

COCKTAILS SIGNATURE

De 8 à 16 cl

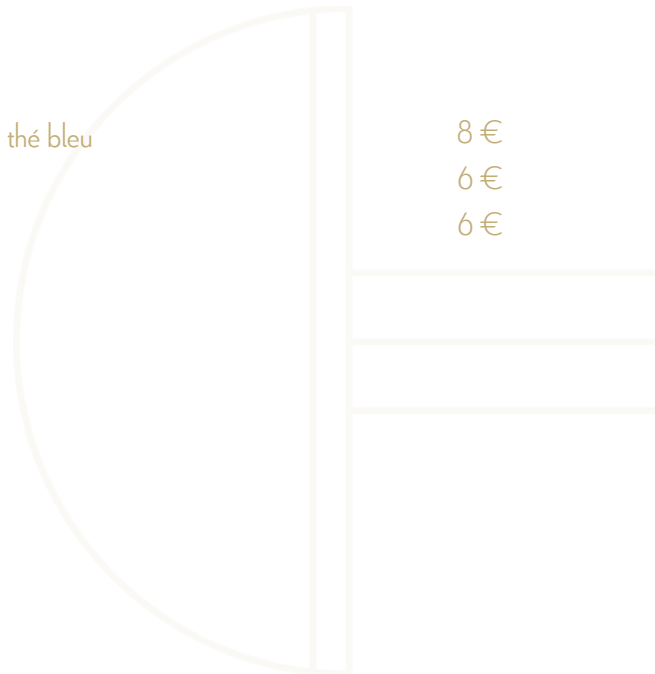
Le Moussaillon ~ Rhum Havana Especial, Merveilleux Falernum, citron,	11 €
Le Flibustier ~ Rhum Havana, citron jaune, ananas, Curaçao bleu, sirop d'orgeat	12 €
Quésaco ~ Saint-Germain, sirop de vin et baies roses, purée de passion, Noilly-Prat, menthe, Champagne	13 €
Santa Rosalia ~ Tequila Altos, concombre, gingembre, sirop de poivron vert, Schweppes Ginger Ale	12 €
Le Fadoli ~ Campari, citron, liqueur de verveine & orange, Schweppes tonic	11 €
Limounetto ~ Liqueur de citron, cordial pamplemousse & gingembre, menthe, Vermouth blanc	12 €

SPRITZ SIGNATURE

Le Toulonnais ~ Rinquinquin, sirop de romarin maison, Prosecco	9 €
Le Provençal ~ Carpano blanc, sirop d'olive & herbes de Provence, Prosecco	9 €
Le Mayol ~ Campari, crème de pêche, Cointreau, sirop de romarin maison, menthe, Prosecco	10 €
Le Faron ~ Vin rosé, pamplemousse, sirop de baies roses	8 €

MOCKTAILS SIGNATURE

l'Anémone ~ Schweppes Ginger Ale, sirop de fleur de sureau, citron vert, thé bleu	8 €
Citronnade de Mémé ~ Citron, miel, eau infusée à la lavande	6 €
Farigoulette ~ Thé Earl Grey, pêche, thym, citron	6 €



CARTE DE SAISON • SEASONAL MENU

Service 7 jours / 7, de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 • 7/7, from 12 am to 2 pm & from 7:30 pm to 9:30 pm

NOS FORMULES OUR MENUS

Entrée + Plat • 38€

Plat + Dessert • 35€

Entrée + Plat + Dessert • 49€



Nos suggestions de vins au verre pour accompagner vos choix

À PARTAGER... OU PAS ! • TO SHARE... OR NOT !

Ceviche de Maigre, Mangue & Sésame • *Stone Bass Ceviche, Mango & Sesame* 16 €

 Domaine du Paternel, AOC Cassis, longue fraîcheur et notes de fruits à chair blanche


Crevette, Chou-Fleur & Tandoori • *Shrimp, Cauliflower & Tandoori dressing* 15 €

 Bastide des Oliviers, AOC Côteaux varois, gras en bouche, délicat et fruité

La Jolie Burrata, Figue & Truffe • *Burrata, Fig & Truffle* 17 €

 Château Sainte-Marguerite, AOC Côtes de Provence, puissance et générosité, reflets de fruits rouges

Crudo de Thon, Gingembre & Passion • *Raw Tuna, Ginger & Passionfruit* 16 €

 Domaine de Gueissard, AOC Côtes de Provence, équilibre entre amplitude et fraîcheur, échos fleuris

LES PLATS DU CHEF... • THE CHEF'S DISHES

Espadon, Ail Noir & Légumes de Daniel Vuillon • *Sword Fish, Local Veggies & Black Garlic* 25 €

 Domaine du Paternel, AOC Cassis, longue fraîcheur et notes de fruits à chair blanche

Merlu, Butternut & Moule • *Roasted Hake, Butternut & Mussel* 25 €

 Domaine Chiroulet, IGP Côtes de Gascogne, gourmand et liquoreux, notes de fruit mûrs

Boeuf grillé, Échalote & Panais • *Grilled beef, Shallot & Parsnip* 26 €

 Château Sainte-Marguerite, AOC Côtes de Provence, puissance et générosité, reflets de fruits rouges

