>  | 10,00 € |
| <b>Panisses maison et mayonnaise au caviar de tomate.</b><br><i>Homemade panisses and tomato caviar mayonnaise.</i>            | 11,00 € |
| <b>Crottins de chèvre Croustillant aux graines, miel et noix.</b><br><i>Crispy goat cheeses with seeds, honey and walnuts.</i> | 15,00 € |
| <b>Toasts de rillettes de crabe.</b><br><i>Crab rillettes on toast.</i>  | 19,00 € |

## LES SALADES

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Salade de tomate et burrata crémeuse, pesto et gressin maison</b><br><i>Tomato, cucumber, watermelon, feta, black olives, baby spinach, red onions, pumpkin seeds and tangy vinaigrette</i>   | 21,00 € |
| <b>Salade César</b><br><b>Poulet croustillant, Salade Romaine, Oeufs durs, Croutons, Copeaux de Parmesan et Poitrine fumée.</b><br><i>Crispy chicken, Romaine lettuce, hard-boiled eggs, croutons, Parmesan shavings and smoked bacon.</i> | 22,00 € |

## LES PLATS

- Daube provençale et gnocchis artisanaux .** 24,00 €  
*Provençal beef stew and homemade gnocchi.*
- Tartare de thon en crackers de riz Mousse d'avocat  
mayonnaise a la passion et frites fraîches.** 27,00 €  
*Tuna tartare in rice crackers, avocado mousse with passion fruit mayonnaise and fresh fries.*
- Rigattoni à la Truffe, buratta crémeuse gratinée.** 26,00 €  
*Truffle Rigatoni, creamy gratinated burrata.*
- Filet de daurade cuit à la plancha, Risotto crémeux au chorizo  
et tombée de petits pois.** 27,00 €  
*Sea bream fillet cooked on the griddle, creamy chorizo risotto and wilted baby peas.*
- Le Pressé d'agneau confit 7h, purée de pommes de terre aux fines herbes.** 27,00 €  
*7-hour slow-cooked lamb with herb mashed potatoes.*
- Entrecôte grillée 250gr sauce spécial du chef,  
Frites maison et poêlée de champignons de Paris à l'ail et persil.** 29,00 €  
*Grilled ribeye steak (250g) with chef's special sauce, homemade fries,  
and sautéed button mushrooms with garlic and parsley.*
- Poulpe grillé, chorizo, mayonnaise aux piment doux  
et Pomme de terre grenailles confites.** 34,00 €  
*Grilled octopus, chorizo, sweet chili mayonnaise and confit baby potatoes.*

## NOS DESSERTS MAISON

<b>Le dessert de la semaine.</b> <i>Dessert of the week.</i>	8,00 €
<b>Crème brûlée à la vanille.</b> <i>Vanilla crème brûlée.</i>	8,00 €
<b>Le Baba avec beaucoup de rhum.</b> <i>Baba with lots of rum.</i>	10,00 €
<b>Profiteroles au chocolat.</b> <i>Chocolate profiteroles.</i>	10,00 €
<b>L'incontournable Cookie, servis chaud et boule de glace vanille.</b> <i>The essential Cookie from La Guinguette, vanilla ice cream.</i>	12,00 €
<b>Glace et Sorbet, coupe 3 boules.</b> <i>Ice cream and Sorbet, 3 scoops.</i>	9,00 €

vanille, chocolat, café, caramel, rhum-raisin, fraise, citron  
vanilla, chocolate, coffee, caramel, rum-raisin, strawberry, lemon

## POUR LES PITCHOUNES 16,00 €

**Nuggets ou steak Haché et frites maison / Nuggets or minced steak and homemade fries**  
+  
**1 sirop / 1 syrup**  
+  
**2 boules de glaces au choix / 2 scoops of ice cream of your choice**

# LA CAVE

## LES CHAMPAGNES 75cl

Ployez Jacquemard Brut  
Louis Roederer Brut

75cl le verre 15cl  
90 14  
120

## LES BLANCS

### PROVENCE

Château Saint Jean « Cuvée des Platanes » **BIO**  
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Valérie » 2023  
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2023/75 cl > 2024 **BIO**  
Minuty Cuvée « Prestige » 2022  
Le R de Sainte Roseline

37,5cl 50cl 75cl le verre 15cl  
29  
32 41  
33 44  
33 49

### VAL DE LOIRE

Sauvignon « Roc de l'Abbaye » de Florian Mollet 2023  
Sancerre Nicolas Millet 37,5 cl > 2022 | 75 cl > 2023  
Pouilly-Fumé « Tradition » Serge Dagueneau 75 cl > 2023

