

LES COCKTAILS

LES MOJITOS

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

LES MULES

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

LES SPRITZ

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

SANS OUBLIER ...

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

Menu élaboré par notre Chef de Cuisine Jessy Basciano

NOS PETITES ENTRÉES FAÇON TAPAS

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



LES PLATS

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

NOS DESSERTS MAISON

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

32 8
49
58
65

DIVERS

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

7
32
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.