

COCKTAILS SIGNATURE

De 8 à 16 cl

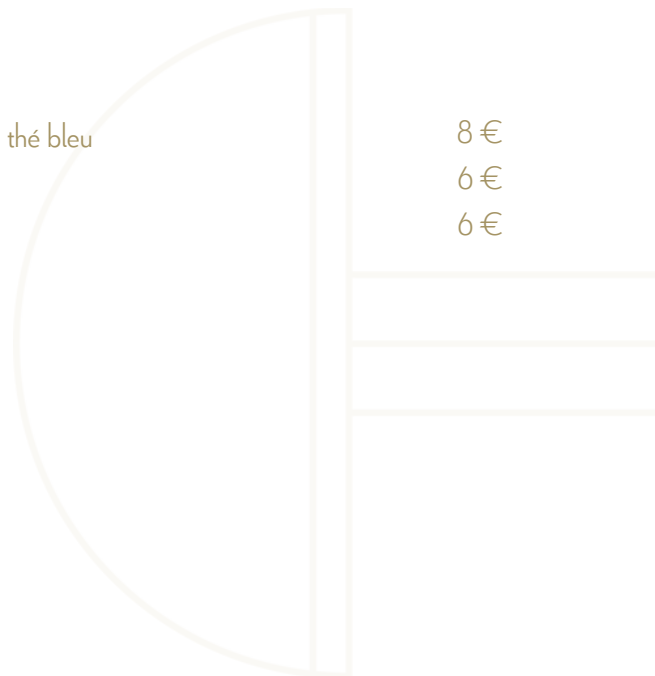
Le Moussaillon ~ Rhum Havana Especial, Merveilleux Falernum, citron,	11 €
Le Flibustier ~ Rhum Havana, citron jaune, ananas, Curaçao bleu, sirop d'orgeat	12 €
Quésaco ~ Saint-Germain, sirop de vin et baies roses, purée de passion, Noilly-Prat, menthe, Champagne	13 €
Santa Rosalia ~ Tequila Altos, concombre, gingembre, sirop de poivron vert, Schweppes Ginger Ale	12 €
Le Fadoli ~ Campari, citron, liqueur de verveine & orange, Schweppes tonic	11 €
Limounetto ~ Liqueur de citron, cordial pamplemousse & gingembre, menthe, Vermouth blanc	12 €

SPRITZ SIGNATURE

Le Toulonnais ~ Rinquinquin, sirop de romarin maison, Prosecco	9 €
Le Provençal ~ Carpano blanc, sirop d'olive & herbes de Provence, Prosecco	9 €
Le Mayol ~ Campari, crème de pêche, Cointreau, sirop de romarin maison, menthe, Prosecco	10 €
Le Faron ~ Vin rosé, pamplemousse, sirop de baies roses	8 €

MOCKTAILS SIGNATURE

l'Anémone ~ Schweppes Ginger Ale, sirop de fleur de sureau, citron vert, thé bleu	8 €
Citronnade de Mémé ~ Citron, miel, eau infusée à la lavande	6 €
Farigoulette ~ Thé Earl Grey, pêche, thym, citron	6 €



CARTE DE SAISON • SEASONAL MENU

Service 7 jours / 7, de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 • 7/7, from 12 am to 2 pm & from 7:30 pm to 9:30 pm

NOUVELLE FORMULE TOUS LES SAMEDIS MIDI EVERY SATURDAY AT LUNCHTIME

Bouillabaisse maison
Plate of our Chef's Bouillabaisse
&
Crêpe façon Suzette
Suzette-style crêpe

45 €

Plat seul / Single dish : 39 € - Dessert seul / Single dessert : 9 €



Nos suggestions de vins au verre pour accompagner vos choix

À PARTAGER... OU PAS ! • TO SHARE... OR NOT !

