



Il était un poète qui écrivit un livre sur la Provence ;

*La cuisine provençale de tradition populaire de René Jouveau*

et auquel nous dédions aujourd'hui nos menus.

« La cuisine provençale est une grande dame qui, par coquetterie supérieure, ne se débarrasse jamais de son tablier. »



Once upon a time, there was a poet, René Jouveau, who wrote a book about Provence titled,

*La cuisine provençale de tradition populaire [Provençal cuisine of popular tradition].*

We dedicate all of our menus to the author.

« Provençal cuisine is like a great lady who, through extreme vanity, never takes her apron off. »

## CARTE DES BOISSONS

Venez vivre un moment où le temps semble suspendre son cours, un havre de paix où l'élégance de nos produits de Provence réjouira vos papilles et votre imagination en vous proposant des créations uniques. De la curiosité naît la passion et nos barmans sauront combler votre esprit curieux.

Une envie différente ou un apéritif sur mesure, laissez-vous guider.

### LES COCKTAILS

LA PETTTE FRAISE <i>Vodka, cap mattei rouge, sirop fraise &amp; thym maison, citron vert, bitter orange, Perrier</i>	16€
LE VIN DU SOIR <i>Gin Mare, Martini Riserva bitter, Rinquinquin</i>	16€
REDSNAPPER RR <i>Oli'gin, jus de tomate, jus de carotte, citron vert, spicy mix</i>	19€
OLD CUBAN <i>Rhum Bacardi cuatro, menthe, citron vert, sucre, Angostura bitter, Prosecco</i>	16€
LE PAMPLEMOUSSE AU SOLEIL <i>Crème de Mezcal, Cointreau, citron vert, pamplemousse, fleur de sel, bitter orange</i>	16€
L'AMETHYSTE <i>Absinthe, St Germain, Liqueur de violette, citron vert, concombre, blanc d'auf, Prosecco</i>	19€
EXPRESSO MARTINI RR <i>Vodka, espresso, liqueur de café, fleur de sel, fève de tonka</i>	19€
DAÏQUIRI RR <i>Rhum Plantation Pineapple, liqueur de vanille, citron vert, sirop de sauge &amp; ananas rôti, jus d'ananas</i>	17€
BOULEVARDIER RR <i>Bulleit Bourbon, liqueur de clémentine, Antica Formula vermouth, Martini Riserva bitter, bitter Orange</i>	16€
LE FIGALOU <i>Gin le Poulpe Bleu, liqueur de figue, citron, sirop mère &amp; basilic</i>	16€
LAVENDER <i>Tequila, liqueur de lavande, sirop de framboise, citron vert, tonic hibiscus</i>	19€
ALMOND BLOODY SOUR <i>Amaretto Disaronno, orange, citron, blanc d'auf, thym citron, Angostura bitter</i>	16€

### LES COCKTAILS SEUL OU A PARTAGER

LE BELLINI <i>Purée de pêche, citron vert, cardamome, Beaufort de Venise, Prosecco</i>	13€	39€
LE PUNCH RR <i>Rhum Oakheart, clémentine, vanille, citron vert, ananas, passion, poivre, cannelle</i>	15€	39€
LE SPRITZ DE PROVENCE <i>Aperol, orange colombo, pamplemousse, Prosecco, Perrier, romarin</i>	15€	39€
LA SANGRIA ROSE <i>Vin rosé, Rinquinquin, liqueur de grenade, pêche, fraise, melon, basilic, citron vert, Perrier</i>	13€	39€

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIR-GIN TONIC <i>Gin sans alcool, zeste d'orange, baies roses, thym, tonic original</i>	16€
AU FOND DU JARDIN <i>Infusion, sureau, sirop fraise &amp; thym, citron vert, tonic poivre rose</i>	11€
MENTHE AU VERT <i>Thé matcha, citron, agave, concombre, menthe, ginger beer</i>	11€
MISTRAL GAGNANT <i>Thé pamplemousse, purée de pêche, citron vert, cardamome, romarin</i>	11€
LA LIMONADE FRAICHE <i>Perrier, sucre, citron vert, menthe</i>	8€
SAGE COLADA <i>Ananas, citron vert, sirop sauge &amp; ananas rôti, coco</i>	11€

### LES SOFTS

Evian 1L, Badoit 1L	7€
Evian 33cl	5€
St Georges 1L, Orezza 1L	8€
Perrier 33cl	6€
Coca 33cl, Coca zero 33cl, Orangina 25cl	7€
Schweppes Premium Mixer 20cl : Original, Pink Pepper, Hibiscus, Matcha, Ginger Beer, Ginger Ale	8€
Jus de Fruits Bissardon 25cl : Ananas, Pomme, Pêche, mangue	9€

### LES BIÈRES

RIVIERA BEER :	25cl	33cl	50cl
Blonde	7€	9€	12€
Blanche	7€	9€	12€
IPA	7€	9€	12€

### LES CAFÉS FRAPPÉS

Expresso ou décaféiné :	7€
<i>avec ou sans lait et / ou sucre</i>	
Avec topping au choix :	9€
<i>caramel, coco, chocolat noisette, vanille</i>	
Avec alcool au choix :	15€
<i>Baileys, Amaretto, Cognac ...</i>	

### LES APERITIFS

Un jaune	7€
Un p'tit bleu	7€
Rinquinquin	8€
Absenteroux Vermouth	8€
Aperol	8€
Campari	8€
Cap Mattei Blanc	8€
Cap Mattei Rouge	8€
Cynar	8€
Gentiane de Lure	8€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	8€
Martini Riserva Ambratto	9€
Martini Riserva Rubino	9€
Martini Riserva Bitter	9€
Carpano Antica Formula	12€
Noix de la St Jean	8€
Orange Colombo	8€
Versinthe Blanche	12€
Versinthe La Verte	12€
Versinthe 20ans	12€

