

LE BAR

COCKTAILS & TAPAS

« TENDANCES DE SAISON ET CRÉATIVITÉ
SONT À DÉCOUVRIR AU BAR DU DOMAINE »

« SEASONAL TRENDS AND CREATIVITY
ARE TO BE DISCOVERED AT THE BAR »



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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



SOMMAIRE

SUMMARY

Champagnes & vins au verre <i>Champagnes & wines by the glass</i>	3
Champagnes à la bouteille <i>Champagne by the bottle</i>	4-5
Créativité... Cocktails au Champagne <i>Creativity... Champagne Cocktails</i>	6
Créativité... Cocktails Signature & sans alcool <i>Creativity... Signature & non-alcoholic cocktails</i>	7-8
Gin & Tonic	9
Vodkas, Rhums & Tequila, Whiskies	10-11
Digestifs	12
Liqueurs & apéritifs	13
Bières & bières pression <i>Beers & draft beers</i>	14
Jus de fruits, sodas & eaux <i>Fruit juices, sodas & water</i>	15
Les salés, les sucrés, boissons chaudes <i>Nibbles, snacks & sweets hot drinks</i>	16-21

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.
Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CHAMPAGNE À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

	12CL
Taittinger Brut - l'élégance de l'équilibre	25€
Taittinger Prestige Rosé	32€

LES VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS - WHITE WINES

	12CL
AOC - Côtes de Provence - Château Leoubé - Love de Leoubé	14€
AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille	17€

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

AOC - Côtes de Provence - Château Leoubé - Love de Leoubé	14€
AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle	17€

VINS ROUGES - RED WINES

AOC - Côtes de Provence - Château Leoubé - Love de Leoubé	14€
AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle	17€
Bourgogne - Louis Jadot - Pinot noir - Côte d'Or	16€

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CHAMPAGNES

BRUT

37,5CL 75CL

Taittinger - Brut Réserve	80€	149€
Duval Leroy – Brut Réserve		150€
Laurent Perrier – La Cuvée		200€
Bollinger - Spécial Cuvée		195€
Moët & Chandon - Brut Impérial		210€
Billecart Salmon - Brut Reserve		210€
Louis Roederer – Collection 244		220€
R de Ruinart – Brut		240€

EXTRA BRUT

Pierre Gerbais - Grains de Celles		150€
Pierre Gerbais – Lieu-Dit Champ Viole		165€

DEMI-SEC

Billecart Salmon		140€
------------------	--	-------------

BRUT NATURE

2018 - Bonnet Ponson - Seconde nature		230€
Billecart Salmon - Brut Nature		250€

BLANC DE BLANCS

Ruinart - Blanc de blancs		230€
2014 - Louis Roederer – Blanc de Blancs		320€
2016 - Louis Roederer – Blanc de Blancs		430€

100% PINOT BLANC

Pierre Gerbais – Lieu-Dit La Loge		270€
-----------------------------------	--	-------------

ROSÉ

Pierre Gerbais – Grains de celles		145€
Taittinger Prestige		194€
Billecart Salmon		300€
Laurent Perrier		350€
Ruinart		310€
Bollinger		320€

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



NOS CHAMPAGNES D'EXCEPTION

OUR EXCEPTIONAL CHAMPAGNES

75CL

Duval Leroy – Femme de Champagne – Grand cru	415€
Billecart Salmon – Vintage 2013	350€
Billecart Salmon – N°2 Les Rendez-vous	500€
Amour de Deutz - 2011	440€
Laurent Perrier - Grand Siècle N°25	620€
Bollinger - La Grande Année 2014	530€
Taittinger Comtes de champagne 2011/12/13	525€
Cristal Roederer – 2013/15	990€
Dom Perignon - Vintage 2010	710€
Dom Perignon - Vintage 2012	1 100€
Krug - Vintage 2004	960€
Krug - Vintage 2011	1 510€
Krug – 170 ^{ème} editions	1 500€
Krug - Collection 1988	2 975€

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CRÉATIVITÉ COCKTAILS AU CHAMPAGNE

CREATIVITY CHAMPAGNE COCKTAILS

28 €

Table de Pierre (12cl)

