

LES VINS

ROSÉ

15cl/Verre/Btl 75cl

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2020 16 37

Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc, 2020 16 43

Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte de Provence, 2020 18 45

Ultimate Provence "Up" Côtes de Provence, 2020 53

Domaine Minuty, "Minuty Rosé & Or", AOP Côtes-de-Provence 2020 20 59

ROUGE

Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2019 14 37

Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc, 2019 17 49

BLANC

Domaine Laroche Chardonnay, 2021 14 42

Domaine Menard Prestige, IGP Côte de Gascogne, 2019 16 43

Domaine Laroche, "Saint-Martin", AOP Chablis, 2019 19 57

LE MARIE GALANTE



ORANGE SPRITZ

SIROP SPICE

CITRON

PINK GRAPEFRUIT

**NOTRE PLAISIR
SANS IVRESSE**

19€

**LES
SAINTES**

MENTHA

BASILIC

SIROP DE GINGEMBRE

CITRON

SUCRE

GINGER BEER



**NOTRE PLAISIR
SANS IVRESSE**

19€

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

LA SOUFRIERE



SOBER SPIRIT RHUM

AMARETTO

CITRON

SUCRE VANILLE

PUREE DE PASSION

NOTRE PLAISIR

SANS IVRESSE

19€

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT

15cl/Verre/Btl 75cl

Collet Brut	100
Laurent Perrier Brut	130
Bollinger Cuvée Spéciale	150
Champagne Perrier Jouet	150
Baron de Rothschild Brut	22 160
Ruinart Brut	170
Ruinart Blanc de Blancs	240
Cristal Roederer	400

CHAMPAGNE ROSÉ

Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Rosé	240

ALCOOLS DIVERS

Ricard/Pastis	2cl	8
Red Label	3cl	10
Blue Label	3cl	45
J&B	3cl	10
Jack Daniel's	3cl	12
Jack Daniel's Honey	3cl	13
Black Label	3cl	14
Ballantine's	3cl	14
Gin Bombay Dry	3cl	12
Cognac Baron Otards XO	3cl	20
Get 27 / Get 31	3cl	7
Martini Bianco / Rosso	6cl	7
Baileys	6cl	8
Amaretto	6cl	8
Dry Martini	6cl	14
Les Kirs	3cl	14
Kir Royal	3cl	20

LES BIÈRES 33cl

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classic	8
Desperados Red	8
Bière local	9

LES SOFTS

Diabolo	7
Coca	7
Coca Zéro	7
Sprite	7
Oasis	7
Schweppes	7
Perrier	7

BOISSONS CHAUDES

Illy ou Nespresso

Café	6
Café allongé	8
Café crème	7
Café double	10
Café frappé	8
Cappuccino	8
Thé	8
Infusion	8

EAUX

Capes plate	7
Capes gazeuse	7
San Pellegrino	9

JUS

Ananas	7
Goyave	7
Orange	7
Pomme	7
Tomate	7
Mangue	7
Passion	7
Multifruits	7

LES CLASSIQUES

Ti punch	5cl	8
Ti vieux	5cl	10
Caïpirinha, Caïpiroska Grey Goose	5cl	16
Punch coco, Punch Maracuja	7cl	15
Daïquiri	7cl	16
Amaretto Sour, Whisky Sour	7cl	16
Margarita Patron Silver	7cl	16
Expresso Martini	7cl	16
Pornstar Martini	7cl	20
Maï Tai	10cl	16
Planteur	12cl	12
French Mule/Gwada mule	12cl	16
Americano	12cl	16
Dark & Stormy	12cl	16
Apérol Spritz	12cl	16
Saint Germain Spritz	12cl	17
Pina Colada	25cl	17
Mojito	25cl	17
Long Island Ice Tea	25cl	21

LES MOCKTAILS

Virgin CocoMango	15
Virgin Ginger Me	15
Jus Detox	15
Virgin Mojito	15
Virgin Colada	15
Cocktail de fruits frais	15
Macaron Frozen (Fruits rouges/mangue/passion/chocolat)	15

LES SIGNATURES

LE CDC 20

Reimonenq CDC, Amaretto, Citron Vert
Sucre de canne, Angostura, Cannelle en
poudre

FRENCH TOUCH 20

Cognac Gauthier VS, liqueur St Germain
Grand Marnier

SYMPHONY 20

Gin Monkey 47, Chambord, sirop de
Jasmin sirop de Rose, Citron vert

GINGER ME 20

Maroon Cannelle, Basilic, Citron,
Gingembre purée de Framboise, Ginger
Beer, Angostura

ICE FOREST 20

Gin Botanist, Citron vert, Concombre
Basilic, Menthe, Sirop de sucre

COCOMANGO 20

Crème de Coco, purée de Passion, zeste
de Citron vert, Cannelle, jus de Mangue,
Rhum vieux, Rhum blanc

POOL PARTY 24

Piscine de Champagne, Gin Bosford rosé
sirop de Rose, purée de Fraise

LOCA NOCHE 27

Reimonenq 9ans d'âge, Patron XO Café
sirop de Canne infusé à la Vanille,
Gingembre, Piment, Angostura

LES TAPAS

Le Bar de la Mer

Accras de morue, sauce créole 14

Rillettes de poisson local et toast 16

Pizza à la crème de truffe et ciboulette 22

Guacamole et tartare de tomates

Chips de Tortillas 12

Houmous de Pois Chiche

à l'huile de Menthe 12

Planche de charcuterie 28

Planche de fromage 28

Planche mixte 28

NOS DESSERTS

Moelleux au Chocolat & Glace Vanille 15

Café ou Thé Gourmand 18

Champagne Gourmand 28

Carte des allergènes disponibles sur demande.
Tous nos prix s'entendent en euros,
taxes et service compris.

SNACKING

Le Bar de la Mer

Codfish fritters, Creole sauce 14

Local fish rillettes with toast 16

Pizza with truffle cream and chives 22

Guacamole and tomato tartare,
Tortilla chips 12

Chickpea hummus with mint oil 12

Charcuterie board 28

Cheese board 28

Mixed board 28

OUR DESSERTS

Chocolate fondant & Vanilla ice cream 15

Gourmet coffee or tea 18

Gourmet champagne 28

Carte des allergènes disponibles sur demande.
Tous nos prix s'entendent en euros,
taxes et service compris.



LA CARTE

