

Bienvenue à
Welcome to



Sélection Gourmande A Partager

Gourmet Selection to Share

Accras de crevettes au curry rouge, gingembre et citron vert <i>Shrimps fritters with red curry, ginger and lime</i>	12 €
Croquettes de pomme de terre, crémeux au curry noir <i>Potato croquette, creamy black curry</i>	10 €
Panisses au romarin, aioli tomate <i>Rosemary panisses, tomato aioli</i>	8 €
L'houmous du moment <i>The hummus of the moment</i>	9 €
Thon mi-cuit mariné aux saveurs asiatiques, gomasio <i>Marinated tuna with asian flavors, toasted sesame and salt flake</i>	14 €
Planche de charcuteries : sélection ibérique et italienne <i>Charcuterie board: iberian and Italian selection</i>	Petite / Small 16 € Grande / Large 29 €
Planche de fromages <i>Cheese board</i>	Petite / Small 16 € Grande / Large 29 €
Planche Mixte charcuteries & fromages <i>Mixed charcuterie & cheese board</i>	Petite / Small 16 € Grande / Large 29 €
Crème de courgette, burrata, salade d'herbes fraîches <i>Zucchini cream, burrata, fresh herb salad</i>	16 €
Saumon gravlax mariné aux épices douces, vinaigrette fraîcheur à la citronnelle pickles concombre <i>Gravlax salmon marinated in mild spices, fresh lemongrass broth, pickles cucumber</i>	22 €

Les Douceurs de la Terrasse

The Sweets of the Terrace

Pavlova, compotée d'abricot au romarin, amande, crème vanille 12 €

Pavlova, apricot compote with rosemary, almond, vanilla cream

Crème brûlée à la fleur de lavande 12 €

Lavender flower crème brûlée

Tartelette framboises et crémeux basilic 12 €

Raspberry tartlet and basil cream

Chou craquelin chocolaté, siphon praliné “zk”, graines de sarrasin torréfiées 10 €

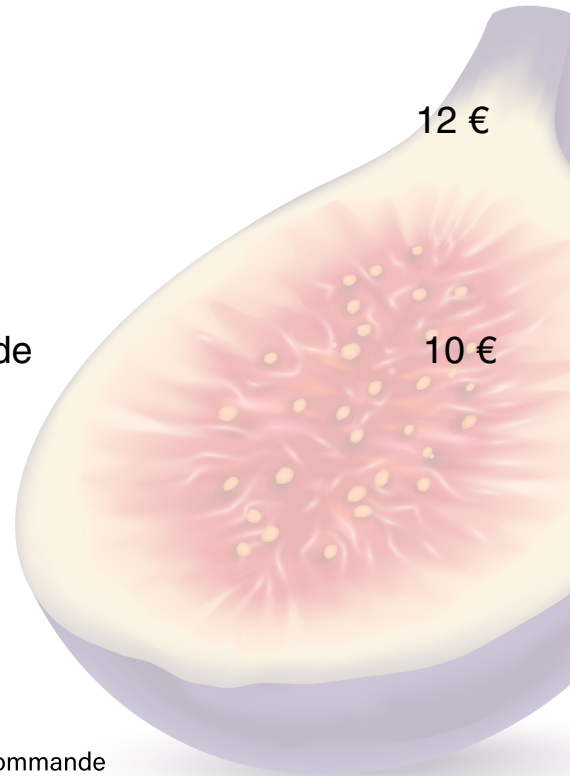
Chocolate cream puff

Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine

Nos prix s'entendent taxes incluses

Prix nets en Euros

Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande



LES COCKTAILS

Short drink :

