



# DOMAINE DU MAS DE PIERRE

RESORT & SPA • SAINT-PAUL DE VENCE



## Le Bar

« Printemps et Créativité sont à découvrir dans nos Cocktails ... »

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## SOMMAIRE

Champagnes à la coupe & vins au verres	3
<b>Nos Champagnes et Champagne d'exception</b>	<b>4-5</b>
<b>Créativité...</b> Cocktails au Champagne	6
<b>Créativité...</b> Cocktails Signature & Sans Alcool	7-8
<b>Créativité...</b> Nos Spritz & Mules du Domaine	10
Nos Gin & Tonic	11
Nos Vodkas, Rhums & Tequila	12
Nos Whiskies	13
Nos Digestifs	14
Nos Liqueurs	15
Les Apéritifs, Bières & Bières Pression	16
Les Jus de Fruits, Sodas & Eau	17
Les Encas délicats & douceurs gourmandes & Les boissons chaudes	18-20
Nos Partenaires	21



## Champagne à la coupe (12cl) ...

Champagne by the glass

<b>Taittinger</b> L'élégance de l'équilibre !	<b>21 €</b>
Taittinger Prestige Rosé	33 €

## Les Vins au verre (12cl) ...

Wine by the glass

### Vins Blancs

White Wine

AOC Côtes de Provence - Château Leoubé Love de Leoubé	14 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Ott Clos Mireille	16 €

### Vins Rosés

Rosé Wine

AOC Côtes de Provence - Château Leoubé Love de Leoubé	14 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Ott Château de Selle	16 €

### Vins Rouges

Red Wine

AOC Côtes de Provence - Château Leoubé Love de Leoubé	14 €
AOC Côtes de Provence - Domaine Ott Château de Selle	16 €
Bourgogne - Louis Jadot Pinot noir - Côte d'Or	16 €



## Nos Champagnes ...

... <u>Brut</u>	75 cl
Taittinger - Brut Réserve	125 €
Laurent Perrier – La Cuvée	155 €
Roederer – Collection 242	165 €*
Bollinger - Spécial Cuvée	195 €
Moët & Chandon - Brut Imperial	210 €
Billecart Salmon - Brut Reserve	210 €
Ruinart - Brut	
... <u>Extra Brut</u>	75 cl
Pierre Gerbais - Grains de Celles	110 €
Pierre Gerbais – Lieu-Dit Champ Viole	165 €
Billecart Salmon – N°2 Les Rendez-vous	400 €
... <u>En Demi-Sec</u>	75 cl
Billecart Salmon	
... <u>Brut Nature</u>	75 cl
Billecart Salmon - Brut Nature	170 €
Bonnet Ponson - 2018 Seconde nature	230 € **
... <u>Blanc de Blancs</u>	75 cl
Ruinart - Blanc de blancs	230 €
2014 Roederer – Blanc de Blancs	290 €
... <u>100% Pinot Blanc</u>	75 cl
Pierre Gerbais – Lieu-Dit La Loge	260 €
... <u>Rosé</u>	75 cl
Pierre Gerbais – Grains de celles	120 €
Duval Leroy	160 €
Taittinger Prestige	170 €
Billecart Salmon	230 €
Bollinger Spécial Cuvée	250 €
Laurent Perrier	300 €
Ruinart	310 €



## Nos Champagnes d'exception 75 cl

Taittinger Comtes de Champagne 2011	380€
Amour de Deutz - 2011	440 €
Laurent Perrier - Grand Siècle	490 € **
Bollinger - La Grande Année 2008	390 €
Cristal Roederer - 2013	700 €
Dom Perignon - Vintage 2012	680 €
Dom Perignon - Vintage 2010	710 €
Taittinger Comtes de champagne - 2011	950 €
Krug - Vintage 2004	960 €
Krug - Vintage 2006	1000 €
Krug - 170ème editions	1500 €
Krug - Collection 1988	2975 €



Les meilleures Création de saison de notre chef Barman Vik Phokeerah et de son équipe ...

*The most iconic of our head bartender and his team ...*

## **Créativité**...(12cl) 27€ Cocktails au Champagne

### Table de Pierre

Champagne Taittinger, liqueur de verveine et thym, jus de citron, vermouth Forcalquier  
*Champagne Taittinger, verbena liqueur and thyme, Lemon juice, Forcalquier vermouth*

### Lis Orto

Champagne Taittinger, Martini rosé, crème de framboise, menthe fraîche, citron vert  
*Champagne, Martini rosé, raspberries cream, fresh mint and lime*

### Jardin des senteurs

Champagne Taittinger, confiture d'abricot au romarin du jardin, liqueur d'amande  
*Champagne, apricot jam with rosemary, almond liqueur*