### GIN

Bombay Sapphire	14€
Star of Bombay	21€
Tanqueray Ten	19€
Hendrick's	17€
Hendrick's Midsummer	
Solstice	22€
G'Vine Floraison	17€
Gin Mare	20€
Monkey 47	26€
Gin XII	15€
Le Poulpe Bleu	17€
Citadelle	17€
Oli'gin	22€
Nouaison	22€
Christian Drouin	17€
Fair Gin	19€

### VODKA

Grey goose	17€
Ziga Zaga	18€

### TEQUILA, MEZCAL

Patron silver	25€
Patron Reposado	29€
Tapatio excelencia	55€
Derrumbes n°3	18€
Del maguey vida	21€
Del maguey Crema de	
Mezcal	21€
Bozal Ensemble	27€
<b>RHUM</b>	
Bacardi Anejo Cuatro	14€
Bacardi Oakheart	14€
Bacardi Ocho	16€
Botran 15 ans	15€
Botran 18 ans	19€
Coloma 8 ans	16€
Coloma 15 ans	21€
Santa Teresa 1796	25€
Clairin Valval	17€
Clairin Communal	15€
Plantation Pineapple	15€

### WHISK(E)Y

Singlar	16€
Aisla Bay	24€
Lagavulin 16 ans	25€
Bulleit bourbon	15€
Bulleit Rye	17€
Dewar's 12 ans	14€
Jameson	13€
Jameson Black Barrel	25€
Johnnie Walker Black	14€
Johnnie Walker Blue	45€
Ben Nevis 10 ans	25€
Benrines 15 ans	35€
Highland park 18 ans	45€
Lagavulin 16 ans	25€
Bulleit bourbon	15€
Bulleit Rye	17€
<b>BRANDY</b>	
Armagnac VSOP	17€
Calvados VSOP	18€
Cognac Otard VS	13€
Cognac Otard VSOP	17€
Cognac Martell	59€

### LES LIQUEURS

Liqueur de thym	11€
Liqueur de poire & cognac	11€
Liqueur melon & amande	11€
Liqueur de cédrat	11€
Liqueur de fleur de lavande	11€
Liqueur de fleur de figue	11€
Liqueur de clémentine corse	15€
Liqueur de citron bergamote	15€
Cointreau	9€
Grand Marnier	9€
Baileys	9€
Amaretto Disaronno	10€
Get 27,31	10€
Chartreuse verte	12€
Italicus	14€
Saint Germain	14€

## LES ENTREES

### **Les pommes d'amour**

Une simple salade de tomates, huile d'olive, basilic et Mozzarella.  
*A simple tomato salad with olive oil, basil and Mozzarella.*

19€

### **Ensalado niçoise**

Traditionnelle salade niçoise.  
*Fresh traditional salad from Nice.*

20€

### **Lico roustido, d'aco bouen...**

Une tartine de pain de campagne joliment garnie.  
*A dressed slice of farmhouse bread.*

21€

### **La ratatouille d'hier servie froide**

Légumes en ratatouille au miel.  
*Provincial ratatouille with honey, served cold.*

18€

### **Pissaladière et Fougasse**

Olives noires et anchois.  
*Traditional thin anchovy and black olives pie and black olives fougasse.*

15€



## LES PLATS

### **L'aïoli**

Les légumes et le poisson.

*Vegetables and fish.*

28€

### **L'empereur**

Espadon de Monsieur Bardoux et fenouil.

*Swordfish from our fisherman Olivier Bardoux and fennel.*

34€

### **Encornets**

Encornets à la tomate, bisque de crustacés.

*Squid, tomato and shellfish bisque.*

28€

### **Castadello et fartaio**

Loup de Méditerranée, fumet torréfié et quelques légumes d'ici.

*Mediterranean seabass, roasted fish fumet and local vegetables.*

34€

### **Dos de cabillaud**

Dos de cabillaud, julienne de légumes, purée de céleri et jus de viande.

*Cod fish, julienne vegetables, celery puree, and meat juice.*

28€

### **La grillade**

Boeuf maturé, champignons en persillade au jus.

*Dry aged beef, mushrooms with parsley in juice.*

38€

### **La chouïo**

Agneau braisé, caviar d'aubergines et grillées, pistou de roquette.

*Braised lamb, eggplant caviar and grilled, arugula pesto.*

34€

### **Galino coupado**

Poitrine de volaille, millefeuille de pommes de terre confites, truffe d'été.

*Chicken breast, candied potatoes millefeuille, summer truffle.*

32€



## LES DESSERTS

### **La figue**

Figues rôties au miel, pain de Gênes, glace vanille et émulsion au thym.

*Roasted figs with honey, Genoa bread, vanilla ice-cream and thyme foam.*

14€

### **Le baba**

Aux fraises et marc de Provence.

*Strawberry baba and Marc de Provence brandy.*

14€

### **Le Fromage de chèvre frais**

Pain de campagne grillé et confiture d'oignons.

*Local fresh goat cheese, grilled country bread and onion jam.*

15€

### **Glas**

Assortiment de glaces et sorbets, meringue.

*Ice cream and sorbets, meringue.*

4€/boule

### **La Tropézienne**

L'authentique tarte « Tropézienne » de chez Micka.

*Traditional Tropézienne tart slice.*

14€

### **La Poire**

Caramélisée et crumble chocolat

*Caramelized pear and chocolate crumble.*

14€



*Illustrations de Mas-Felipe Delavouët*