Planche de jambon de Parme 18 mois 100g & Gressins artisanaux

18 €

• Parma ham tray & Homemade breadsticks



Domaine Le Songe de Don Bosco, AOC Côtes de Provence, puissance, nez fruité, notes de cerises noires et griottes

Œuf mollet, Champignons, Émulsion Guanciaie & Chips de lard

15 €

• Poached egg, In-season mushrooms, Guanciaie mousse & Natural fat chips



Château du Carrubier, AOP Côtes de Provence, 2019, bouche ample et charnue, arômes de sous-bois, réglisse et cacao

Gambas sauvages, Condiments fraîcheur, Mangue acidulée & Gingembre rose

25 €

• Lightly seared wild king prawns, Fresh condiments, Sour mango pulp & pink ginger



Domaine Vigneret, AOC Bandol, finesse et élégance, jolie rondeur

Pâté en croûte au Foie gras mi-cuit du Sud-Ouest, Frisée vinaigrette & Noisette

20 €

• Half-baked southwestern Foie gras stuffed pâté en croûte, Vinegar-seasoned frisée salad & chestnut



Domaine Le Songe de Don Bosco, AOC Côtes de Provence, puissance, nez fruité, notes de cerises noires et griottes

Ceviche de Dorade, Passion & Condiments Al dente

18 €

• Sea bream ceviche, Passionfruit pulp & Al dente condiments



Domaine Le Songe de Don Bosco, AOC côtes de Provence, vivacité et minéralité, notes de fruits à fleur blanche

LES PLATS DU CHEF... • THE CHEF'S DISHES

Selle d'Agneau à basse température, piment d'Espelette & Légumes truffés de Chez Daniel 31 €

• *Slow-cooked lamb saddle roasted with Espelette pepper, local truffled vegetables & full-bodied juice*
Domaine Le songe de Don Bosco, AOC Côtes de Provence, puissance, nez fruité, notes de cerises noires et griottes

Faux-filet 220g de Salers, Topinambour, Champignons & Ail confit 28 €

• *Salers 220g sirloin steak, Jerusalem artichoke pulp, in-season mushrooms & Candied-garlic juice*
Château du Carrubier, AOP Côtes de Provence, 2019, bouche ample et charnue, arômes de sous-bois, réglisse et cacao

Pavé de bar sauvage, Pommes de terre "Moscovite" au Caviar français Bio Baeri De Neuvic & Encre de seiche 38 €

• *Roasted wild bass, Maison Neuvic's caviar-infused, Moscow-style potatoes & Cuttlefish ink cream*
Domaine d'Elise, AOP Chablis, belle finesse, élégant, belle rondeur

Poulpe mariné et grillé, Pak Choï piquillos, Anchois de Cantabrie, Confit de tomates 25 €

• *Marinated and grilled octopus, Pak Choï with piquillos, Cantabria anchovy & candied tomatoes*
Domaine Vigneret, AOC Bandol, finesse et élégance, jolie rondeur

ET POUR FINIR... • DESSERTS *Glaces et Sorbets Maison Regain*

Tarte tiède au Chocolat façon "Monsieur R", Caramel dulce & Glace vanille bourbon 10 €

• *Monsieur R's chocolate warm pie, Caramel dulce, Ice cream bourbon vanilla*

Douceur Citron de Menton & Sorbet citron 10 €

• *Menton lemon sweetness & lemon sorbet*

Vacherin, Chocolat blanc Valrhona, fruits rouges & sorbet fraise 11 €

• *L'Équerre's vacherin / Valrhona white chocolate ganache / Red berries pulp with strawberry sorbet*

Fromages du Maître Fromager Nicolas Got 13 €

• *Master cheesemaker Nicolas Gort's selection, served with young lettuce*

🍷 Château du Carrubier, AOP Côtes de Provence, 2019 🍷 Domaine Le Songe de Don Bosco, AOC Côtes de Provence

POUR LES MINOTS • KID'S MENU 16,50 €

Moins de 12 ans • Under 12

Suprême de Volaille basse température ou Filet de Sole pané

slow cooked supreme chicken or deep-fried sole filet

servi avec au choix

Purée de Pomme de terre ou Frites de patate douce

Mashed potatoes or Sweet potato fries

Coupe glace vanille chocolat chantilly ou Crumble Fruits de saison

Chocolate and vanilla ice cream with Chantilly cream or In-season fruit crumble

LES VINS ◦ WINES

12,5 cl 75 cl

VINS ROSÉ ◦ ROSÉ WINES

Bandol ~ Domaine de Terrebrune · Bio · AOC		40 €
Côtes de Provence ~ Château Saint-Maur · L'Excellence · AOC		55 €
Côtes de Provence ~ Clos de l'Ours · L'accent · AOC		45 €
Côtes de Provence ~ Château St Maur · Clos Capelune · AOC		60 €
Côtes de Provence ~ Château Sainte Marguerite · Cuvée Fantastique · Bio · AOC		60 €
Côtes de Provence ~ Domaine Le Songe De Don Bosco · AOC	6 €	28 €
Côtes de Provence ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio · AOC	8 €	39 €
Côtes de Provence ~ Vignobles Gueissard · Cuvée G · AOC		36 €
Coteaux d'Aix ~ Château Calissanne · AOC	6 €	27 €
Coteaux Varois ~ Bastide des Oliviers · Cuvée Justine · Bio · AOC	6,50 €	30 €

VINS BLANCS ◦ WHITE WINES

Côtes de Provence ~ Domaine Le Songe De Don Bosco · AOC	6 €	28 €
Côtes de Provence ~ Château St Maur · Clos de Capelune · Cru Classé · AOC		65 €
Meursault ~ Domaine Bouzerau · AOC		80 €
Bandol ~ Domaine Vigneret · AOC	7,50 €	35 €
Vaucluse ~ Domaine des Enchanteurs · IGP Bio		35 €
Puligny-Montrachet ~ Vincent Girardin · AOC		129 €
Chablis ~ Domaine d'Elise · AOP	9 €	55 €
Côtes de Gascogne ~ Domaine Chiroulet Soleil d'Automne · IGP	6 €	30 €

VINS ROUGES ◦ RED WINES

Côte-Rôtie ~ Gérin · AOC 2020		89 €
St Joseph ~ Maison les Alexandrins · AOC	9 €	52 €
Côtes de Provence ~ Domaine Le Songe De Don Bosco · AOC	6 €	28 €
Côtes de Provence ~ Château Carrubier · Cuvée 2019 · AOP	8 €	39 €
Bandol ~ Domaine de Terrebrune · Bio · AOC		65 €
Bandol ~ Château de Pibarnon · AOC		70 €
Hautes-Côtes de Beaune ~ Domaine Bouchard · AOC	8 €	39 €
Saint Nicolas de Bourgueil ~ Les Javeaux · AOC		35 €
Chateauneuf-du-Pape ~ Chateau de Beaucastel · AOC		189 €
Pommard ~ Olivier Leflaive · AOC		125 €

CHAMPAGNES ◦ CHAMPAGNES

10 cl 70 cl

Bergère ~ Brut · AOC	9 €	49 €
Bruno Paillard ~ Extra brut · AOC		85 €
Ruinart ~ Blanc de blancs · AOC	14 €	155 €
Ruinart ~ Rosé · AOC		155 €