### Purple Berry

Champagne Taittinger, crème de mures, liqueur de Chambord, sirop de violette  
*Champagne, blackberry cream, Chambord liqueur, violet syrup*



# Créativité...<sup>(15cl)</sup> 24 €

## Cocktails Signature

### Vin & Jardin

Pisco, jus de citron, vin cuit aromatisé aux herbes du jardin  
*Pisco, lemon juice, homemade wine cooked with herbs from our garden.*

### Amor-Amor

Gin, jus de citron, sirop de lavande et sucre  
*Gin, lemon juice, lavender syrup, sugar*

### Saint-Paul

Rhum, Cognac, confiture de figue, sirop vanille, citron vert,, thé  
*Rhum, Cognac, fig jam, vanilla syrup, lime, Tea*

### Pimiento Negroni

Crown Royal Whisky, Campari, bitter Orange sanguine, Chili pepper  
*Crown Royal Whisky, Campari, orange bitter, Chili pepper*

### Mojito Provençal

Pastis, confiture d'agrumes du jardin, menthe, orange, limonade, Angustura  
*Pastis, citrus marmelade, fresh mint, orange, lemonade, Angustura*

### Pure Folie

Vodka, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de pamplemousse rose  
*Vodka, grapefruit juice, lemon juice, grapefruit syrup*

Réalisation de Cocktails Classiques sur demande 21 €  
Creation of Classic Cocktails on request



# Créativité...<sup>(12cl)</sup> 24 €

## Cocktails côté Jardin

### Herbe de Provence

Gin infusé au romarin, Vermouth au génépi, Suze  
*Rosemary infused gin, genepi vermouth, Suze*

### Pastiki

Rhum, Pastis 51, nectar de passion, jus de citron vert, sirop d'orgeat  
*Rhum, Pastis 51, Passion fruit nectar, lime juice, orgeat syrup*

### Lady Chambord

Gin infusé au Romarin, Chambord, Jus de Cranberry, Jus de citron, Aquafaba  
*Gin infused with Rosemary, Chambord, Cranberry juice, Lemon juice, Aquafaba*

### Provençal Cobbler

Rinquinquin, Lillet Blanc, Jus de citron vert, Rhubarbe bitters, Menthe fraîche  
*Rinquinquin, Lillet Blanc, lime juice, Rhubarb bitter, fresh Mint*

### Sauge Colada

Rhum, Virgin pina colada infusée à la sauge et clarifiée..... **Un cocktail étonnants !**  
*Rum, Virgin pina colada infused with sage and clarified..... WOW !*

### Cure de jouvence

Gin, Jus de concombre frais, jus de citron, sirop de gingembre  
*Gin, fresh cucumber juice, lemon juice, ginger syrup*



# Créativité... (16cl) 16 €

## Cocktails Sans Alcool

### Orangeade des senteurs

Jus d'orange frais, citron, romarin, thym, verveine, citronnelle  
*Fresh orange juice, lemon, rosemary, thyme, verbena, lemongrass*

### Saveur du Potager

Jus de carotte, jus de pomme, gingembre, betterave  
*Carrot juice, apple juice, ginger, beetroot*

### Agrumes

Cocktail de fruits à base d'agrumes  
*Citrus Cocktail*



## Créativité...<sup>(12cl)</sup> 23 €

# Nos Spritz et Mules du Domaine

### Hugo Spritz

Saint Germain, menthe, prosecco

*Saint Germain, mint, Prosecco*

### Méditerranéen Spritz

Campari, pamplemousse, sirop de pamplemousse rose, Prosecco

*Campari, grapefruit, Prosecco*

### French Mule

Cognac, citron vert, Ginger beer, angustura bitter

*Cognac, lime, Ginger beer, angustura bitter*

### London Mule

Gin, citron vert, Ginger beer angustura bitter

*Gin, lime, Ginger beer, angustura bitter*

### Mexican Mule

Tequila, citron vert, Ginger beer angustura bitter

*Tequila, lime, Ginger beer, angustura bitter*



## Nos Gin (4 cl) ...

Tous nos Gin son servis avec le Tonic Fever Tree original, Méditerranéen ou light

### ... Français Locaux

Gin Lachanenche des Alpes de Hautes Provence 25 €

Traditionnel, puissant et complexe ou l'amertume du genièvre est équilibrée par des notes d'épices, d'agrumes, de fleurs et de coriandre

*Traditional, powerful, and complex where the bitterness of juniper is balanced by notes of spices, citrus, flowers, and coriander.*

