

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	12
Martini / 5cl	7
Kir Vin Blanc / 12cl	10
Kir Royal / 12cl	15
Soda supplément	2,5

LES WHISKIES —————

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

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

Coca-Cola & Coca Zéro / 33cl	6,5
Mocktail	8,5
Eau filtrée Maison / 75cl Plate / Gazeuse	4

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 	-	-	42
AOP Sancerre, Terres Blanches, Vignoble Dauny Sauvignon 	-	-	50
AOP Saint Joseph, Les Ribaudes, Domaine Faury Marsanne, Roussanne 	-	-	39
AOP Macon Solutré-Pouilly, Manoir du Capucin Chardonnay	-	-	37
AOP St Aubin 1er cru, Pitangerets, Domaine Au Pied du Mont Chauve Chardonnay	-	-	66
AOP Chassagne-Montrachet, Domaine Amiot Chardonnay	-	-	82

VINS BLANCS LOCAUX ————— 50cl 75cl

AOP Corse, Buzzo Bunifazziu Vermentino	-	-	39
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Rolle / Clairette / Ugni Blanc / Marsanne 	27	-	40
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Rolle 	-	-	55
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Clairette / Ugni Blanc / Rolle / Sauvignon Blanc	30	-	45

LE CARACTÈRE D'UN VIN ROUGE



<i>VINS ROUGES</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Santenay, Vieilles Vignes, Vincent Girardin Pinot Noir	-	-	55
AOP Anjou, Brissac Petra Alba, Domaine de Bablut Cabernet Franc 	-	-	45,50
AOP Sancerre, Pynoz, Vignoble Dauny Pinot Noir	-	-	50
AOP Saint Amour, Cru du Beaujolais, À la folie, Domaine Chardigny Gamay	-	-	39
AOP Haut Côtes de Nuit David Duband Pinot Noir	-	-	45,50
AOP Mercurey 1er cru, Clos Voyens, Maison Chanzy Pinot Noir 	-	-	65
AOP Côtes du Rhône, Château Rochecolombe Syrah 	-	-	37
AOP Vacqueyras, Les Fruits sauvages, Domaine Clos de Caveau Syrah / Grenache 	-	30	42
AOP Crozes Hermitage, Terre d'Éclat, Domaine De La Ville Rouge Syrah 	-	-	50
AOP Côtes de Bordeaux, Château Paillet - Quancard Merlot / Cabernet Franc	-	27	46
<i>VINS ROUGES LOCAUX</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Corse, Buzzo Buniffazzu Cépage Minustellu	-	-	40
AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry Syrah / Cabernet Sauvignon 	-	26	39
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Syrah / Mourvedre / Grenache 	-	32	49
AOP Bellet, Domaine des Collines Niçoises, selon arrivage Grenache / Folle Noire 	-	-	55

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) 	-	27
AOP Côteaux Varois en Provence, Château Thuerry Cinsault / Syrah 	-	32
AOP Les Baux de Provence, Domaine des Terres Blanches Grenache Noir et Blanc / Cinsault / Syrah / Rolle / Ugni Blanc 	24	37
AOP Bandol, Domaine de la Bastide Blanche Mourvedre / Grenache / Cinsault 	-	40

CHAMPAGNE & PROSECCO

<i>LE CHARME DE LA BULLE</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Giol Veneto Prosecco Spumante NV.	40
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'amertume et la douceur	
Décaféiné	3
Noisette	3
Café Américain	3
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 CIDRE — 4cl

Calvados	10
Château du Breuil	

EAU DE VIE DE FUIFS — 4cl

Poire Williams	10
Massenez	10

EAU DE VIE DE MARC — 4cl DE RAISIN

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	12	Whisky Japonais	12
"Laphroaig (Tourbé)"		"Nikka Taketsuru"	
Single Malt Ecosse Pesade	10	Rhy Whisky	12
"Cardhu Amber Rock"		"Bulleit"	