NEGRONI

Gin, campari, vermouth rouge

Gin, campari, red vermouth

16 €

OLD FASHION

Bourbon, sucre blanc, bitter

Bourbon, white sugar, bitters

16 €

DAIQUIRI

Rhum blanc, liqueur de marasquin, citron vert, sucre de canne

White rum, maraschino liquor, lime cane sugar

12 €

LAST WORLD

Gin, chartreuse verte, liqueur de marasquin, citron vert

Gin, green chartreuse, maraschino liquor, lime

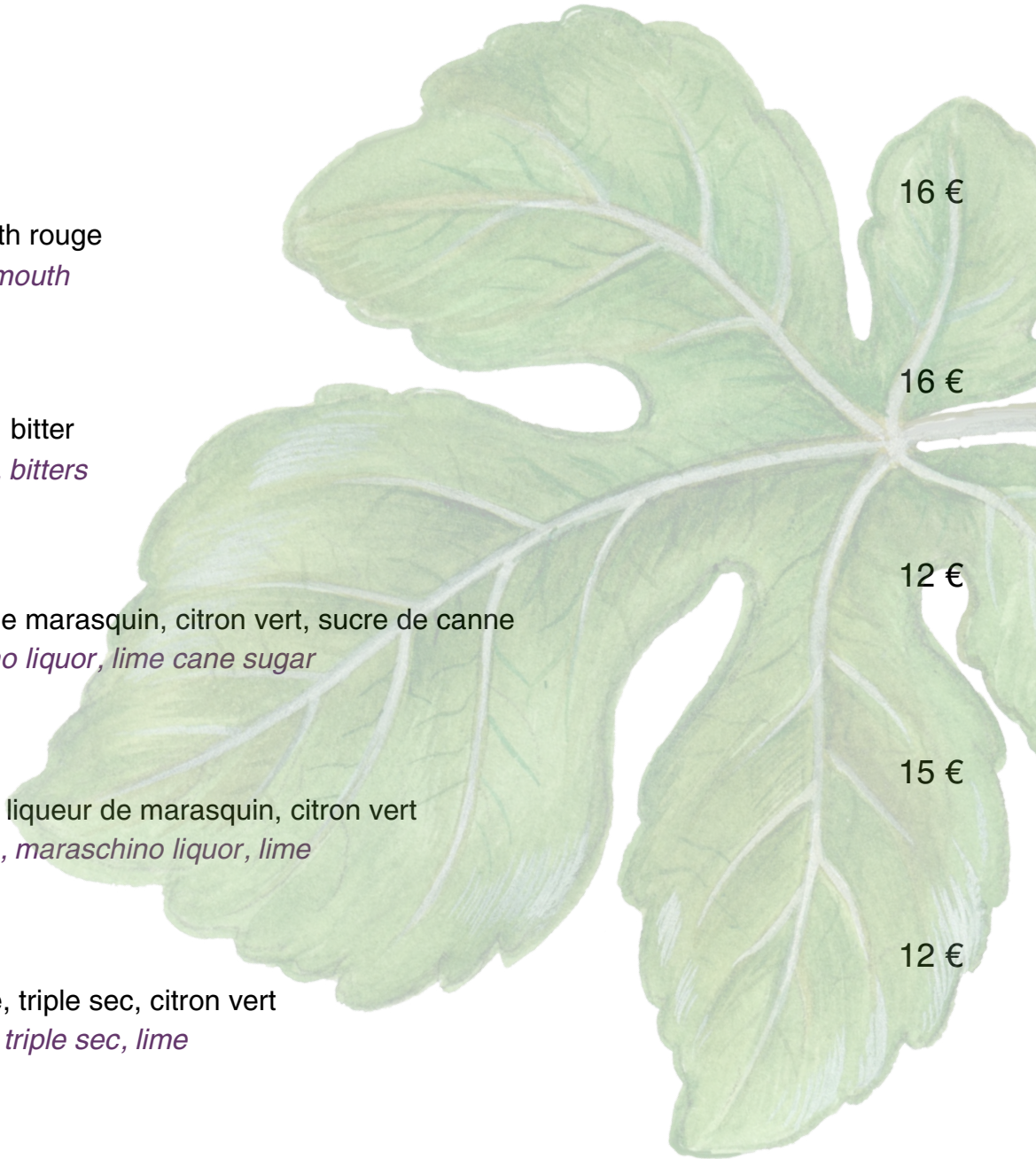
15 €

MARGARITA

Tequila, sirop d'agave, triple sec, citron vert

Tequila, agave syrup, triple sec, lime

12 €



LES COCKTAILS

Long drink :

MOJITO

14 €

Rhum blanc, citron vert, sucre, menthe, perrier, bitter

White rum, lime, sugar, mint, perrier, bitter

MOSCOW / LONDON MULE

14 €

Vodka ou gin, citron vert, ginger beer, bitter

Vodka or gin, lime, ginger beer, bitter

SÉLECTION DE SPRITZ

13 €

Apérol-St Germain, limoncello, campari, prosecco, perrier

PALOMA

14 €

Tequila, soda pamplemousse, citron vert

Tequila, grapefruit soda, lime

BLOODY MARY

12 €

Vodka, jus de citron, Jus de tomate, tabasco, sel de céleri, sauce anglaise, saumure d'olive

Vodka, lemon juice, tomato juice, tabasco, celery salt, worcestershire sauce, olive brine