Yu Gin - Domaines François Lurton 26 €

Citron Yuzu, poivre de Sichuan, genévrier, réglisse

*Lemon Yuzu, Sichuan pepper, juniper, licorice*

### ... Anglais

Bombay Sapphire 23 €

Léger, épicé, notes terreuses

*Light, spicy, eatby note*

Plymouth 23 €

Notes terreuses et arômes fruités

*Earthy notes, and fruity aroma*

Tanqueray Ten 25 €

Orange, coriandre, cardamome

*Orange, coriander, cardamon*

### ... Ecosais

Hendrick's 23 €

Concombre, rose et agrumes

*Cucumber, rose and citrus*

### ... Espagne

Gin Mare 21 €

Saveurs herbacées de romarin et de thym au genièvre

*Rosemary and thyme herbaceous flavour with juniper*

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération





## Nos Whiskies (4 cl) ...

### ... Blended Scotch

Johnnie Walker - <i>Red Label</i>	19 €
Chivas Regal - <i>12 ans d'âge</i>	21 €
Johnnie Walker - <i>Black label</i>	25 €
Johnnie Walker - <i>Blue label</i>	47 €

### ... American Whiskey

Jack Daniel's	22 €
Crown Royal	22 €
Bulleit - <i>Rye</i>	24 €
Bulleit - <i>Bourbon</i>	24 €
Hudson Baby - <i>Bourbon</i>	25 €

### ... Scotch Whiskies

Oban - <i>14 ans d'âge</i>	22 €
Glenfiddich - <i>12 ans d'âge</i>	22 €
Talisker - <i>Port Ruighe</i>	24 €
Glenmorangie - <i>The Original - 10 ans d'âge</i>	26 €
Knockando - <i>12 ans d'âge</i>	26 €

### ... Irish Whiskey

Jameson	21 €
Bushmills	22 €

### ... Japan Whiskies

Akashi Blended white Oak	25 €
--------------------------	------



## Nos Digestifs (4 cl) ...

### ... Eaux-de-vie

Poire William	12 €
Mirabelle	12 €
Marc de Provence	12 €
Grappa	12 €
Vieille prune	12 €

### ... Cognac

Remy Martin V.S.O.P	19 €
Remy Martin X.O	32 €
Hennessy X.O	34 €

### ... Armagnac

Fontaine de Coincy V.S.O.P	24 €
Fontaine de Coincy 1996	37 €
Fontaine de Coincy 1989	45 €
Fontaine de Coincy 1985	52 €
Fontaine de Coincy 1982	66 €
Fontaine de Coincy 1968	92 €
Fontaine de Coincy 1959	118 €

### ... Calvados (5 cl)

Christian Drouin VSOP	19 €
Christian Drouin XO	27 €



## Nos Liqueurs (4cl) ...

Limoncello maison	10 €
Get 27, Get 31	14 €
Drambuie	14 €
Frangelico	14 €
Bailey's	14 €
Sambuca	14 €
Grand Marnier Cordon Rouge	16 €
Cointreau	16 €
Kalhua, Amaretto	16 €
Fernet Branca	16 €
Hedonist (Cognac & Liqueur de gingembre)	16 €
Verveine Abbaye de Lérins	17 €
Mandarine Abbaye de Lérins	17 €
Génépi Dolin	17 €
Chartreuse Jaune	17 €
Chartreuse Verte	17 €



## Les Apéritifs...

Pastis 51 / Ricard / Suze (4cl)	9 €
Pastis Bardouin (4cl)	12 €
Absente 55° (4cl)	12 €
Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé (6cl)	9 €
Rinquinquin, Orange Colombo / Lillet Rouge ou Blanc (6 cl)	12 €
Vermouth de Forcalquier, Vermouth au Génépi (6 cl)	12 €

## Les Bières Bouteille...

Heineken blonde (33cl)	10 €
Heineken Sans Alcool 0% (33cl)	8 €
Blue Coast de Nice blonde (33cl)	15 €
Hoegaarden blanche (33cl)	10 €
Chimay Bleue bière Brune Trappiste (33cl)	12 €
Desperados (33cl)	12 €
Corona (35,5cl)	12 €

## Les Bières Pression...

Panaché 25cl	10 €
Birra Moretti blonde Pression (33cl)	10 €
Birra Moretti blonde Pression (50cl)	16 €



## Les Jus de fruits frais ...

Orange 18cl	9 €
Pamplemousse 18cl	9 €
Citron 18cl	9 €

## Les Jus de Fruits

Patrick Font (20cl) ... 10 €

Du plaisir, du naturel, du sans sucres ajoutés  
pour un instant de dégustation unique :

Nectar d'abricot Bergeron	Jus de fraise
Nectar poire Williams	Jus de tomate rouge
Nectar pêche blanche	

## Les Sodas...

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl)	7 €
Orangina (25cl)	7 €
Limonade (25cl)	7 €
Fever Tree Tonic Mediterranean, Ginger Ale 20cl	7 €
Schweppes tonic 25cl	7 €
Red Bull 25cl	10 €

## Les Eaux Minérales ...

Vittel 50cl	7 €
Vittel 100cl	10 €
Perrier 33cl	6 €
Perrier fines bulles 50cl	7 €
Perrier fines bulles 100cl	10 €
San Pellegrino 50cl	7 €
San Pellegrino 100cl	10 €
Aqua Chiara pétillante ou plate (Eau du Domaine micro filtrée 75cl <sup>l</sup> )	4 €

**CIGARETTES Marlboro Red ou Light** 20 €/paquet

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Les Salés ... De 17h30 à 21h30 !