25 32 8  
45  
49 12

### BOURGOGNE

Chardonnay Depardon  
Chablis Michaud « Domaine de la motte »  
Saint Veran « Joseph Drouhin »  
Chorey les beaune Domaine Maldant Pauvelot 2023

33 32 8  
49  
58  
65

### DIVERS

Sauternes « La Recolte d'Or »  
Chateau des nages « GourmandiNages »  
Prosecco Trevisse Doc Castello di Roncade

32 7  
32 8

### BORDELAIS

Château Lafitte 2023

49

## LES ROSES

### PROVENCE

Château Saint Jean « Cuvée des Platanes » **BIO**  
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Magali » 2024  
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2023 | 75 cl > 2024 **BIO**  
Minuty Cuvée « Prestige » 2023  
Minuty « Rosé et Or » 2023  
Le R de Sainte Roseline

29  
32 41  
33 44  
33 49  
64  
7

## LES ROUGES

### PROVENCE

Château Saint Jean « Cuvée des Platanes » **BIO**  
Saint André de Figuière Cuvée Signature « François » 50 cl > 2022 | 75 cl > 2022  
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2019 | 75 cl > 2021 **BIO**  
Minuty Cuvée « Prestige » 2023  
Le R de Sainte Roseline

29  
32 41  
38 50  
33 49  
7

### BORDELAIS

Graves Château de Rieufret « les muses » 2021

34 9

### BOURGOGNE

Pinot Noir « Roc de l'Abbaye » 2023  
Savigny Les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2021  
Mercurey maison Drouhin

32 8  
65  
79

### VAL DE LOIRE

Sancerre François Millet 2020

45

# LE BAR

## Apéritifs

Martini Rouge/Blanc 6 cl	7,00 €
Suze 6 cl	7,00 €
Campari 6 cl	7,00 €
Porto Rouge/Blanc 6 cl	7,00 €
Pastis 2 cl	7,00 €
Ricard 2 cl	7,00 €
Kir 11 cl	7,00 €
Prosecco 11 cl	8,00 €
Kir Royal 11 cl	12,00 €
Américano 6 cl	12,00 €
Negroni 6 cl	12,00 €

## Bières 33 cl

1664 0%	5,00 €
1664	6,00 €
Grimbergen blonde	6,00 €
Grimbergen ambrée	7,50 €
Corona 35.5 cl	8,00 €
Bière du Conté IPA et blanche	9,00 €

## Whisky 3 cl

Johnny Walker Red - Black	9,00 €
Jameson	10,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Knokando 12 ans - 18 ans	15,00 €
Nikka	15,00 €

## Vodka 3 cl

Belvedere	12,00 €
-----------	---------

## Gin 3 cl

Bombay Sapphire	10,00 €
Hendricks	12,00 €
Mistral	12,00 €
Accompagnement	3,00 €

## Rhum 3 cl

Don Papa	12,00 €
Diplomatico	12,00 €
Zaccapa	15,00 €

## Digestifs 3cl

Genepy	12,00 €
Limoncello	7,00 €
Baileys	8,00 €
Get 27/31	8,00 €
Grappa	8,00 €
Amaretto	9,00 €
Sambuca	9,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cognac Remi Marin VSOP	11,00 €
Hennessy	12,00 €
Armagnac Laubade 6 ans	11,00 €
Vieille Prune	11,00 €
Poire Williams	11,00 €
Calvados du Breuil	12,00 €
Chartreuse verte	12,00 €
Cognac XO Delaitre	15,00 €

## Soft

Sirop 33 cl	3,50 €
Coca Cola /Coca zéro 33 cl	5,50 €
Sprite 25 cl	5,50 €
Tonic 25 cl	5,50 €
Perrier 33 cl	5,50 €
Fanta 25 cl	5,50 €
Fuze Tea 25 cl	5,50 €
Ginger beer 25 cl	5,50 €

## Jus de fruits : 25 cl 4,90 €

Jus de pommes, orange, abricot, ananas, tomate

## Boissons chaudes

Thés, infusions, café	3,50 €
Double café, cappuccino	5,00 €
Café Frappée	7,00 €

## Les eaux : 75 cl

Purezza plate	4,50 €
Purezza gazeuse	4,50 €

Eau filtrée, gazéifiée, stérilisée  
et désaromatisée sur place

Prix TTC en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.