Champagne Axel Yaz Brut, Liqueur de Verveine Abbaye de Lérins, sirop de thym, jus de citron, vermouth Forcalquier

Champagne A.Bergère Brut, Abbaye de Lérins Verbena Liqueur, thyme syrup, lemon juice, Forcalquier vermouth

Lis Orto (12cl)

Champagne Axel Yaz Brut, Martini rosé, crème de framboise, menthe fraîche, jus de citron

Champagne A.Bergère Brut, rosé Martini, raspberry cream, fresh mint, lemon juice

Jardin des senteurs (12cl)

Champagne Axel Yaz Brut, Amaretto, confiture abricot, romarin du jardin

Champagne A.Bergère Brut, Amaretto, apricot jam, rosemary from the garden

Violette (12cl)

Champagne Axel Yaz Brut, liqueur de Chambord, Crème de Mûre, sirop de violette

Champagne A.Bergère Brut, Chambord liqueur, Crème de Mûre, violet syrup

Réalisation de Cocktails Classiques avec alcool sur demande (12cl)

21€

Creation of Classic Cocktails with alcohol on request

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CRÉATIVITÉ COCKTAILS SIGNATURE

CREATIVITY SIGNATURE COCKTAILS

26 €

Méditerranéen Spritz (16cl)

Campari, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse rose, Prosecco
Campari, grapefruit juice, pink grapefruit syrup, Prosecco

Hot Cinnamon (12 cl)

Calvados Christian Drouin VSOP, jus de poire, cannelle, jus de citron, miel du domaine
Calvados Christian Drouin VSOP, pear juice, cinnamon, lemon juice, honey

Chartreuse Martini (6.5 cl)

Chartreuse jaune, Saint Germain, Gin Bombay Sapphire
Yellow Chartreuse, Saint Germain, Gin Bombay Sapphire

La Crème Brûlée (13 cl)

Amaretto, vodka, sirop de vanille, crème liquide
Amaretto, Vodka, vanilla syrup, cream

Spooky Espresso Martini (7 cl)

Amaretto, rhum Havana Club 3 ans, café espresso, sirop pumpkin spice
Amaretto, Havana Club 3 Year Old Rum, coffee, pumpkin spice syrup

Chestnut Season (11 cl)

Red Label whisky, cognac Hedonist, confiture de châtaignes, jus de pomme
Red Label whisky, Hedonist cognac, chestnut marmelade, apple juice

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.
Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



CRÉATIVITÉ... COCKTAILS SANS ALCOOL

CREATIVITY... NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

16 €

The Secret Cure (14 cl)

Jus d'orange, jus de pomme, sirop de gingembre, jus de citron
Orange juice, apple juice, ginger syrup, lemon juice

Garden Ice Tea (15 cl)

Thé vert au jasmin, sirop de thym fait maison, jus de citron, jus de pomme
Jasmin Green Tea, homemade thyme syrup, lemon juice, apple juice

Agrumes (15 cl)

Cocktail de fruits à base d'agrumes
Citrus Cocktail

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



GIN

TOUS NOS GIN SON SERVIS AVEC LE TONIC FEVER TREE ORIGINAL,
MÉDITERRANÉEN OU LIGHT
ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THE ORIGINAL TONIC FEVER TREE,
MEDITERRANEAN OR LIGHT

FRANÇAIS / FROM FRANCE

4CL

Gin « arrangé maison » aux olives

26€

Comte de Grasse : Gin 44°N

34€

Orange amère, cade, mimosa, rose Centifolia et immortelle sont distillés avec les méthodes modernes et une technologie d'extraction de pointe inspirée du milieu de la parfumerie

Bitter orange, cade, mimosa, Centifolia rose and immortelle are distilled using modern methods and cutting-edge extraction technology inspired by the world of perfumery

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 fruits, flowers and coriander

Yu Gin - Domaines François Lurton

30€

Citron Yuzu, poivre de Sichuan, genévrier, réglisse
Yuzu lemon, Sichuan pepper, juniper, licorice

ANGLAIS / FROM ENGLAND

Bombay Sapphire

24€

Léger, épicé, notes terreuses
Light, spicy, earthy notes

Plymouth

28€

Notes terreuses et arômes fruités
Earthy notes and fruity aromas

Tanqueray Ten

28€

Orange, coriandre, cardamome
Orange, coriandre, cardamome

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

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.

Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.



GIN

TOUS NOS GIN SON SERVIS AVEC LE TONIC FEVER TREE ORIGINAL,
MÉDITERRANÉEN OU LIGHT
ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THE ORIGINAL TONIC FEVER TREE,
MEDITERRANEAN OR LIGHT

ECOSSAIS / FROM SCOTLAND

Hendrick's

Concombre, rose et agrumes
Concombre, rose et agrumes

4CL

32€

ESPAGNE / FROM SPAIN

Gin Mare

Saveurs herbacées de romarin et de thym au genévrier
Saveurs herbacées de romarin et de thym au genévrier

32€

VODKAS

TOUTES NOS VODKA, RHUM ET TEQUILA PEUVENT ÊTRE SERVIES SUR GLACE OU
AVEC L'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX
ALL OUR VODKA, RUM AND TEQUILA CAN BE SERVED ON ICE OR WITH THE ACCOMPANIMENT
OF YOUR CHOICE

4CL

Belvédère (France)

24€

Greygoose (Pologne)

24€

Ketel One (Pays-Bas)

21€

Absolut (Suède)

21€

Russian standard (Russie)

20€

Stolichnaya (Russie)

20€

RHUMS

4CL

Trois Rivières blanc agricole (Martinique)

22€

Cachaca Leblon (Brésil)

20€

Havana 3 ans (Cuba)

20€

Havana 7 ans (Cuba)

24€

Diplomatico "Reserva Exclusiva" (Vénézuéla)

27€

Zapaca XO (Guatemala)

32€

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



TÉQUILAS

	4CL
Tequila Milagro Silver	20€
Tequila Don Julio Blanco	22€
Tequila Don Julio Reposado	30€

WHISKIES

BLENDÉD SCOTCH	4CL	AMERICAN WHISKEY	4CL
Johnnie Walker - Red Label	20€	Jack Daniel's	22€
Chivas Regal – 12 ans d'âge	21€	Bulleit – Rye	24€
Johnnie Walker – Black label	25€	Bulleit – Bourbon	24€
Johnnie Walker – Blue label	47€		
SCOTCH WHISKIES	4CL	IRISH WHISKEY	4CL
Oban - 14 ans d'âge	24€	Jameson	21€
Talisker - Port Ruighe	24€	Bushmills	22€
Glenmorangie - The Original – 10 ans d'âge	26€		
Knockando – 12 ans d'âge	26€	JAPAN WHISKIES	4CL
Glenfiddich - 12 ans d'âge	24€	Akashi Blended white Oak	25€
Lagavulin – 16 ans d'âge (tourbé)	33€	Bushmills	

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



DIGESTIFS

EAUX-DE-VIE

	4CL
Poire William	12€
Mirabelle	12€
Marc de Provence	12€
Grappa	12€
Eau de vie de vieilles prunes - MICLO GRANDE RESERVE	15€

COGNAC

	4CL
Remy Martin V.S.O.P	20€
Remy Martin X.O	32€
Hennessy X.O	34€

ARMAGNAC

	4CL
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

	5CL
Christian Drouin VSOP CŒUR DE LION	30€
Christian Drouin XO	37€

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



NOS LIQUEURS

4CL

Limoncello maison	12€
Get 27, Get 31	16€
Drambuie	16€
Frangelico	16€
Bailey's	16€
Sambuca	16€
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€

NOS APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard / Suze (4cl)	12€
Pastis Bardouin (4cl)	12€
Absente 55° (4cl)	12€
Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé (6cl)	12€
Rinquinquin, Orange Colombo	12€
Lillet Rouge ou Blanc (6 cl)	12€
Vermouth de Forcalquier, Vermouth au Génépi (6 cl)	12€
Porto Noval - Tawny Port 10 ans	16€
Porto Quinta Do Noval unfiltered single wineyard 2017	24€

