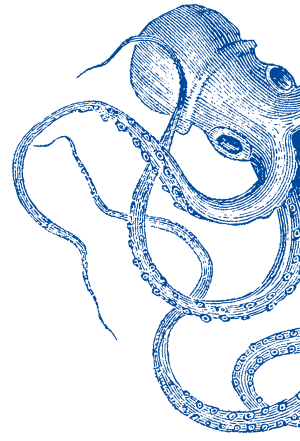


# LES TAPAS À PARTAGER

## TAPAS TO SHARE



· LES SUGGESTIONS DU MOMENT ·  
· *Suggestions of the moment* ·

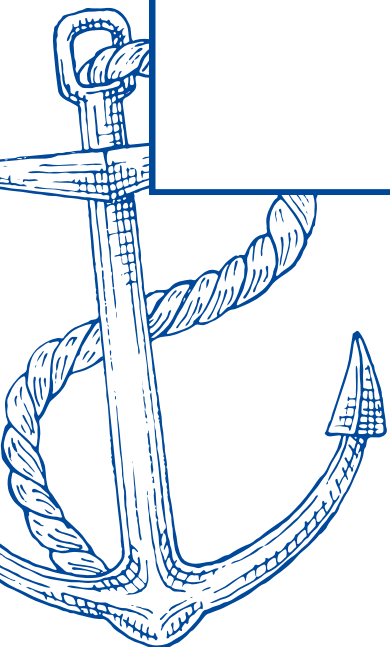
**Caviar d'aubergines au barbecue, câpres frites, anchois marinés, nachos · 8€**  
*Barbecued aubergine caviar, fried capers, marinated anchovies, nachos*

**Panisses provençales, crème de brebis, miel de lavande, citron confit · 8€**  
*Provençal panisses, goat's milk cream, lavender honey, candied lemon*

**Cromesquis au comté affiné & thym, citron, poudre d'olives noires, aïoli · 9€**  
*Cromesquis with mature Comté cheese & thyme, lemon, black olive powder, aioli*

**Assiette de charcuterie Ibérique & Fromages affinés du Maitre Fromager Got · 16€**  
*Iberian Charcuterie platter & mature cheeses from the Cheese Master Got*

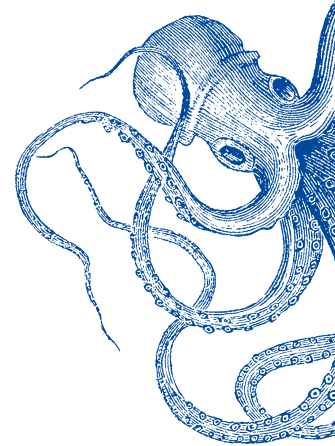
**Planche Mix Tapas · 24€**  
*Mix Tapas*



*l'équerre*  
Bar - Restaurant

# LA CARTE BAR

## DRINKS



### NOS COCKTAILS · *Our Cocktails*

**Mojito Classique** 30cl · 10€

**Mojito Fraise ou Framboise ou Passion** 30 cl · 11€

**Moscow Mule** · Vodka Absolut, citron vert, Schweppes ginger beer 26cl · 11€

**T-Paradis** · Vin rosé, crème pêche, menthe, framboise, citron vert, limonade 12cl · 12€

**Limoncello Sour** · Limoncello, vodka absolut, sucre 12cl · 12€

**Pirate** · Jim Beam, citron vert, jus de pomme, groseille, jus de poire 12 cl · 12€

**Rouge Tonic** · Gin, citron jaune, infusion fruits rouges, tonic hibiscus 30cl · 13€

### LES SPRITZ · 19CL

Cinzano · 11€ / Campari · 11€ / Lillet Blanc · 10€ / Fleur de sureau · 12€ / Italicus · 13€ / Limoncello · 13€