**Croque-Monsieur jambon blanc à la truffe**, frites maison 22 €

**Croque-Monsieur au saumon fumé** 22 €

**Petites sardines à l'huile et en rilette au citron du Domaine** 22 €

**Planche de fromages** de saison et de la région 24 €

**Planche de charcuteries** de la région 29 €

**Planche mixte charcuteries et fromages** de la région 32 €

**Planche Méditerranéen** : panisses, pâte d'olives, straciatella, poivrons farcis, saucissons Felino, foccacia 32 €

**Pizza Napolitaine**, mozzarella des Pouilles, Jambon de Parmes & truffes d'été, riquette 32€

**Foccacia** , straciatella di buffala, pistou, pignon et tomate confite 28 €

**Salade Niçoise** : Thon, tomates, céleris branche, artichauts, radis, poivrons verts, œufs dur, anchois, olives 26 € 

**Salade Caesar** : Poulet croustillant, Parmesan, vinaigrette à l'anchois, croûtons 26 €

**Mas Burger** : Steak de bœuf « Angus » sauce Maison, cheddar fumé, bacon et frites Maison 32 €

### Taramas ... Maison Pétrossian

#### Les Taramas prestiges pot 100g

-Nature 16 €

-Au crabe 28 €

-Corail d'oursin 36 €

- Truffe noire 36 €



Plat Santé Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Tous nos plats sont faits Maison préparés sur place à partir de produits bruts ou Artisanaux.

Origine des viandes : Bovines : France & Ireland/ Cochon : Français



## Les Sucrés/ Sweets... De 17h30 à 21h30 !

**Les pâtisseries du jour/ Pastries of the day** 16 €

**Salade de fruits** frais de saison/ **Seasonal fresh fruit salad** 12 € 

**Coupe de glaces Maison** (3 boules aux choix) / **Homemade ice cream**  
(3 scoops of your choice) 15 €

### Les fruits givrés/ Frozen fruits:

Citron/ Lemon 16 € - Banane/ Banana 16 €

Fruit de la passion/ Passion fruit 16 €

Ananas Victoria/ Pineapple Victoria (4/6) pers 55 €

Noix de coco/ Coconut (4/6) pers 55 €

## Les Cafés

Café Espresso, Décaféiné	6 €
Lait chaud, Noisette	7 €
Double espresso, Américain	8 €
Café au lait, Cappuccino	10 €
Notre Café Frappé	13 €

## Les Thés

**Palais des thés, exclusivement... BIO** 8 €  
Demandez nos parfums !

**Infusions de notre jardin** 8 €  
Agastache, Citronnelle, Mélisse, Sauge, Romarin,  
Thym citronné, Menthe, Verveine ...



# Nibbles & Snacks... From 5:30 p.m. to 9:30 p.m.!

**Croque-Monsieur white ham and truffles**, homemade French fries 22 €

**Croque-Monsieur with smoked salmon**, homemade French fries 22 €

**Little sardines in olive oil** & in lemon rillettes 22 €

**Regional cheeses platter** 24 €

**Cold cuts platter** from the region 29 €

**Mixed platter with Cold cuts & Cheeses** from the region 32 €

**Mediterranean platter:** panisses, olive paste, stracciatella, stuffed peppers,

Felino sausages, foccacia 32 €

**Napolitan pizza**, Mozzarella, summer truffle vinaigrette and riquette 32 €

**Foccacia**, stracciatella di buffala, pesto, pine nuts and tomato confit 28 €

**Niçoise salad:** Tuna, tomato, celery, artichoke, radish, green pepper, hard-boiled egg, anchovy, olive 26 € 

**Caesar salad:** Crispy chicken, Parmesan, anchovy vinaigrette, croutons 26 €

**Mas Burger: "Angus" beef steak** with homemade sauce, smoked cheddar, bacon and homemade French fries 32 €

**Taramas ... Maison Pétrossian / 100grs** 

-With cod roe **16 €** -With red king crab **28 €**

-With sea urchin coral **36 €** -With black truffle **36 €**



Healthy dish A list of the allergens present in the dishes is at your disposal.

All our dishes are homemade prepared on site from raw or artisanal products.

Origin of meat: Cattle: France & Ireland/ Pig: French



## PARTENAIRES OFFICIELS



## PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération