

RAFRAICHISSEMENTS

EAUX: ½ <i>San Pellegrino</i> , ½ <i>Vittel</i>	4
SODAS	6
JUS DE FRUITS: <i>Alain Milliat</i>	7

COCKTAILS

MOJITO	12
VIRGIN MOJITO <i>sans alcool</i>	9
CAIPIRINHA	12
DAIQUIRI	12
PINA COLADA	14
GIN TONIC	12
MARGARITA	12
APÉROL SPRITZ	12
PISCINE DE ROSÉ OU BLANC	13
PISCINE DE CHAMPAGNE	19

APÉRITIFS

BIÈRE PRESSION: <i>Duvel 25 cl</i>	7
PINTE DE BIÈRE PRESSION : <i>Duvel 50 cl</i>	14
BIÈRES: <i>Hoegaarden, Desperados, Leffe blonde</i>	7

CHAMPAGNES

<i>Au verre: Coupe Legras « Valrugues » Blanc de blancs</i>	16
<i>Champagne Legras Blanc de blancs « Cuvée Valrugues » 75 cl</i>	90
<i>Champagne Lanson « Extra Age » blanc 75 cl</i>	150
<i>Champagne Charles Heidsieck 1995 « Blanc des Millénaires » 75 cl</i>	300
<i>Champagne Laurent Perrier rosé 75 cl</i>	160

VINS

<i>Au verre — Blanc, Rosé, Rouge</i>	9
<i>Collines Rhodaniennes – P.J Villa « Primavera » Viognier blanc 2014</i>	55
<i>Alpilles – Mas de la Dame « Coin Caché » blanc 2016</i>	65
<i>Baux de Provence – Château Dalmeran rosé 2017</i>	36
<i>Côtes de Provence – Château Minuty Rose et Or rosé 2017</i>	65
<i>Alpilles – Abbaye Sainte Marie de Pierredon « Vespro » rouge 2014</i>	60
<i>Côtes de Provence – Clos de L'Ours « Ursus » rouge 2013</i>	125

ASSIETTES SALÉES

ACCRAS DE MORUE: anchoïade, sauce piquante	20
CREVETTES: servies en cocons pommes de terre & sauce piquante	24
IBÉRIQUE: lomo, chorizo & jambon cru	20
TOASTS DE SAUMON FUMÉ	20

DOUCEUR

MACARONS & BILLES CRAQUANTES CHOCOLATÉES	20
---	----

DIGESTIFS

GET 27	7
LIMONCELLO	7
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN XO	10
ARMAGNAC DOMAINE D'AURENSAN 30 ANS	10