SOMMAIRE

LES CHAMPAGNES	p. 2 - 3
LES COCKTAILS CONTEMPORAINS	p. 4 - 5
LES COCKTAILS SIGNATURES	p. 6 - 7
LES GINS	p. 8 - 9
LES WHISKIES	p. 10 - 12
LA PART DES ANGES	p. 13
LES ALCOOLS	p. 14 - 15
LES ANISES	p. 16
VINS AU VERRE	p. 17
APERITIFS	p. 18
LIQUEURS	p. 19
LES BOISSONS CHAUDES	p. 20
LES SOFTS	p. 22
CARTE A TOUTE HEURE	p. 23

LES CHAMPAGNES

BLANC

	75 cl	*150cl*
Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut	158 €	
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	268 €	
Ruinart Brut	178 €	388 €
Ruinart Blanc de Blancs	238 €	488 €

BLANC MILLESIME

2016 Ruinart Brut	228 €
2004 Pommery Cuvée Louise	248 €
2015 Louis Roederer Brut	248 €
2016 Louis Roederer Blanc de Blancs	268 €
2015 Louis Roederer Cristal	588 €
2008 Billecart-Salmon Cuvée François	438 €
2012 Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon	448 €
2020 Philipponnat Blanc de Blancs	238 €
2015 Philipponnat Clos des Goisses	558 €
2015 Dom Pérignon	578 €

ROSE

	75 cl	*150 cl*
Philipponnat Rosé	198 €	
Billecart-Salmon Rosé	198 €	
Ruinart Rosé	198 € - 428 €	

ROSE MILLESIME

2009 Moët et Chandon	178 €
2017 Louis Roederer Rosé	268 €
2002 Louis Roederer Cristal Rosé	608 €
2009 Billecart-Salmon Rosé Elisabeth	448 €
1998 Dom Pérignon Rosé	618 €

DEGUSTATION AU VERRE
SELON LA SELECTION DU MOMENT

Champagne Blanc Brut	24 €
Champagne Rosé	28 €
Champagne Blanc de Blancs	28 €

Cocktails Contemporains et ses Variantes *

Before Dinner 23 €

- Dry Martini Experience
* *Dirty, Gibson, Vesper, Vodkatini et Tequini*

- Manhattan

- Negroni Experience
* *Mezcal Negroni, The Rosita et Boulevardier*

After Dinner 23 €

- Espresso Martini

- Brandy Alexander

- Black Russian
* *White Russian*

All day cocktail 23 €

- Amaretto Sour
* *Pisco, Whiskey, Apérol Sour...*

- Bellini
* *Fellini*

- Bloody Mary

- Bourbon Old Fashioned
* *Oaxaca, Rhum, Calvados Old Fashioned...*

- Dark and Stormy
* *Moscow Mule*

- Maï Taï

- Margarita
* *Mezcal Margarita, Spicy margarita et Tommy's Margarita*

- Mint Julep
* *Cognac Julet*

Signatures Short Drinks 23 €

- **Industry Sour**
  Fernet-Branca, Chartreuse Verte, Citron Vert et Sirop

- **Coffee Brandy Negroni**
  Cognac, Liqueur Café Richard, Campari et Cocchi di Torino

Signatures Long Drinks 23 €

- **Paloma**
  Tequila, Pamplemousse, Citron Vert, Agave et Eau Gazeuse

- **Jungle Bird**
  Mix Rhum Tonka, Aperol, Ananas, Cirton vert et Sirop Demerara

Signatures Champagne 27 €

- **Something New**
  Gin Citronnelle, Yuzu, Gingembre, Poire et Champagne

- **French Kiss**
  St-Germain, Fruits Rouges, Citron vert et Champagne

Mocktails *16 €*

- Vanillia Sky

Passion, Sirop Vanille Girofles, Hibiscus et Bulles Sans Alcool

- Jardin d'Eden

Péche Blanche, Eau Gazeuse, Citron Vert et Sirop Thym

- Berry Tea

Framboise, Thé Noir, Cranberry, Sirop et Citron Jaune

- Soleil Rose

Ananas, Cranberry, Citron vert, Grenadine et Eau Gazeuse

- Arnold Palmer

Thé Noir, Citron jaune, Sucre et Eau Gazeuse

- Mint Lemonade

Menthe,Citron vert, Pomme, Sucre et Eau Gazeuse

- Amaretto Sour

Adriatico zéro, Citron jaune et Sucre

- Virgin Mary

Tomate, Citron jaune, Worcester, Sel de céleri et tabasco

LES GINS

5 cl

Allemagne

- **Monkey 47** 23€
  Poivre sauvage / Pamplemousse

Angleterre

- **Brockman's** 21€
  Hibiscus / Fruits Rouges
- **Costworlds Dry** 23€
  Lavande / Eucalyptus / Pamplemousse
- **Costworlds Old Tom** 23€
  Réglisse / Gingembre / Agrume
- **Bombay Sapphire** 20€
  Citron jaune / Genièvre
- **Renais** 25€
  Raisin / Epices

