

CUISINE DU PAYS

OLIVE &  
ARTICHAUT

ENTRE MER & MONTAGNE

VIEUX-NICE, FRANCE

BOISSONS


# TRINQUONS ENSEMBLE

## / APÉRITIFS



### LE CHARME DE LA BULLE

À la coupe

Giol Veneto Prosecco Spumante NV. / 75cl	7
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse / 75cl 	12

### LES CLASSIQUES

Ricard 2cl / Pastis 51	5,5
Vin cuit / 5cl	9,5
Bières locales / 33cl	6.5
Cocktail Maison	8 à 12
Martini / 5cl	5,5
Kir Vin Blanc / 12cl	7
Kir Royal / 12cl	12
Soda supplément	2,5

### LES WHISKIES

Single Malt Ecosse Cardhu Amber Rock	12
Straight Tennessee Whiskey Jack Daniel's	12
Whisky Japonais "Nikka Taketsur"	12
Islay Single Malt, Laphroaig (Tourbé)	12

### LES RHUMS

Diplomatico Reserva Exclusiva Ron De Venezuela	12
Don Papa	12


### LES GINS

Hendrick's	9,5
Bombay Sapphiere	9,5

Le Verre de Vin Blanc / Rosé / Rouge 5,5 à 10  
En suggestion selon la saison

L'accord Mets & Vins 25 /p  
Qui accompagnera à merveille  
le menu dégustation

### LES SOFTS

Limonade Artisanale de Menton / 25cl	5	Pur jus  Maison / 25cl	5
Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl	5	Jus de fruits d'Alsace	
Schweppes Tonic / 25cl	5	1/2 Eau plate Mondariz / 33cl	2,5
Diabolo Menthe / Grenadine / Citron	3,5	1/2 Eau gazeuse, Mondariz / 33cl	2,5
Sirop à l'Eau Menthe / Grenadine / Citron	3,5	Eau filtrée Maison / 75cl Plate / Gazeuse	3

# L'ÉLÉGANCE & LA FRAÎCHEUR D'UN VIN BLANC



*Nos vins sont issus majoritairement de l'agriculture biologique*

<i>VINS BLANCS</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Anjou, Petit Prince, Domaine Bablut, 20 Chenin	-	-	40
AOP Sancerre, Kimméridgiennes, Domaine Moreux 20 Sauvignon	19,5	-	39
IGP d'Oc, Serre de Guery, 20 Sauvignon	-	-	23
AOP Crozes Hermitage, Domaine Mule Blanche, Paul Jaboulet Aîné, 20 Marsanne, Roussanne	-	-	44
AOP Chablis, Domaine Bersan, 20 Chardonnay	18,5	-	37
AOP Macon Solutré-Pouilly, Domaine du Capucin, 20 Chardonnay	-	-	30
AOP St Aubin 1er cru, Domaine Jean-Marc Boillot, 20 Chardonnay	-	-	56
AOP Condrieu, Domaine Bonnefond, Cuvée Côte Chatillon, 20 Viognier	-	-	81
<i>VINS BLANC LOCAUX</i>		<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Côtes de Provence, Cuvée Guy de Nine, Château La Mascaronne, 20 Ugni Blanc / Rolle		-	40
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches, 20 Rolle / Clairette / Ugni Blanc / Marsanne		21	30
AOP Bellet, Domaine de La Source, 20 Rolle		-	55
AOP Bandol, Domaine de la Bostide Blanche, 20		26	-

# LE CARACTÈRE D'UN VIN ROUGE



<i>VINS ROUGES</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Anjou, Brissac Petra Alba, Domaine de Bablut, 20 Cabernet Franc	-	-	40
AOP Sancerre, Kimmeridgiennes, Domaine Moreux, 20 Pinot Noir	20	-	39
AOP Saint Amour, Cru du Beaujolais, Domaine Ternel, 20 Gamay	-	-	35
AOP Pomerol, Château Bellegrave, 20 Merlot / Cabernet Franc	-	-	92
AOP Puisseguin-St-Emilion, Château Beauséjour, 20 Merlot / Cabernet Franc	-	-	40
AOP Bordeaux Supérieur, Château Pancalle, 20 Merlot	-	20,5	-
AOP Margaux, Château Giscours, Grand Cru classé, 2012 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	-	-	180
AOP Vacqueyras, Les Fruits sauvages, Domaine Clos de Caveau, 20 Syrah / Grenache 	-	25,5	36
AOP Côtes du Rhône, Famille Perrin, 20 Syrah	15,5	-	23
AOP Crozes Hermitage, Domaine Yann Chaves, 20 Syrah 	-	-	46
AOP Irancy, Domaine Bersan, 20 Pinot Noir / César 	-	-	38
AOP Gevrey Chambertin, Domaine Charpolin, Vieilles Vignes, 20 Pinot Noir 	-	-	82


<i>VINS ROUGES LOCAUX</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Corse, Clos Marc Aurèle, 20 Niellucciu / Sciacirellu	-	-	31
AOP Côtes de Provence, Fazioli, Château La Mascaronne, 20 Syrah / Cabernet Sauvignon 	26,5	-	36
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche, 20 Syrah / Mourvedre / Grenache 	-	27	40
AOP Bellet, Château de Bellet, 20 Grenache / Folle Noire 	-	-	55

# UN ROSÉ DE PROVENCE



<i>VINS ROSÉ</i>	50cl	75cl
IGP Alpilles, Mas de Longchamp, Val de l'Oule, 20 Grenache / Marselan) 	-	20
AOP Côtes de Provence, Quat Saisons, Château La Mascaronne Cinsault / Syrah 	-	27
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches, 20 Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 	20,5	29
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche, 20 Mourvedre / Grenache / Cinsault 	-	36

## CHAMPAGNE & PROSECCO

<i>LE CHARME DE LA BULLE</i>	Bouteille 75cl
Giol Veneto Prosecco Spumante NV.	30
AOP Champagne, Brut, Maison Ruinart	80
AOP Champagne, Brut Rosé, Maison Ruinart	95
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse 	60
AOP Champagne, Brut Sous Bois, Billecard-Salmon	110

# UN PEU DE CHALEUR / BOISSONS CHAUDES



## CAFÉS "MALONGO" —————

La Grande Réserve L'équilibre entre l'amertume et la douceur	2
Décaféiné	2,5
Noisette	2,5
Café Américain	4
Double Espresso	4
Cappuccino / Café au Lait	4,5
Café Viennois	6

## CAFÉS AROMATISÉS DIGESTIFS —————

Irish Coffee Whisky, sucre de canne, crème montée, café	12
Amaretto Coffee Amaretto, crème montée, café	12

## THÉ, INFUSIONS & AUTRES CURIOSITÉS —————

"Place des Épices"	5
--------------------	---

# DÉPART JOYEUX / DIGESTIFS

## BRANDYS ————— 4cl

Cognac	10
Armagnac	10

## EAU DE VIE DE CIDRE ————— 4cl

Calvados Château du Breuil	10
-------------------------------	----

## EAU DE VIE DE FUIITS ————— 4cl

Poire Williams Massenez	10 10
----------------------------	----------

## EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN ————— 4cl

Grappa	10
--------	----

## LIQUEURS ————— 4cl

Limoncello	7
Amaretto	10
Grand Marnier	10

## RHUMS ————— 4cl

Don Papa	12
Diplomatico Reserva Exclusia	12

## WHISKYS ————— 4cl

Islay Single Malt Laphroaig (Tourbé)	12
Single Malt Ecosse Pesade Cardhu Amber Rock	10

Whisky Japonais "Nikka Taketsuru"	12
--------------------------------------	----