

BAR À GIN TONIC

Customise ton gin tonic !

14€

GIN

Ungava (Canada)
Ki no bi (Japon)
Roku (Japon)
Pink pepper (France)
Wessex (Angleterre)
Juillet (France)
Belle Rive (France)
Mr Gaston mizunara (France)
Monkey 47 (Allemagne)
Malfy (Italie)
Ceder's 0% ^{alcool} (Angleterre)

TONIC

LONDON ESSENCE

Orange amère fleur de sureau
Pamplemousse romarin
Pêche blanche et jasmin
Classic tonic

GARNISHES

Slice pamplemousse
Slice citron jaune
Slice citron vert
Slice orange

BOTANICAL TOPPING

Brin de romarin
Brin de thym
Menthe fraîche
Coriandre

SPIRITUEUX

BLEND SCOTCH ÉCOSSE

Chivas 12 ans 18€
Riche, moelleux,
doté d'un bel équilibre

Chivas 15 ans 20€
Raffiné, fruité, velouté

SINGLE MALT ÉCOSSE

Aberlour 12 ans 18€
Doux et fruité

COGNAC

Gautier 1755 25€
Puissance et intensité

RHUM

Gouverneur XO 16€
Ambré agricole
(République Dominicaine)

Santa Teresa 1796 16€
Ambré
(Venezuela)

Zacapa 23 16€
Ambré
(Guatemala)

Facundo Exquisito 30€
Ambré
(Santiago de Cuba)

Eminente 16€
Ambré
(Santiago de Cuba)

MEZCAL

Mahani 14€
Mezcal artisanal
(Oaxaca, Mexico)

Yola 14€
Mezcal artisanal
(Oaxaca, Mexico)

VODKA

Romanov 14€
Sans méthanol
(Russie)

COCKTAILS

SORMIOULE 12€

Vodka
Sirop thym romarin maison
Jus de citron vert
Ginger beer

ORANGE MECANIC 14€

Mezcal mahani
Cordial gingembre maison
Jus de citron jaune
Jus orange carotte

BLACK BERRY JULEP 14€

Bourbon
chambord
Sirop vanillé maison
Jus de citron vert

LE TROPICAL 14€

Rhum
Sirop falernum maison
Jus de citron vert
Jus d'ananas

LONDON LAPSANG 14€

Gin
Chartreuse jaune
Sirop de the lapsang suchon maison
Jus de citron jaune
Blanc d'œuf

MEZCAL SOUR 14€

Mezcal
Italicus
Jus citron jaune
Blanc d'œuf

BAR À ANIS

(4cl)

RICARD (Marseille) 4€

RICARD bio citron (Marseille) 4€

RICARD bio amande (Marseille) 4€

RICARD plantes fraîches (Marseille) 4€

51 (Marseille) 4€

PERNOT 45 (Paris) 4€

12-12 (saint tropez) 6€

CHÂTEAU DES CREISSAUDS 4€

Pastis millésimé (Aubagne)

HENRY BAUDOIN (Forcalquier) 6€

ABSINTHE 55°(forcalquier) 5€

SOFTS

COCA \ COCA ZÉRO 33 cl 6€

LONDON ESSENCE TONIC 20cl 5€

PAGO 20cl 5€

Fraise, Pomme, ACE, Abricot, Pêche

THÉ GLAÇÉ MAISON 33cl 5€

CITRONNADE MAISON 33cl 5€

EAUX

AQUAPANNA plate (75cl) 8€

SAN PELLEGRINO (75cl) 8€

tuba

X

SYLVAIN
ROUCAYROL

&

PAUL-HENRI
BAYART

FROID

Tarama, huile de fenouil sauvage.	12€
Belle salade grecque à partager.	25€
Tapenade, Tyrokefteri, Tzatziki et pain grillé.	15€

CHAUD

Calamars à la provençale, tomate et fromage de brebis.	22€
Calamars crousti-frits, harissa fumée.	19€