Ecosse

- **Hendricks** 22€
  Concombre / Rose / Poivre sauvage
- **Tanqueray Ten** 21€
  Pamplemousse / Genièvre
- **The Botanist** 20€
  Pamplemousse / Romarin

Espagne

- **Mare** 22€
  Romarin / Thym / Basilic / Olive

France

- **Cap Gin Côte d'Azur** 29€
  Agrumes / Rose / Mimosa
- **Christian Drouin Cask Finish** 23€
  Pomme / Epices
- **Madlord** 23€
  5 Poivres / Genièvre
- **Manguin Oli'gin** 23€
  Olive / Citron
- **Distillerie du Grand Nez** 29€
  Citron Confits / Rose / Fleurs de Vigne

Italie

- **Portofino Dry Gin** 27€
  Citron/Sauge/Lavande

Japon

- **Nikka Coffey Gin** 21€
  Poivre sauvage / Citron Vert
- **Roku** 20€
  Sencha / Fleurs de cerisier

Accompagnement *5 €*

LES WHISKIES

5 cl

LES IRISHS

Black Bush / 40°	18 €
Bushmills Malt 10 ans / 40°	18 €
Jameson / 40°	18 €

LES BOURBONS

Four Roses / 40°	18 €
Jack Daniel's Old n° 7 / 40°	18 €
Woodford Reserve Rye / 45,2°	18 €
Bulleit Bourbon / 45°	18 €
Jack Daniel's single Barrel / 45°	21 €

LES CANADIENS

Canadian Club / 40°	18 €
Crown Royal / 40°	18 €

LES SCOTCHS

Ballantines 12 ans / 40°	18 €
Chivas Regal 12 ans / 43°	18 €
Chivas Regal 18 ans / 43°	21 €
Famous Grouse / 40°	18 €
J. Walker Red Label / 40°	18 €
J. Walker Black Label / 40°	18 €
J. Walker Green Label / 43°	19 €
J&B / 40°	18€

LES SINGLE MALTS

5 cl

LES LOWLANDS

Glenkinchie 12 ans / 43°	18 €

LES HIGHLANDS

Dalwhinnie 15 ans / 43°	18 €
Oban 14 ans / 43°	18 €
Glendronach 12 ans / 43°	18 €
Aberlour 16 ans / 43°	18 €
Royal Brackla / 40°	21 €
Highland Park Harald / 40°	21 €
Macallan Fine Oak 12 ans / 43°	30 €

LES SPEYSIDES

Cardhu 12 ans / 40°	18 €
Cragganmore 12 ans / 40°	18 €
Knockando 12 ans / 43°	18 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 ans / 40°	18 €
Glen Moray 12 ans / 40°	20 €
Glenfiddich Ancient 18 ans / 40°	25 €
Glenfiddich Gran Reserva 21 ans / 40°	35 €
Glenfiddich 30 ans / 40°	65 €
Glenlivet 18 ans / 43°	20 €

LES ÎLES HEBRIDES / ISLAY, SKYE, ORKNEY

	5 cl
Ardbeg / Islay / 46°	23 €
Caol Ila 12 ans / Islay / 43°	18 €
Laphroaig 10 ans / Islay / 40°	18 €
Talisker 10 ans / Skye / 45,8°	18 €
Lagavulin 16 ans / Islay / 43°	18 €

LES JAPONAIS

Hibiki Japanese Harmony / 43°	25 €
Hakushu / 43°	35 €
Yamazaki / 43°	60 €
Hibiki 30 ans / 43°	250 €

LA PART DES ANGES

COGNACS

	5 cl
Rémy Martin VSOP	20 €
Delamain XO Pale & Dry / 40°	30 €
Hennessy XO / 40°	40 €
Rémy Martin XO Excellence / 40°	40 €
Delamain Extra / 40°	55 €
Rémy Martin Extra	65 €
N°25 Héritage Grosperrin / 42,1°	85 €
Hennessy Paradis Impérial /40°	130 €
Hennessy Richard / 40°	160 €
Hennessy Ellipse / 40°	725 €