PORN STAR

14 €

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, prosecco

Vodka, passion fruit liquor, vanilla syrup, passion fruit juice, prosecco

COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT

10 €

MOCKTAIL OF THE MOMENT



CHAMPAGNE A LA COUPE

12cl

Vignon Père & Fils « Les Marquises »
Extra brut Grand Cru

18 €

APÉRITIF

Ricard

5 €

Pastis 51

5 €

Pastis Henri Bardouin

7 €

Martini Rubino – Ambrato

7 €

Suze

6 €

Campari

6 €

Kir vin blanc cassis – pêche – mûre – framboise

9 €

Kir white wine blackcurrant – peach – raspberry – blackberry

Kir royal

19 €

BIÈRES/BEERS

Bière d'Antibes B06 – Blanche & IPA

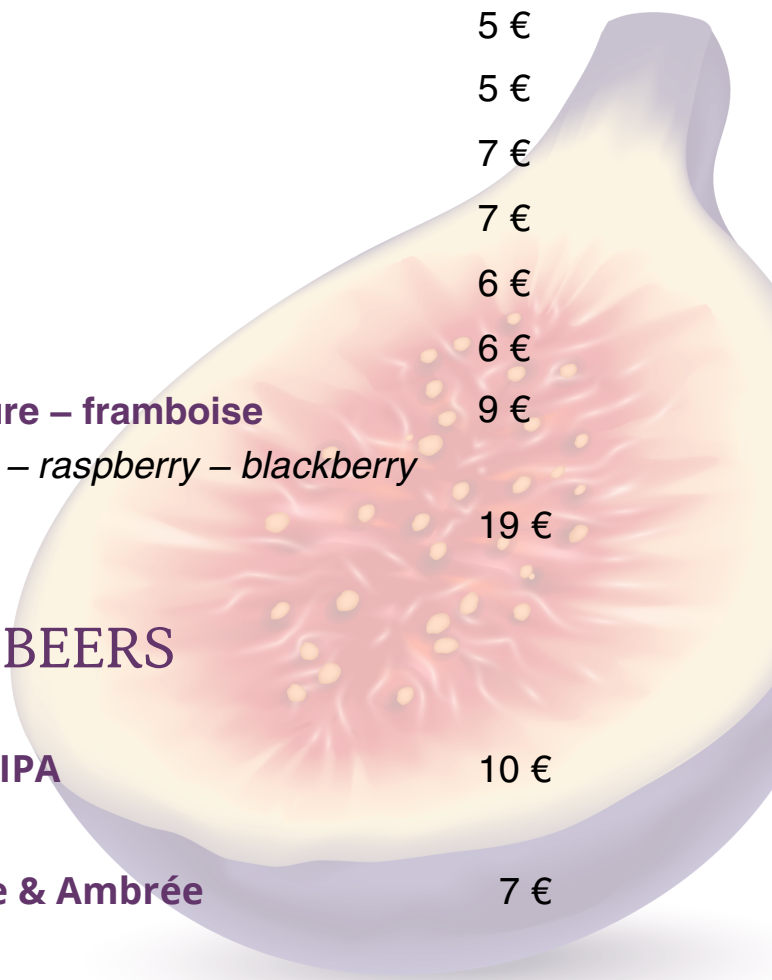
10 €

Antibes beer B06 - White & IPA

Bière du Comté de Nice – Blonde & Ambrée

7 €

Comte of Nice Beer - Blonde & Amber



VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASSE

Blanc / White

12cl

VDF Sainte Cigale, Rolle

7€

Domaine Les Masques “Essentielle” 2023

9€

IGP Méditerranée Chardonnay

Maison Altisosis 2022

12€

VDF Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

Rosé

Domaine Figuière Cuvée Magali 2024

7€

Domaine Turner Pageot “Marius” Bio 2022

8€

VDF Languedoc Pézenas

Clos Saint-Vincent Le Clos Bio 2024

13€

AOC Bellet

Rouge / Red

VDF Sainte Cigale, Merlot 2021

7€

Château de Bois-Brinçon Anjou La Seigneurie Bio 2021

7€

Le Métronome 2022

14€

VDF Vallée du Rhône



VINS / WINE

Blanc / White

Domaine Le Grand Castelet Violon d'Ingres

Alpilles Chardonnay

2024

30€

Domaine des Masques Essentielle

Chardonnay IGP Méditerranée Bio

2023

35€

Domaine Barmès-Buecher

Riesling

2023

38€

Monnaie de Singes

AOP Côtes du Rhône

2023

45€

Château de Bois-Brinçon Anjou Le Clos des Cosses Bio

2023

49€

Maison Altiosis

VDF Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

2022

52€

Château de Bois-Brinçon Coteaux de l'Aubance La Morinière Bio

2020

58€

Pouilly Loché Clos des Rocs Bourgogne

2020

85€

Domaine Saint Jean Icchtus Bellet Provence

2022

105€

Auxey Duresse Dupont Fahn Les Vieux Bourgogne

2020

118€

Pascal Jolivet Pouilly-Fumé Indigene Loire

2022

165€

Meursault Comtesse de Chérisay Bourgogne

2018

340€



VINS / WINE

Rosé

Domaine Turner Pageot Cuvée Marius Bio

VDF Languedoc Pézenas

MILLESIME 75cl

2022 32€

Domaine Figuière Première

2024 45€

Château Minuty Prestige

2024 55€

Château Sainte Marguerite Symphonie

2024 68€

Clos Saint-Vincent Le Clos

2024 75€

AOC Bellet

Mascaronne Grande Reserve Provence

2023 115€

Château d'Esclans Garrus Provence

2021 285€

Vins Moelleux

Domaine Gentile Muscat du Cap Corse

AOC Patrimonio

2021 90€

Domaine Cave d'azé Vendange de la st Martin 50 cl

2022 72€

Bourgogne



VINS / WINE

Rouge / Red

MILLESIME 75cl

Domaine Turner Pageot Cuvée Marcel Bio

2021

32€

VDF Languedoc Pézenas

Domaine Figuière "Première"

2023

45€

AOP Provence

Château de Bois-Brinçon Anjou La Seigneurie Bio