CRU

Crusigi, anchoïade et crème d'ail.	25€
Carpaccio du Pescadou, marinade olives noires.	26€
Plateau Tuba. Coquillages et Sashimis.	60€
Thon rouge de méditerranée en tartare non préparé.	30€
Crudo de Daurade, pomme granny et concombre.	24€

GRILLÉ

Crustacé du moment à la braise.	--€
<i>(Prix au 100g selon arrivage)</i>	
Côtelettes d'agneau, marinées puis grillées.	30€
Loup entier désarêté, fumé au barbecue.	--€
<i>(Prix au 100g selon arrivage)</i>	

SUCRÉ

Meringue, crème montée et fruits frais.	12€
Tarte Chocoquine.	12€
Pot de glace maison, crème mascarpone, biscuits de Provence.	38€
Choux Pastis, Shot Absinthe.	12€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais

Les légumes peuvent varier selon nos retours de marché

Prix net en euro TTC

ROUGES

(75cl)

LA PROVENCE

12cl 75cl

Le Mas de la Dame

7€ 35€

La Gourmande - IGP Alpilles

Grenache, Syrah | Les Baux de Provence 13

Auro - Rouge d'été

38€

AOP Côtes-de-Provence, Nature

Grenache, Cinsault | Vaison la Romaine 84

LA VALLEE DU RHÔNE

Château de Montfrin

40€

Coup de Dés - AOP côtes-du-Rhône

Syrah, Carignan | Montfrin 30

Le Clos des Mourres

40€

Pompette - IGP Vin de France, Nature

Grenache, Aubun | Trets 13

LA CORSE

Clos Venturi - Cuvée 1769

70€

AOP Corse Bio non Certifié

Niellucciu, Syrah | Ponte Leccia 2b

LA LOIRE

Domaine de Pallus

45€

AOP Chinon Bio non Certifié

Cabernet Franc | Cravant-les-Côteaux 37

BLANCS

(75cl)

LA PROVENCE

12cl 75cl

Domaine de l'Olibaou

7€ 35€

IGP Méditerranée

Vermentino, Sauvignon | Venelles 13

Clos Real

55€

Real - AOP Côtes-de-Provence

Clairette Blanche | Pierrefeu du Var 83

Real

7€ 40€

AOP Côtes-de-Provence Bio

Vermentino, Trebbiano | Pierrefeu du Var 83

Grand Boise

38€

AOP Côtes-de-Provence

Vermentinu | Trets 13

Domaine de la Ferme Blanche

38€

AOP Cassis

Marsanne, Sauvignon, Ugni Blanc | Cassis 13

Rimauresq

45€

Cuvée R - Cru Classé - AOP Côtes-de-Provence

Rolle | Pignans 83

LA VALLEE DU RHÔNE

Chateau de Montfrin

40€

Coup de dés - IGP Vin de France, Nature

Grenache Blanc et Gris | Montfrin 30

Le Clos des Mourres

40€

Pompette - IGP Vin de France, Nature

Grenache, Aubun | Vaison la Romaine 84

LA SICILE

Cantina Cellaro

36€

Luma - IGT Terre Siciliane

Grillo | Sambuca di Sicilia

tuba

ROSÉS

LA PROVENCE

12cl 75cl

Domaine de l'Olibaou

7€ 35€

IGP Méditerranée

Grenache, Syrah | venelles 13

Rimauresq

45€

Cru Classé - AOP Côtes-de-Provence

Grenache, Cinsault | Pignans 83

Grand Boise

39€

AOP Sainte-Victoire

Vermentinu | Trets 13

Real

7€ 38€

AOP Sainte-Victoire

Grenache, Syrah | Pierrefeu du Var 83

CHAMPAGNES

Ruinart (75cl)

150€

Brut

Chardonnay, Pinot Noir | Épernay 51

Ruinart (75cl)

190€

Blanc de Blancs - Extra Brut

Chardonnay | Épernay 51

Charles Mignon (12cl)

15€

Blanc de Blancs - Extra Brut

Chardonnay | Épernay 51