

LES TAPAS

Les sardines à l'huile d'olive (boite de 100g) Sardines in olive oil (box of 100g)	12 €
Ventrèche de thon à l'huile d'olive Tuna fish in olive oil	12 €
Jambon Ibérique « Pata – Negra » (environ 50g) Iberian ham « Pata – Negra » (around 50g)	12 €
Le Foie Gras en verrine, chutney de figue Homemade Foie Gras with fig chutney	12 €
Les scampis croustillants à la crème de citron confit Crispy scampi with lemon confit cream	10 €
La joue de bœuf confite au vin rouge et poivrons Candied beef cheek with red wine and peppers	8 €
Les moules aux petits légumes et huile d'olive relevées au piment d'Espelette Mussels with vegetable and olive oil spiced with mild Espelette chili pepper	7 €
La rilette végétale aux lentilles corail et curcuma Red dhal and turmeric paste	6 €

LES CHAMPAGNES

Champagne à la coupe 12 cl

Glass of Champagne

Coupe de Champagne Brut / <i>Dry</i>	15 €
Coupe de Champagne Rosé	17 €
Kir Royal	17 €

Champagne brut 75 cl

Brut champagne

Besserat de Bellefon « Cuvée Tradition	80 €
Lanson Black Label	85 €
Veuve Clicquot	99 €
Moët et Chandon Brut Imperial	109 €
Laurent Perrier Brut	118 €
Lanson Gold Label 2005	120 €
Louis Roederer « Brut Premier »	130 €
Ruinart « R » Brut	130 €
Ruinart Blanc de Blanc	159 €
Pommery « Cuvée Louise 2002 »	190 €
Dom Perignon 2005	330 €

Champagne Demi - bouteille 37,5 cl

Half bottle of champagne

Besserat de Bellefon « Cuvée tradition »	50 €
--	------

Champagne brut rosé 75 cl

Rosé champagne

Besserat de Bellefont « Cuvée des Moines »	100 €
Moët et Chandon	120 €
Pommery Rosé	102 €
Ruinart « R » Rosé	160 €
Gosset « Grand Rosé »	140 €

Champagne en magnum 150 cl

Magnum of champagne

Pommery Brut Royal	200 €
Pommery « Cuvée Louise 2000 »	310 €

LES APERITIFS

Pastis, Ricard, Pastis Henri Bardouin	4 cl	7 €
Martini Rouge, Blanc, Dry	6 cl	7 €
Noilly Prat, Tio Pépé	6 cl	7 €
Campari	6 cl	7 €
Suze	6 cl	7 €
Porto Sandeman blanc	8 cl	9 €
Kir	12 cl	10 €
Porto Late Bottled Vintage	8 cl	11 €
Muscat de Beaumes de Venise Domaine des Bernardins	8 cl	12 €

BIERES / BEERS

A la pression / *Draft*

Stella	25 cl	6 €
--------	-------	-----

Bouteilles / *Bottles*

Carlsberg	33 cl	7 €
Edelweiss	33 cl	7 €
Grimbergen	33 cl	7 €
Corona	35 cl	7 €
Stella sans alcool(<i>non alcoholic</i>)	25 cl	7 €

VINS AU VERRE BLANC, ROSÉ, ROUGE 12cl

GLASS OF WINE, ROSE, RED, WHITE

Sélection du jour/ <i>Day selection</i>	8 €
Sélection prestige/ <i>Prestige selection</i>	10 €

LES COCKTAILS

La suggestion du jour / *Cocktail of the day* 12 €

Découvrez chaque jour le coup de cœur de notre barman.

LES COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

SHORT DRINKS 10 cl

Margarita

12 €

Téquila, Cointreau, citron

Tequila, cointreau, lemon juice

Manhattan

12 €

Rye Whiskey, vermouth italien, Angostura

Rye whiskey, Italian vermouth, Angostura Bitter

Vodka Martini

12 €

Vodka, vermouth dry

Vodka, dry vermouth

Caipirinha

12 €

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cachaça, lime, cane sugar

LONG DRINKS 16 cl

Tom Collins

12 €

Gin, perrier, jus de citron, sucre

Gin, sparkling water, lemon juice, cane sugar

Piña Colada

12 €

Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, crème de coco

White rum, Dark rum, pineapple juice, coconut cream

Bloody Mary

12 €

Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement

Vodka, tomato juice, lemon juice, seasoning

Mojito

14 €

Rhum cubain, perrier, sucre, citron vert, menthe fraîche, angostura bitter

Cuban rum, sparkling water, lime, cane sugar, fresh mint, angostura bitter

LES CRÉATIONS 16 cl

JULES'S COCKTAILS



Le Spritz de Madame Lacroix/Mrs Lacroix's Spritz

16 €

L'équipe du bar a revisité le cocktail favori de Madame Lacroix.
Our Bar team gave a personal twist to Mrs Lacroix's favorite drink

Blanc de Blanc, Apérol, Mandarine Napoléon
Sparkling wine, Aperol, mandarine liqueur