Porcelet Confit, Noisette & Champignon • *Pig Confit, Hazelnut & Mushroom* 26 €

 Château Val d'Arenc, AOC Bandol, Puissance boisée, notes de tabac et de cuir

ET POUR FINIR... • DESSERTS

Sphère de l'Équerre, Chocolat Grand Cru Andoa & Safran • *Chocolate Ball & Saffron* 12 €

La Figue, Cognac & Crème Glacée des Brebis • *The Fig, Cognac and Sheep Milk Ice Cream* 11 €

Financier, Noisette & Shiitaké • *Financier Cake, Hazelnut & Shiitake Mushroom* 11 €

Sélection du Comptoir des Fromages • *Local Cheeses Selection* 13 €

 Château Sainte-Marguerite, AOC Côtes de Provence, puissance et générosité, reflets de fruits rouges

 Domaine du Paternel, AOC Cassis, longue fraîcheur et notes de fruits à chair blanche

POUR LES MINOTS • KID'S MENU 16 €

Moins de 12 ans • Under 12

Croustillant de poisson ou **Aiguillette de volaille aux corn flakes & frites**

Crunchy Fish or Chicken Breast and French Fries

Glaces & sorbets ou **Moelleux au chocolat**

Ice Cream and Sorbets or Chocolate Cake

 Jus de fruits Charles Papillon, Jus artisanal sans sucres ajoutés

LES VINS ◦ WINES

12,5 cl 75 cl

VINS ROSÉ ◦ ROSÉ WINES

Bandol ~ Domaine Vigneret · AOC		32 €
Bandol ~ Domaine de Terrebrune · Bio · AOC		40 €
Côtes de Provence ~ Château Saint-Maur · L'Excellence · AOC		55 €
Côtes de Provence ~ Clos de l'Ours · L'accent · AOC		45 €
Côtes de Provence ~ Château St Maur · Clos Capelune · AOC		60 €
Côtes de Provence ~ Château Sainte Marguerite · Cuvée Fantastique · Bio · AOC		60 €
Côtes de Provence ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio · AOC	8 €	39 €
Côtes de Provence ~ Vignobles Gueissard · Cuvée G · AOC		36 €
Coteaux d'Aix ~ Château Calissanne · AOC	6 €	27 €
Coteaux Varois ~ Bastide des Oliviers · Cuvée Justine · Bio · AOC	6,50 €	30 €

VINS BLANCS ◦ WHITE WINES

Côtes de Provence ~ Vignobles Gueissard · Cuvée G · AOC	7,50 €	36 €
Côtes de Provence ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio · AOC		39 €
Côtes de Provence ~ Château St Maur · Clos de Capelune · Cru Classé · AOC		65 €
Cassis ~ Domaine du Paternel · Blanc de blancs · AOC AOC	8,50 €	45 €
Meursault ~ Domaine Bouzerau · AOC		80 €
Bandol ~ Domaine Vigneret · AOC		35 €
Vaucluse ~ Domaine des Enchanteurs · IGP Bio		35 €
Puligny-Montrachet ~ Vincent Girardin · AOC		129 €
Chablis ~ Moreau-Naudet · AOC		55 €
Vin de France ~ Domaine Jean-Michel Gerin · Viognier · La Champine · VDF		35 €
Côtes de Gascogne ~ Domaine Chiroulet Soleil d'Automne · IGP	6 €	30 €

VINS ROUGES ◦ RED WINES

Côte-Rôtie ~ Bernard Burgaud · AOC		89 €
St Joseph ~ Maison les Alexandrins · AOC		52 €
Côtes de Provence ~ Domaine Vigneret · AOC		27 €
Côtes de Provence ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio · AOC	8 €	39 €
Côtes de Provence ~ Vignobles Gueissard · Cuvée G · AOC	7,5 €	36 €
Bandol ~ Domaine de Terrebrune · Bio · AOC		65 €
Bandol ~ Vignobles Gueissard · AOC		55 €
Bandol ~ Château de Pibarnon · AOC		70 €
Bandol ~ Château Val d'Arenc · AOC	8,50 €	45 €
Hautes-Côtes de Beaune ~ Domaine Bouchard · AOC		39 €
Saint Nicolas de Bourgueil ~ Les Javeaux · AOC		35 €
Chateauneuf-du-Pape ~ Chateau de Beaucastel · AOC		189 €
Pommard ~ Olivier Leflaive · AOC		125 €

CHAMPAGNES ◦ CHAMPAGNES

10 cl 70 cl

Bergère ~ Brut · AOC	9 €	49 €
Mumm ~ Brut · AOC		70 €
Bruno Paillard ~ Extra brut · AOC	14 €	85 €
Ruinart ~ Blanc de blancs · AOC		155 €
Ruinart ~ Rosé · AOC		155 €

