



TAPAS

A partager autour d'une boisson.

- Le glacés** 15-
Camembert entier au lard, rôti, confiture de figues et salade composée. 2 à 4 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes: fruits à coque, gluten, lait.
- Nachos** 10-
Tortillas de maïs grillées, sauce cheddar crémeuse, guacamole maison, oignons frits, 1 à 2 personnes, Servi entre 16h et minuit, Allergènes : Lait, Glutène.
- Peniche** 8-
Rillettes de sardines citronnées au fromage frais et ciboulette, toasts maison, 1 à 2 personnes, servi entre 16h et 22h30, Allergènes : gluten, lactose, arachide.
- Biquette** 8-
Bruschetta crémeuse au fromage de chèvre, miel, noix, et romarin, 1 à 2 personnes, Servi entre 16h et minuit, Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose.
- Charcuterie** 15-
Jambon de Bayonne, Jésus, Jambon à la truffe, 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : fruits à coques, gluten.
- Fromagerie** 15-
Brillat savarin affiné, Comté 12 mois, Picodon de chèvre, Tous AOP de France, Confitures, fruits secs, et du bon pain. 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30. Allergènes : fruits à coques, gluten, lactose.
- La planche** 28-
Charcuteries et fromagerie réunies, selon arrivage. 2 à 4 personnes. Servie entre 18h et 22h30, Allergènes : fruits à coques, gluten, lactose.
- Burrata** 15-
Fromage à pâte filée au lait de vache garnie de mozzarella et crème, toasts de foccacia et tomates cerises rôties au miel et à l'huile d'olive. 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : gluten, lactose.
- L'Anchoïade de rose** 10-
Tartinable de filets d'anchois aillé à l'huile d'olive. pan con tomate, crudités. 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : gluten.
- Houmous and co.** 10-
Dips de Légumes croquants, Houmous maison, sauce mascarpone et fines herbes, Vinaigrette au miel, 1 à 2 personnes, Servi entre 18h et 22h30, Allergènes : Moutarde, sésame, lactose.
- La bonne nouvelle** 7-
Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive et au sel de guérande, sauce crémeuse acidulée à la ciboulette. Servi entre 18h et 22h30, 1 à 2 personnes, Allergènes : lactose.
- Tapas du moment**
Une ou plusieurs recettes variant au cours de la saison.

FRIANDISES

- Panacotta mangue vanille 5-
- Moelleux au chocolat 6-
- Cheese cake fruits rouges 8-

SOFTS

Thé vert glacé maison, à la menthe et aux fruits rouges	25cl	6-
Sirop à l'eau : Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche. Pamplémousse, Coco, orgeat.	25cl	3-
	50 cl	5-
Diabolos (Sirop ~ limonade)	25cl	3,5-
	50 cl	6-
Jus de fruit Pampryl	25cl	5,5 -
Pomme, ACE, ananas, orange, tomate, abricot.		
Ginger ale fever tree	20cl	5,5-
Tonic water fever tree	20cl	5,5-
Tonic water citron de sicile fever tree	20cl	5,5-
Perrier	33cl	4,8-
Fuze tea pêche	25cl	4,8-
Schweppes Tonic ou agrumes	25cl	6-
Coca-cola	33cl	4,8-
Coca-cola zéro	33cl	4,5-
Coca-cola cherry	33cl	5,5-
Badoit / Evian	50cl	4-
Café glacé au sirop d'orgeat et crème chantilly,	25cl	4,5-
Café Espresso, Ristretto, Allongé, Décaféiné, Café au lait (dosette de lait concentré).		2,80-

Service des cafés jusqu'à 19h.

BIÈRES

	°Alc	Type	Origine	25cl	50cl	1,5L
Grolsh weisen	5.1°	Blanche	Pays-bas	4,50-	8,50-	25-
Corona	8°	Blonde	USA	4,80-	9,20-	26-
Asahi dry	5.2°	Blonde	Japon	4,50-	8,50-	25-
St stephanus	7°	Blonde	Belgique	4,80-	9,50-	27-
Meantime	4,3°	Pale ale	England	4,80-	9,20-	26-
Copères	5.2°	Ambrée	Belgique	4,50-	9-	25-
Picon	6°			4,60-	9-	25-
Monaco / Panaché	4°			4 -	8-	24-