2021

48€

Château de Bois-Brinçon Anjou Villages Le Clos des Cosses Bio

2023

55€

Domaine des Peirecèdes Règue des Botes

2020

56€

AOP Provence

Château de Bois-Brinçon Garance Pineau d'Aunis Bio

2022

69€

Château Sainte Roseline Cru classé Prieuré

2021

75€

Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence

2014

98€

Saint Nicolas Fiefs Vendéens Plante Gate Loire

2012

118€

Morgon V. V Jules Desjourney Beaujolais

2012

170€

Château Dauzac Margaux Bordeaux

2018

169€

Massamier La Mignarde VDF Domus Maximus

2021

198€

Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence

2003

220€

Gevrey Chambertin Clos Tamisot Bourgogne

2017

485€

Clos des Lambrays Grand Cru Bourgogne

2005

765€

CHAMPAGNES & CREMANT

MILLESIME 75cl

Château de Bois-Brinçon Crémant de Loire Bio 2022 55€

Veuve Elisabeth 68€

Vignon Père & Fils « Les Marquises » 95€
Extra brut Grand Cru

Billecart Salmon « Brut réserve » 128€

Drappier Brut nature sans soufre zéro dosage 130€

Billecart Salmon Brut Rosé 185€



**Pour un choix encore plus riche
en références ,
n'hésitez pas à demander la carte des vins du
Restaurant Gastronomique.**



*For an even wider selection of wines,
feel free to request the wine list from our
Gastronomic Restaurant.*

ALCOOLS / SPIRITS

- VODKA -

Fair Vodka Française
Beluga gold
Vodka 06

12 €
29 €
16 €

- GIN -

Tanqueray N°10
Gin 44°N – Comté de Grasse
Hendrick's
Mare Meditrranean

12 €
15 €
14 €
14 €

- TEQUILA -

Patron Silver
Patron Reposado
Mezcal Del Maguey
Clase Azul Reposado

12 €
14 €
15 €
65 €

- RHUM -

Hampden 8 ans
Zacapa
Neisson Bio
Plantation 3 ans
Cachaça

16 €
18 €
12 €
12 €
11 €

- WHISKY -

Jack Daniel's Single Barrel
Hibiki Harmony
Woodford Réserve
Chivas 12 ans

14 €
31 €
14 €
11 €

2,50€ en supplément pour les soft qui accompagnent les alcools

2,50€ supplement for soft drinks that accompany spirits

DIGESTIF - 4cl

Limoncello

9 €

Get 27

9 €

Amaretto Adriatico

10 €

Cointreau

10 €

Mister black coffee liqueur

10 €

Chartreuse Verte

14 €

Chartreuse V.E.P

23 €

Cognac Delaitre XO

22 €

Calvados Château de Breuil

19 €

Bas Armagnac J.Goudoulin 1988

19 €

SODA

Coca – Coca zéro – Orangina 6 €

Fever-tree Tonic – Tonic Méditerranéen – Soda Pomelo 5 €

Ginger beer – Ginger Ale 5 €

Thé glacé Darjeeling noir & Limonade citron vert 8 €

Black Ice tea Darjeeling & Lime limonade

« Maison Benedetti »

Jus de fruits / fruit juices « Maison Benedetti » 8 €

Pêche bio – Abricot bio – Pomme bio – Tomate – Poire Williams – Orange

Organic peach – Organic apricot – Organic apple Tomato – Williams pear – Orange

EAUX / WATERS

Thonon (*plate*) – **Vals** (*Pétillante*) 75 cl 8 €

Perrier 33 cl 6 €

Evian 33 cl 6 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

La maison du Café Costadoro 100% Arabica

Espresso 3 €

Double espresso 4,50 €

Américain 3,50 €

Déca 3,50 €

Cappuccino – Latte 4,50 €

Thé – Infusion 5 €