ARMAGNACS

	5 cl
Domaine de Paguy 2012 Darroze / 51,5°	21 €
Domaine de Martin 1998 Darroze / 48,5°	27 €
Domaine de Cantau 1992 Darroze / 49°	32 €
Domaine de Cantau 1986 Darroze / 49,5°	38 €
Domaine de Bellaire 1969 Darroze / 45°	55 €
Domaine de Gaube 1964 Darroze / 43,8°	65 €
Domaine de Larée 1946 Darroze / 40°	120 €
Domaine de Lasserade 1943 Darroze / 45,5°	140 €

CALVADOS

	5 cl
Boulard Pays d'Auge XO	22 €
Roger Groult 12ans	25 €

LES EAUX DE VIE ET MARCS

	5 cl
Brana Framboise	20 €
Morand Williamine	20 €
Morand Abricotine	20 €
Miclo	20 €
Reine Claude / Sureau / Myrtille / Coing / Alisier / Mirabelle	
Vieille Prune du Périgord de Sarlat	23 €
Marc de Champagne Pommery	18 €
Marc de Provence Pibarnon 1993	18 €
Marc de Bourgogne Jacoulot	21 €

LES GRAPPAS

	5 cl
Di Piave	20 €
SIBONA Di Chardonnay	20 €
Berta Tresolitre 2003	35 €

LES ALCOOLS

VODKAS

	5 cl
Absolut / Suède / 40°	18 €
Belvedere*/ Pologne / 40°*	20 €
Grey Goose / *France* / *40°*	20 €

TEQUILAS

	5 cl
Patròn Silver / 40°	20 €
Patròn XO Café / 35°	20 €
Don Julio Reposado / 38°	*20* €
Clase Azul Plata *40°*	35 €
Don Julio 1942 Anejo *38°*	45 €

MEZCAL

	5 cl
Herencia de Sanchez *42°*	*20* €

RHUMS

	5 cl
Bumbu / *Barbades* / *35°*	24 €
J.Bally 12 ans / *Martinique* / *45°*	26 €
Saint James 2001 / *Martinique* / *43°*	26 €
Zacapa 23 / *Guatemala* / 40°	26 €

CACHAÇAS

	5 cl
Sagatiba	18 €

Accompagnement 5 €

LES ANISES

	5 cl
Casanis / 45° *Marseille*	14 €
Pastis 51 / 45° *Marseille*	14 €
Ricard / 45° *Marseille*	14 €
Ricard plantes fraiches/ 45° *Marseille*	14 €
Vieux Pontarlier Anis / 45° *Pontarlier*	16 €
Manguin / 45° *Île de la Barthelasse*	16 €
Anis des Gones / 45° *Lyon*	16 €
Janot Bio / 45° *Aubagne*	16 €
Henri Bardouin / 45° *Forcalquier*	16 €
Chateau des Creissauds 2022 / 45° *Aubagne*	*20* €

Notre sélection de vin au verre

12cl / €

Les Rosés

2025	Côtes de Provence		Domaine FMR	12
2025	Côtes de Provence		Domaine Murennes	14
2025	Côtes de Provence	Prestige	Château Angueiroun	15

Les Blancs

2025	Côtes de Provence		Domaine Murennes	15
2025	Côtes de Provence	Prestige	Château Angueiroun	15
2024	Rully	Clos de la folie	Dom de la folie	16

Les Rouges

2015	Madiran	Odé d'aydie	Château d'audie	14
2024	Côtes de Provence		Domaine Murennes	15
2022	Côtes de Provence	Prestige	Château Angueiroun	15

LES APERITIFS

	12 cl
Kir vin Blanc	15 €
Kir Royal	27 €
Kir Pamplemousse au vin Rosé	15 €
Muscat	15 €
Prosecco	15 €

Parfums des Crêmes et Liqueurs :
Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Pamplemousse, Châtaigne

LES VERMOUTHS / SUZE / AMERS

	8 cl
Cocchi Torino	18 €
Apérol	18 €
Campari	18 €
Martini Dry, Noilly-Prat	18 €
Martini Rouge, Martini Blanc,	18 €
Suze	18 €

BIERES

Brasserie La Maures Blonde	11 €
Brasserie La Maures Ambrée	11 €
Brasserie La Maures Blanche	11 €
Salty Beer Blanche Le Lavandou	11 €
Corona	11 €
Duvel	11 €
Kronenbourg 1664	11 €
Kronenbourg 1664 Sans Alcool	11 €

LES PORTOS

	8 cl
Cruz Blanc	18 €
Graham's Tawny	18 €
Kopke Colheita 2002 Tawny	26 €
NIEPOORT 20 ans	37 €