COCKTAILS

Moscow mule	12
Vodka française, citron vert, ginger ale, bitter angostura.	
Porto sour	12
Porto blanc Quinta pessegueiro, citron vert, aquafaba, sirop de canne.	
Jasmin	13
Gin artisanal "La barge" par La distillerie du Rhône au jasmin, eau tonique.	
Martinican mule	12
Rhum trois rivières double wood, citron vert, ginger beer.	
Hard mad'	12
Vodka wiborowa, fraise, citron vert, basilic, menthe fraîche.	
Basil smash	13
Gin "ADN", distillerie du Rhône, basilic, citron jaune, miel de fleur.	
Gin tonic	10
Gin gordon's, eau tonique, citron jaune.	
Mojito	10
Rhum trois rivières, citron vert, sucre de canne, menthe, eau pétillante.	
Mojito royal	15
Rhum trois rivières, citron vert, sucre de canne, menthe, champagne.	
Mojito fruits rouges	12
Rhum trois rivières, fruits rouges, citron vert, sucre de canne, menthe, eau pétillante.	
Mamita mango y sal	13
Tequila acayucan, cointreau, mangue, pomme, citron vert, servi givré.	
Cuba libre	10
Rhum havana club 3 ans, coca cola, citron vert.	
Caïpirinha maracuja	13
Cachaça aguacana, jus de citron vert, miel, gingembre, fruit de la passion.	
Caïpirinha	12
Cachaça aguacana, jus de citron vert, miel, gingembre.	
Ti' punch océan	12
Rhum trois rivières océan, citron vert, sucre roux.	
Spritz	10
Aperol, prosecco, orange.	
Fiorente spritz	10
Liqueur de fleur de sureau Fiorente, prosecco, menthe fraîche.	
Sex on the berge	12
Vodka wiborowa, crème de pêche, crème de framboise, cranberry, ananas.	
Piña colada	13
Rhum blanc trois rivières, sirop et lait de noix de coco, ananas frais, muscade.	
Cocktail du moment	
Recette proposée par notre équipe ou à consulter sur le menu numérique.	

MOCKTAILS

Grove 42	9-
Spiritueux 0° aux agrumes et gingembre, ginger ale, jus de citron.	
Botanique	8-
Spiritueux 0° au genévrier, concombre et camomille, Ginger ale, jus de citron.	
Mademoiselle	8-
Jus de fraise, jus de citron vert, sirop de basilic, menthe fraîche.	
Virgin piña colada	9-
Ananas frais, lait et sirop de coco, noix de muscade.	
Virgin mojito	8-
Jus de citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse.	

VINS

Rosés

"You are maur" Igp, Château St-maur, dom. Roger Zannier.	12,5cl	46,5cl	75cl	150cl
Golfe de st Tropez- Cogolin - France.	4,5-	16-	25-	65-
"St M" AOP, Château St-maur, domaine Roger Zannier.	12,5cl	75cl	150cl	300cl
Golfe de st Tropez- Cogolin - France.	7-	40-	90-	195-
"L'excellence" AOP, Château St-maur, domaine Roger Zannier.		75cl	150cl	
Golfe de st Tropez- Cogolin - France.		50-	115-	

Blancs

"Mâcon", AOP, 100 % Chardonnay.	4,5-	15-	-	
Maconnais, Vignerons des terres secrètes, France.				
"Bourgogne Chardonnay" AOC, 100% chardonnay.	-	-	30-	
Chablis, Domaine de la chablisienne. France.				
"Le bordeaux", AOC, Bio, végan, 0 pesticides, Sauvignon blanc, Sémillon, muscadelle.	-	-	30-	
Bordeaux, Entre deux mers, France, Pascal, vigneron oé.				
"Attitude", IGP Val de loire. 100% sauvignon.	7-	-	38-	
Vallée de la Loire, P.Jolivet, France,				
"Ultime récolte", IGP côte catalane, Muscat d'alexandrie.	6-	-	35-	
Languedoc Roussillon, Jeff Carrel.				
"Secret de famille", VDP méditerranée, 100% viognier.	5-	-	30-	
Vallée du Rhône, P. Jaboulet aîné, France.				

Rouge

"Le côt tulette", AOP, 100 % Syrah.	12,5cl	46,5cl	75cl	
Côte du Rhône, Louis Mousset, France.	4-	14-	-	
"VPO" IGP. Bio, végan, 0 pesticides, Marselan et grenache.	5-	-	30-	
Vaucluse principauté d'orange, France, Fabien vigneron oé,				
"Villa des anges", VDF, Cabernet, merlot, syrah.	5-	-	30-	
Languedoc Roussillon, Jeff Carrel.				
"Mapu", Maipo valley, Cabernet sauvignon. Carmenère.	7-	-	38-	
Vallée centrale, Chili, Baron Philippe de Rothschild,				
"Signargues", Bio, vegan, 0 pesticides, design en édition limitée.	-	-	35-	
Côte du Rhône village, Vigneron oé, France.				

Vins pétillants

"Bleu brut", Champagne, Besserat de bellefon, France.	12,5cl	75cl		
"Mercier" Champagne,	-	120-		
"Prosecco", Riccadonna, Italie	12-	80-		
	7-	42-		

Retrouvez la description et le millésime de nos vins sur le menu numérique.

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Rhum arrangé maison	9-
Rhum 50°, ananas caramélisés, sucre roux, vanille de madagascar.	
Kir : Vin blanc et crème de fruits au choix	4,50-
Cassis, pêche, framboise, mûre.	
Kir royal: Champagne et crème de fruit au choix	12-
Cassis, pêche, framboise. mûre.	
Martini rouge / blanc	6-
Pastis	3,50-
Pastis piscine	7-
Piscine de rosé	7-
Rosé pamplemousse	4,50-
Piscine de rosé pamplemousse	7-