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



NOS BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

33CL

Heineken blonde	12€
Heineken Sans Alcool 0%	8€
Bacho Saint Pauloise Ambrée	14€
Bacho Saint Pauloise IPA	14€
Bacho Saint Pauloise Lager	14€
Chimay Bleue bière Brune Trappiste	12€
Desperados	12€
Corona (35,5cl)	12€

NOS BIÈRES PRESSION

DRAFT BEERS

25CL

Panaché	11€
Birra Moretti blonde Pression	12€
Birra Moretti blonde Pression (50cl)	16€

CIGARETTES
30 €/PAQUET

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT JUICE

18CL

Orange ou pamplemousse ou citron

Orange or Grapefruit or Lemon

12€

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

FRUIT JUICE PATRICK FONT

12 €

25CL

Nectar d'abricot/*apricot nectar*

Jus de fraise/*Strawberry juice*

Nectar poire Williams/*Williams pear nectar*

Jus de tomate rouge/*Red tomato juice*

Nectar pêche de vigne/*Vine peach nectar*

SODAS

10 €

Coca-Cola (33cl)

Limonade (25cl)

Coca Zéro (33cl)

Schweppes tonic (25cl)

Ice tea Pêche (25cl)

Ginger Ale (25cl)

Limonade (25cl)

Red Bull (25cl) **+2€**

EAUX MINÉRALES

MINÉRAL WATER

Vittel (50cl)

7€

San Pellegrino (50cl)

7€

Vittel (100cl)

10€

San Pellegrino (100cl)

10€

Perrier (33cl)

6€

Aqua Chiara pétillante ou plate
(Eau du Domaine microfiltrée -
75cl)

5€

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



CAFÉS

COFFEE

*Café Espresso/Décaféiné	6€	*Chocolat Chaud traditionnel 10€
*Double espresso, Américain	8€	*ou Viennois 12€
*Café au lait, cappucino	10€	ou Viennois avec Toppings & Coulis 14€
*Lait chaud, noisette	7€	*Café Latte traditionnel 10€
		*Ou Pumpkin latte ou Vanille latte 12€
		*Thé Chai Latte 12€
		*Thé Chai Pumpkin Latte 14€
		*Thé Matcha Latte 14€

THÉS ET INFUSIONS

TEA

10€

***Demandez notre sélection du Palais des thés**, ou Infusion de notre jardin exclusivement bio :

Agastache	Romarin/ <i>Rosemary</i>	Verveine/ <i>Verbena</i>
Citronnelle/ <i>Lemongrass</i>	Thym citronné/ <i>Lemon thyme</i>	Camomille
Sauge/ <i>Sage</i>	Menthe/ <i>Mint</i>	Melisse/ <i>Melissa</i>

***Choix de lait : Vache/ amande/ soja ou avoine...**
Supplément : version « frappé » + 3€ par boisson
**Choice of milk: Cow/almond/soy or oat...*
Supplement: "frappé" version + €3 per drink



DÉJEUNER ET DÎNER

disponible de 12h00 à 21h00

INSTANT PARTAGE EN APÉRITIF...

Planche de fromages

Vache, chèvre, brebis et confiture maison

24 €

Planche de charcuteries

Coppa, saucisson, jambon à la truffe, jambon de Parme

29 €

Planche mixte charcuteries et fromages

32 €

ENTREES...

Salade Caesar, poulet pané ou grillé, Parmesan et bacon grillé 

28 €

Velouté de panais, œuf mollet, salade et croutons 

26 €

Croque-Monsieur au levain frotté légèrement à l'ail, jambon truffé, béchamel gratinée

30 €

PLATS...

Pizzetta, mozzarella des Pouilles, brisures de truffes et jambon de Pays

36 €

Mas Burger steak « Black Angus » oignons confits, cheddar, bacon fermier

32 €

Burger Végétarien 

Galette de quinoa & haricot, ketchup de patate douce et citron confit

30 €

Raviole Artisanale à la Niçoise 

30 €

TOUT EN DOUCEURS... 

16 €

La pâtisserie du jour

Salade de fruits de saison

Fromage blanc et coulis de fruits

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.

LUNCH AND DINNER



available from 12:00 p.m. to 9:00 p.m.





INSTANT SHARING AS AN APERITIF...