Tarifs TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

BIÈRES PRESSION • DRAFT BEERS

25 cl 50 cl

Heineken ~ Blonde · Pays-Bas · 5°

4 € 7,50 €

Edelweiss ~ Blanche · Pays-Bas · 5°

4 € 7,50 €

BIÈRES BOUTEILLES • BEERS BY THE BOTTLE 33 cl

Bulle Blanche ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 4,2°

7,50 €

Bulle blonde ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 5°

7,50 €

Bulle Ambrée ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 6°

7,50 €

Bulle Aix Pale Ale ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 6°

8 €

Bulle Triple ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 8°

8 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pastis 51 ~ 45° · 2 cl

3,50 €

Pastis Henri Bardouin ~ 45° · 2 cl

4,50 €

Ricard ~ 45° · 2 cl

3,50 €

Martini ~ Blanc ou Rouge · 14,4° · 6 cl

6 €

Rinquiquin ~ 15° · 6 cl

6 €

Lillet ~ Blanc · 17° · 6 cl

5 €

Amaretto Disaronno ~ 28° · 6 cl

7 €

Porto LBV ~ Rouge · 16° · 10 cl

8 €

Orange Colombo ~ 15° · 6 cl

6 €

Suze ~ 15° · 6 cl

5 €

Liqueur de Farigoule ~ 40° · 4 cl

7 €

Limoncello ~ Arechi · 24° · 6 cl

7 €

Cointreau ~ 40° · 4 cl

6 €

Bailey's ~ 17° · 6 cl

7 €

Eau de vie ~ Poire ou Mirabelle · 40° · 4 cl

6 €

Chartreuse ~ Verte · 55° · 4 cl

7 €

Calvados ~ Christian Drouin · AOC · 40° · 4 cl

7 €

Cognac ~ Rémy Martin · VSOP · 40° · 4 cl

10 €

Armagnac ~ Gelas · 40° · 4 cl

10 €

Get 27 ~ 21° · 6 cl

7 €

Get 31 ~ 24° · 6 cl

7 €

Campari ~ 25° · 6 cl

6 €

DÉGUSTATION - TASTING

GIN & TONIC ~ (Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus · 20 cl)

4 cl

Juillet Provence ~ 44°	12 €
Juillet Kreyol ~ 44°	12 €
Beefeater ~ 40°	9 €
Citadelle Old Tom No Mistake ~ 46°	12 €
Drouin Le Gin ~ 42°	11 €
Monkey 47 ~ 47°	14 €
Bobby's Jenever ~ 38°	12 €
Ki No Bi ~ Kyoto · Dry Gin · 45,7°	14 €
Hendrick's ~ 41,4°	11 €
Normindia ~ 41,4°	10 €
Gin Mare Capri ~ 42,7°	13 €

RHUM

4 cl

Havana ~ 3 ans · 37,5°	9 €
Havana ~ 7 ans · 40°	10 €
Havana ~ Especial · 40°	9 €
Bielle ~ 59°	8 €
Dos Maderas ~ PX 5+5 · 40°	10 €
Pacto Navio ~ 40°	8 €
Clarín Communal ~ 40°	8 €
Mount Gay ~ XO · 43°	12 €
La Perle ~ 54,5°	14 €
La Favorite ~ 50°	8 €

WHISKY

4 cl

Maker's Mark ~ Bourbon · 45°	9 €
Talisker ~ Isle of Skye · 10 ans · 45,8°	11 €
West Cork ~ Irish · 40°	8 €
Ballantine's ~ Scotch · 40°	8 €
Akashi ~ Japan · 40°	10 €
Canadian Club ~ 40°	8 €
Bulleit Rye ~ 45°	8 €
Tomatin 12 years ~ Highlands · 43°	12 €
Teeling ~ Irish · 46°	13 €

VODKA

Absolut ~ 40°	7 €
Grey Goose ~ 40°	10 €
Tito's ~ 40°	8 €

TEQUILA & MEZCAL

Altos ~ Reposado · 38°	9 €
Altos ~ Blanco · 38°	8 €
Mezcal Bruxo ~ 40°	10 €

LES SOFTS · SOFT DRINKS

Vittel ~ 50 cl	3,50 €
Vittel ~ 1L	5 €
San Pellegrino ~ 50 cl	3,50 €
San Pellegrino ~ 1L	5 €
808 ~ Plate ou Pétillante · 75 cl	6 €
Perrier ~ 33 cl	4 €
Coca Cola · Coca Cola Zéro ~ 33 cl	4 €
Orangina ~ 25 cl	4 €
Limonade ~ 25 cl	3,50 €
Sirop Monin ~ Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron	2 €
Schweppes Tonic Heritage ~ Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Matcha · 20 cl	4,50 €
Jus de fruits artisanaux ~ Charles Papillon · 25 cl	6,50 €
Pomme, Orange, Tomate, Poire	
Jus d'orange pressée ~ 25 cl	7 €

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Café Espresso	2,50 €
Café Double Espresso	5 €
Cappuccino	6 €
Café Crème	4 €
Café Noisette	2,70 €
Décaféiné	2,50 €
Café frappé	6 €
Thé ~ Vert Sencha, Vert Menthe, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Rose Litchi, Chai	4 €
Infusion ~ Tilleul, Camomille, Verveine	4 €
Chocolat chaud	4 €