LES LIQUEURS & CREMES

	5 cl
Amaretto	18 €
Bailey's	18 €
Cointreau	18 €
Drambuie	18 €
Grand-Marnier « Cordon Rouge »	18 €
Grand-Marnier « Cuvée du Centenaire »	27 €
Limoncello	18 €
Mandarine Impériale	18 €
Manzana	18 €
Passoa, Malibu, Soho, Pisang Ambon	18 €
Southern Comfort	18 €

A BASE DE PLANTES

	5 cl
Génépi des Pères Chartreux	20 €
Get 27, Get 31	18 €
Jägermeister	18 €
Kahlua	18 €
Marie Brizard	18 €
Menthe Pastille	18 €
Sambuca	18 €
St Germain	18 €
Véritable Suédois Maison Dolin	18 €
Chartreuse verte	25 €
Chartreuse jaune	25 €
Chartreuse liqueur d'Elixir	30 €
Chartreuse liqueur du foudre 147	30 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso *forte / lungo leggero / ristretto / décaffeinato*	7 €
Double Café	9 €
Cappuccino / Café au Lait	9 €
Latte Macchiato	11 €

NOTRE SÉLECTION DE TISANES ET INFUSIONS *12 €*

Bouquet de Manon
Les saveurs du Sud se confondent dans ce mélange de réglisse et de menthe douce au parfum de citron. A déguster à l'ombre d'un platane.

Camomille
Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille. Il n'y a plus qu'à déguster, et se relaxer.

Tisane du berger
Cette tisane conjugue les saveurs d'autrefois : tilleul, verveine, menthe, fleur d'oranger et citronnelle. Riche en saveurs !

Menthe
Infusion de feuilles de menthe fraîche.

Tilleul
Délicate et fleurie, la tisane Tilleul offre une expérience d'une grande douceur. Presque sucrée. A déguster avec une gourmandise.

Verveine
A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas. Mais aussi, pourquoi pas, en prélude à la nuit.

NOTRE SELECTION DE THES *12 €*

Darjeeling
Ce thé noir aux feuilles brisées offre une tasse corsée délicatement parfumée. Peut s'accompagner d'un nuage de lait.Ce Darjeeling est idéal pour le petit déjeuner.

Breakfast Royale
Mélange de thés noirs de Ceylan et de Chine.

Thé noir pouchkine
C'est sur une base de thés de Chine et de Ceylan qu'est construit le Pouchkine. Qu'on ne nous en demande pas plus ! Cette recette est classée « top secret » depuis 40 ans... Son goût est russe et son histoire romanesque : le grand Pouchkine ne l'aurait pas renié mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.

Ceylan
Ce thé de Ceylan provient d'une plantation en plein cœur du Sri Lanka, située à 3 km au sud-ouest de Nawalapitiya, entre 600 et 900 mètres d'altitude. Il s'agit de l'un des seuls jardins de Ceylan produisant un Orange Pekoe parfait : la feuille est de taille moyenne et très régulière, de texture et de couleurs uniformes, et parfaitement roulée.

Earl Grey
Thé noir à la bergamote parsemé de pointes blanches.

Rooibos
Contrairement au Rooibos rouge qui est fermenté, celui-ci est simplement séché mais non fermenté. L'infusion est donc de couleur verte pâle, avec un goût moins sucré. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, fraise, vanille et pamplemousse.

Thé Vert lundilight
Ce thé assez inédit qui mélange thé vert et citronnelle du Mexique sera parfait pour les lendemains de fête ou d'excès. Huile essentielle de citron et de gingembre. Un vrai délice glacé.

Thé vert chine gunpowder
Ce thé vert provient de la Province du Zhejiang.. Il offre une liqueur très rafraîchissante. Ce thé vert est traditionnellement utilisé pour préparer le thé à la menthe.

Thé vert Malesherbes
Ce thé vert Sencha est parfumé aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, et fraises des bois. Rehaussé de pétales de rose rouge et de morceaux de fraise.

LES SOFTS

EAUX MINERALES

Thonon, Vals 33cl	6€
Perrier 33cl	8€
Thonon, Vals, Chateldon *75 cl*	*9€*

SODAS

Coca, Coca Zéro *33 cl*	9 €
limonade *25 cl*	9 €
Iced Tea *25 cl*	9 €
Orangina *25 cl*	9 €
San Bitter *10 cl*	9 €
Tonic Water *20 cl*	9 €
Ginger Ale *20 cl*	9 €
Ginger Beer *20 cl*	9 €

JUS DE FRUITS *33 cl*

Citron, Orange, Pamplemousse / *Fruit pressé*	14 €
Abricot	9 €
Fraise	9 €
Framboise	9 €
Fruit de la Passion	9 €
Pêche de vigne	9 €
Pomme	9 €