BIÈRES BOUTEILLES • BEERS BY THE BOTTLE 33 cl

Bulle Blanche ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 4,2°	7,50 €
Bulle blonde ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 5°	7,50 €
Bulle Ambrée ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 6°	7,50 €
Bulle Aix Pale Ale ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 6°	8 €
Bulle Triple ~ Brasserie Bulles de Provence · Puyricard · 8°	8 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pastis 51 ~ 45° · 2 cl	3,50 €
Pastis Henri Bardouin ~ 45° · 2 cl	4,50 €
Ricard ~ 45° · 2 cl	3,50 €
Martini ~ Blanc ou Rouge · 14,4° · 6 cl	6 €
Rinquinquin ~ 15° · 6 cl	6 €
Lillet ~ Blanc · 17° · 6 cl	5 €
Amaretto Disaronno ~ 28° · 6 cl	7 €
Porto LBV ~ Rouge · 16° · 10 cl	8 €
Orange Colombo ~ 15° · 6 cl	6 €
Suze ~ 15° · 6 cl	5 €
Liqueur de Farigoule ~ 40° · 4 cl	7 €
Limoncello ~ Arechi · 24° · 6 cl	7 €
Cointreau ~ 40° · 4 cl	6 €
Bailey's ~ 17° · 6 cl	7 €
Eau de vie ~ Poire ou Mirabelle · 40° · 4 cl	6 €
Chartreuse ~ Verte · 55° · 4 cl	7 €
Calvados ~ Christian Drouin · AOC · 40° · 4 cl	7 €
Cognac ~ Rémy Martin · VSOP · 40° · 4 cl	10 €
Armagnac ~ Gelas · 40° · 4 cl	10 €
Get 27 ~ 21° · 6 cl	7 €
Get 31 ~ 24° · 6 cl	7 €
Campari ~ 25° · 6 cl	6 €

DÉGUSTATION - TASTING

GIN & TONIC ~ (Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus · 20 cl)

4 cl

Juillet Kreyol ~ 44°	12 €
Beefeater ~ 40°	9 €
Drouin Le Gin ~ 42°	11 €
Monkey 47 ~ 47°	14 €
Bobby's Jenever ~ 38°	12 €
Hendrick's ~ 41,4°	11 €
Normindia ~ 41,4°	10 €
Gin Mare Capri ~ 42,7°	13 €

RHUM

4 cl

Havana ~ 3 ans · 37,5°	9 €
Havana ~ 7 ans · 40°	10 €
Havana ~ Especial · 40°	9 €
Dos Maderas ~ PX 5+5 · 40°	10 €
Pacto Navio ~ 40°	8 €
Clarín Communal ~ 40°	8 €
Mount Gay ~ XO · 43°	12 €
La Perle ~ 54,5°	14 €
La Favorite ~ 50°	8 €

WHISKY

4 cl

Maker's Mark ~ Bourbon · 45°	9 €
Talisker ~ Isle of Skye · 10 ans · 45,8°	11 €
Ballantine's ~ Scotch · 40°	8 €
Akashi ~ Japan · 40°	10 €
Bulleit Rye ~ 45°	8 €
Tomatin 12 years ~ Highlands · 43°	12 €
Teeling ~ Irish · 46°	13 €

VODKA

Absolut ~ 40°	7 €
Grey Goose ~ 40°	10 €
Tito's ~ 40°	8 €

TEQUILA & MEZCAL

Altos ~ Reposado · 38°	9 €
Altos ~ Blanco · 38°	8 €
Mezcal Bruxo ~ 40°	10 €

LES SOFTS . SOFT DRINKS

Vittel ~ 50 cl	3,50 €
Vittel ~ 1L	5 €
San Pellegrino ~ 50 cl	3,50 €
San Pellegrino ~ 1L	5 €
808 ~ Plate ou Pétillante · 75 cl	6 €
Perrier ~ 33 cl	4 €
Coca Cola · Coca Cola Zéro ~ 33 cl	4 €
Orangina ~ 25 cl	4 €
Limonade ~ 25 cl	3,50 €
Sirop Monin ~ Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron	2 €
Schweppes Tonic Heritage ~ Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Matcha · 20 cl	4,50 €
Jus de fruits artisanaux ~ Charles Papillon · 25 cl	6,50 €
Pomme, Orange, Tomate, Poire	
Jus d'orange pressée ~ 25 cl	7 €

BOISSONS CHAUDES . HOT DRINKS

Café Espresso	2,50 €
Café Double Espresso	5 €
Cappuccino	6 €
Café Crème	4 €
Café Noisette	2,70 €
Décaféiné	2,50 €
Café frappé	6 €
Thé ~ Vert Sencha, Vert Menthe, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Rose Litchi, Chai	4 €
Infusion ~ Tilleul, Camomille, Verveine	4 €
Chocolat chaud	4 €