Cheeses platter	24 €
Cow, goat, sheep and homemade jam	
Cold cuts platter	29 €
Coppa, saucisson, truffle ham, Parma ham	
Mix cheeses & cold cuts platter	32 €

STARTERS...

Caesar salad , breaded or grilled chicken, Parmesan and grilled bacon 	28 €
Parsnip soup , soft-boiled egg, salad and croutons 	26 €
Croque-Monsieur lightly rubbed with garlic, truffled ham, béchamel	30 €

MAIN...

Pizzetta , Apulian mozzarella, broken truffles and country ham	36 €
Mas Burger steak « Black Angus » candied onions, cheddar, farmhouse bacon	32 €
Vegetarian Burger 	30 €
Quinoa & bean pancake, sweet potato ketchup and candied lemon	
Artisanal Niçoise Raviole 	30 €

SWEETS...

Pastry of the day	16 €
Seasonal fruit salad	
Cottage cheese and fruit coulis	

Origin of meats: Beef France, Europe, and USA, French poultry, Italian and Spanish charcuterie. The list of allergenic products is available from our team. Net prices in euros, taxes and service included.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg products/milk products.


10.00€ Service charge for each order







MENU ENFANT - 4 À 12 ANS- (3 PLATS) 32 €

1 Entrée au choix (10 € si commandée seule)

Salade de pâtes à la sauce tomate et billes de mozzarella
L'assiette de jambon blanc et salade verte
Tomates & billes de Mozzarella
Velouté de saison 

* * *

1 Plat au choix (22 € si commandé seul)

Steak haché Black Angus
Poisson du jour 
Blanc de poulet fermier 
Nuggets de poulet « Bio » 4 pièces
Pâtes ou semoule accompagnées de sauce Tomate / Pesto ou Bolognaise

1 Garniture au choix (12 € si commandée seule)

Légumes de saison/ Frites maison / ou Purée de pommes de terre / Pommes de terre Dauphine

* * *

1 Dessert au choix (10 € si commandé seul)

Mousse au chocolat/ Fromage blanc et coulis de fruits rouges/ Glace vanille et chocolat...

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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.




Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



CHILDREN'S MENU 4 TO 12 YEARS OLD (3 COURSES) 32 €

1 starter of your choice (10€ per dish)

Pasta salad with tomato sauce and mozzarella balls
The plate of white ham and green salad
Tomato & Mozzarella balls
Seasonal cream soup 

* * *

1 dish of your choice (22€ per dish)

Black Angus ground beef
Fish of the day 
Free-range poultry breast 
"Organic" chicken nuggets 4 pieces
Pasta or semolina with Tomato / Pesto / Bolognese sauce

1 garnish of your choice (12€ per dish)

Seasonal vegetables / Homemade French fries / or Mashed potatoes / Dauphine potatoes

* * *

1 Dessert of your choice (10€ per dish)

Chocolate mousse/ Cottage cheese and red fruit coulis/ Vanilla and chocolate ice cream...

Celery salt (allergen) available in glass jars on the bar counter/ some cocktails may contain celery salt and some wines may contain sulfites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation. Some products contain sulfites/ egg products/milk products. Allergen map available at the Desk



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



BULLES

14h00- 18h00

« Cocooning Tea time » 39 € p.p



Fondue chocolat & assortiments de mets sucrés et boissons chaudes
with chocolate fondue & assortments of sweet dishes and hot drinks

14h00- 21h00

Planche mixte Charcuteries & Fromages de la région 32 € p.p

cold cuts & cheeses from the region

(Servi avec pain sans gluten sur demande *Served with gluten-free bread on request*)



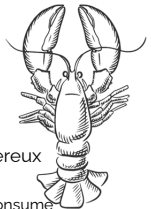
14h00- 21h00

Plateau de Fruits de Mer - A Partager Seafood Platter - To Share

130 €/ pièce

(Sur commande 24hrs à l'avance/ *Upon request 24 hours in advance*)

6 huîtres, 6 crevettes bouquets, crevettes grises, bulots cuits & ½ homard bleu Breton cuit ou sur mesure/ *6 oysters, 6 bouquet shrimps, gray shrimps, cooked whelks & ½ cooked or custom Breton blue lobster*



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

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