### COCKTAILS DU MOMENT · *Our Cocktails of the moment*

*Demandez-nous, on vous renseigne ! · Just ask us, we'll tell you all about it!*

### COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC · *Create your own Gin Tonic*

**Beefeater** 40° · 10€

**Bombay Sapphire** 40° · 11€

**Hendrick's** 41.4° · 12€

**Citadelle** 44° · 12€

**Plymouth** 41.2° · 13€

**Monkey** 47° · 14€

**Gin du moment**

**Schweppes au choix** : Tonic, Hibiscus, Pomelo, Ginger Alo

**Garnitures au choix** : Citron jaune, Citron vert, Concombre, Thym

### NOS MOCKTAILS ET BOISSONS SANS ALCOOL · *Our Mocktails & alcohol-free drinks*

**Terenga** · Hibiscus, menthe, vanille, citron jaune 25cl · 10 €

**Suze Tonic 0%** · 25cl · 6€

**Cinzano Spritz 0%** · 25cl · 7€

**Thé Glacé** · 25cl · 7€

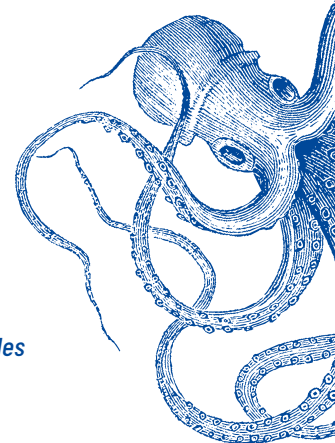
**Limonade Azuria citron de Sicile** · 33cl · 5€



*l'équerre*  
Bar - Restaurant

# LA CARTE BAR

## DRINKS



### NOS BIÈRES LOCALES - EN BOUTEILLES 33CL - *Our local beers - In 33cl Bottles*

Blonde, "Girelle" Bio Bière de la rade Toulon 5° · 33 cl · 7€  
Blanche, "Daurade" Bio Bière de la rade Toulon 4° · 33 cl · 7€  
IPA, "Barracc" Bio Bière de la rade Toulon 7° · 33 cl · 8€

### NOTRE BIÈRE BIO & LOCALE - EN PRESSION - *Our organic and local draft beers*

	25cl	50cl
Bière du Moment · 5°	5€	9€
Blanche, Gallia · Bière Craft Française · 5°	5€	9€

### SÉLECTION DE NOS VINS AU VERRE - 12,5CL - *Selection of our wines by the glass*

**ROUGES** IGP Méditerranée, Figuière, Cuvée Méditerranée · 8€  
AOP Crozes-Hermitage Laurent Combiér, Cuvée L · 9€

**BLANCS** IGP Méditerranée, Figuière, Cuvée Méditerranée · 8€  
IGP Côte de Gascogne, Domaine Chiroulet «Soleil d'automne» · 8€

**ROSÉS** IGP Méditerranée, Figuière, Cuvée Méditerranée · 8€  
AOP Côtes de Provence, Domaine Sainte Marguerite Cuvée Symphonie · 10€

### NOS CHAMPAGNES - *Our champagnes*

	12.5cl	37.5cl	75cl
Haton (Brut Classic)	13€	40€	75€

### NOS SOFTS - *Our softs*

Vittel · 50 cl · 4€ / Vittel · 1L · 6€

San Pellegrino · 50 cl · 5€ / San Pellegrino · 1L · 7€

Café Espresso · 2,80€

Cappuccino · 6€

Chocolat chaud · 4,50€

Thé · Vert Sencha, Vert Menthe, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Rose Litchi · 5€

Infusion · Tilleul, Camomille, Verveine · 5€

Perrier · 33 cl · 4€

Coca Cola · Coca Cola Zéro · 33 cl · 4.50€

Orangina · 25 cl · 4.50€

Ice Tea · 25 cl · 4.50€

Sirops · Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Kiwi, Banane, Violette · 3€

Schweppes Tonic Heritage · Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus · 20 cl · 4,50€

Jus de fruits BIO "Pressoirs de Provence" · Pomme, Orange, Tomate, Nectar d'abricot, Ananas · 25 cl · 6€ 



*l'équerre*  
Bar - Restaurant