

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	10
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse / 75cl 	15

### LES CLASSIQUES —————

Ricard 2cl / Pastis 51	5,5
Bières locales / 33cl	6.5
Cocktail Maison	8 à 12
Martini / 5cl	7
Kir Vin Blanc / 12cl	10
Kir Royal / 12cl	15
Soda supplément	2,5

### LES WHISKIES —————

Single Malt Ecosse	12
Cardhu Amber Rock	
Single Malt Highland	12
Scotch Whiskey Aberlour	
Whisky Japonais	12
“Nikka Taketsur”	
Single Malt Islay	12
Laphroaig (Tourbé)	

### LES RHUMS —————

Diplomatico Reserva Exclusiva Ron De Venezuela	12
Don Papa	12

### LES GINS —————

Hendrick's	9,5
Bombay Sapphire	9,5

---

Le Verre de Vin Blanc / Rosé / Rouge	9,5
<i>En suggestion selon la saison</i>	

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

### LES SOFTS —————

Limonade Artisanale de Menton / 25cl	6,5
Diabolo	3,5
Menthe / Grenadine / Citron	
Sirop à l'Eau	3,5
Menthe / Grenadine / Citron	





Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl	6,5
Pur jus  Maison / 25cl	5
Jus de fruits d'Alsace	
Eau filtrée Maison / 75cl	4
Plate / Gazeuse	

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



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

## VINS BLANCS --- 37,5cl 50cl 75cl

AOP Anjou, Petit Prince, Domaine Bablut Chenin 	-	-	45
AOP Sancerre, Vignoble Dauny Terres Blanches Sauvignon 	-	-	42
AOP Crozes Hermitage, Domaine de la Ville Rouge Marsanne, Roussanne 	-	-	50
AOP Saint-Véran au bois de fée Chardonnay 	-	-	45
AOP Macon Solutré-Pouilly, Manoir du Capucin Chardonnay	-	-	35
AOP St Aubin 1er cru, Pitangerets, Domaine Au Pied du Mont Chauve Chardonnay	-	-	65
AOP Chassagne-Montrachet, Domaine Alain Chavy Chardonnay	-	-	80

## VINS BLANCS LOCAUX --- 50cl 75cl

AOP Côtes de Provence, Cuvée Guy de Nine, Château La Mascaronne Ugni Blanc / Rolle (Élevé en fût de chêne) 	-	-	42
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Rolle / Clairette / Ugni Blanc / Marsanne 	27	40	
AOP Bellet, Domaine selon arrivage Rolle 	-	-	55
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Clairette / Ugni Blanc / Rolle / Sauvignon Blanc	30	-	





# 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 Cabernet Franc 	-	-	45
AOP Sancerre, Pynoz, Vignoble Danny Pinot Noir	-	-	42
AOP Saint Amour, Cru du Beaujolais, À la folie, Domaine Chardigny Gamay	-	-	37
AOP Beaune 1er cru, maison chanzy Pinot Noir 	-	-	85
AOP Côtes du Rhône, Château Rochecolombe Syrah 	-	-	35
AOP Vacqueyras, Les Fruits sauvages, Domaine Clos de Caveau Syrah / Grenache 	-	27	40
AOP Crozes Hermitage, Terre d'Éclat, Domaine De La Ville Rouge Syrah 	-	-	50
AOP Puisseguin-St-Emilion, Château Beauséjour Merlot / Cabernet Franc 	-	-	46
AOP Pomerol, Château Bellegrave Merlot / Cabernet Franc	-	-	92
AOP Bordeaux Supérieur, Château Panchille Merlot	-	25	-
<i>VINS ROUGES LOCAUX</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Corse, Buzzo Buniffazzu Cépage Minustellu	-	-	37
AOP Côtes de Provence, Fazioli, Château La Mascaronne Syrah / Cabernet Sauvignon 	-	27	46
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Syrah / Mourvedre / Grenache 	-	28	42
AOP Bellet, Domaine selon arrivage Grenache / Folle Noire 	-	-	60

# UN ROSÉ DE PROVENCE



<i>VINS ROSÉ</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
IGP Alpilles, Mas de Longchamp, Val de l'Oule Grenache / Marselan) 	-	25
AOP Côtes de Provence, Quat Saisons, Château La Mascaronne Cinsault / Syrah 	-	32
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 	23	35
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Mourvedre / Grenache / Cinsault 	-	39

## CHAMPAGNE & PROSECCO

<i>LE CHARME DE LA BULLE</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Giol Veneto Prosecco Spumante NV.	40
AOP Champagne, Brut, Maison Deutz	95
AOP Champagne, Brut, Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse 	70

# UN PEU DE CHALEUR / BOISSONS CHAUDES



## CAFÉS "MALONGO" —————

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

## CAFÉS AROMATISÉS DIGESTIFS —————

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

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

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

# DÉPART JOYEUX / DIGESTIFS

## BRANDYS ————— 4cl

Cognac	10
Armagnac	10

## EAU DE VIE DE FUIITS — 4cl

Poire Williams	10
Massenez	10

## LIQUEURS ————— 4cl

Limoncello	7
Amaretto	10
Grand Marnier	10

## WHISKYS ————— 4cl

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

## EAU DE VIE DE CIDRE — 4cl

Calvados	10
Château du Breuil	

## EAU DE VIE DE MARC — 4cl DE RAISIN

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

## RHUMS ————— 4cl

Don Papa	12
Diplomatico Reserva Exclusia	12

Whisky Japonais	12
"Nikka Taketsuru"	
Rhy Whisky	12
"Bulleit"	