Le Spritz Blanc

16€

Blanc de Blanc, Suze, crème de pêche, citron frais, sucre de canne
Sparkling wine, Suze, peach liqueur, fresh lemon juice, can sugar

L'Aphrodisiaque

12 €

Vodka, Malibu, jus de fraise, gingembre
Vodka, Malibu, strawberry juice, ginger

Bahamas

12 €

Rhum agricole, Cointreau, nectar de mangue, jus d'ananas
Rum, cointreau, mango juice, pineapple juice

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 18 cl

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito

9 €

Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, perrier, sucre
Apple juice, lime, fresh mint, sparkling water, can sugar

Tutti frutti

9 €

Jus de mangue, orange, ananas, sirop de fraise
Mango juice, orange juice, pineapple juice, strawberry syrup

LE COCKTAIL DÉTOX/DETOX COCKTAIL 18 cl



Le Provençal

9 €

Tomate, basilic, jus de citron, assaisonnement
Tomato juice, fresh basil, lemon juice, seasoning

LES WHISKIES 4cl

SCOTCH SINGLE MALT

Glenfiddich 15 ans	16 €
Aberlour 10 ans	16 €
Dalwhinnie 15 ans	17 €
Lagavulin 16 ans (Isle of Skye)	25 €

SCOTCH BLENDED

Johnny Walker Red Label, J&B	12 €
Chivas 12 ans	14 €
Chivas 18 ans	22 €

IRISH WHISKEY

Jameson	12 €
Bushmills 10 ans	16 €

AMERICAN

Four Roses (Bourbon)	12 €
Jack Daniel's	14 €

JAPANESE

Nikka All Malt	14 €
Akashi	14 €
Tokinoka	14 €
Nikka Taketsuru	18 €

CANADIAN

Canadian Club	12 €
---------------	------



LES ALCOOLS 4cl

GIN

Tanqueray	12 €
Bombay Sapphire	14 €

VODKA

Smirnoff, Absolut	12 €
Grey Goose	18 €
Belvedere	18€

TEQUILA

Olmecca Blanco	14 €
Olmecca Reposado	16 €

RHUM

Havana 3 ans	12 €
Saint James ambré	14 €
Diplomatico	16 €
Angostura 1919	18 €

Supplément Soft/additional soft drink 2,50 €



LES DIGESTIFS 4cl
AFTER DINNER

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P	16 €
ABK6 X.O	22 €
Guy Lheraud 20 Renaissance	24 €
Guy Lheraud Obusto (Spécial Cigare)	33 €
Guy Lheraud Charles VII	45 €
Hennessy X.O	59 €

ARMAGNAC

Château de Laubade V.S.O.P	12 €
Darroze 20 ans	22 €
Darroze 1974	39 €

CALVADOS

Louis Dupont Pays d'Auge Hors d'Age	16 €
Louis Dupont Pays d'Auge 15 ans	23 €
Louis Dupont Pays d'Auge 1989	29 €

MARCS

Vieux Marc de Châteauneuf du Pape 2004	18 €
--	------

EAUX DE VIE

Vieille prune / Old Plum brandy	14 €
Poire William / William Pear brandy	14 €
Framboise / Raspberry brandy	14 €
Mirabelle / Mirabelle plum brandy	14 €



LES LIQUEURS 4CL

Get 27	9 €
Get 31	9 €
Bailey's	9 €
Amaretto	12 €
Anisette Marie Brizard	12 €
Grand Marnier	14 €
Cointreau	14 €
Limoncello	14 €
Mandarine Imperiale	15 €
Chartreuse verte	15 €
Fernet Branca	15 €

Frigolet 14 €

Découvrez cet élixir provençal rendu célèbre par les récits d'Alphonse Daudet, et produit à l'Abbaye Saint-Michel de Frigolet à seulement 25 km.

Discover this provençal elixir, which became famous through the writing of Alphonse Daudet at Saint Michel Abbaye de frigolet just 25 km away

LES SODAS – JUS – EAUX
SOFT DRINKS

SODAS

Sanbitter	10 cl	5 €
Coca-Cola, Coca zéro, Coca light, Sprite	33 cl	6 €
Orangina, limonade	25 cl	6 €
Schweppes	25 cl	6 €
Ice Tea	20 cl	6 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES 20 cl

Jus de tomate / Tomato juice		6 €
Jus de mangue / Mango juice		6 €
Jus d'orange / Orange juice		6 €
Jus de pomme / Apple juice		6 €
Jus d'ananas / Pineapple juice		6 €
Jus de fraise / Strawberry juice		6 €
Fruit pressé / squeezed fruit		8 €

EAUX MINERALES / MINERAL WATER

Vittel	25 cl	5 €
Perrier	33 cl	6 €
Badoit	50 cl	5 €
Evian	100 cl	7 €

Salon de thé de 15h à 18h

Afternoon Tea from 3pm to 6pm

Une boisson chaude avec notre sélection de pâtisseries maison

10 €

Treat yourself to an homemade pastry and a hot drink

LES BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS ET CHOCOLAT / COFFEE AND CHOCOLATE

Café Grand Arabica	3,50 €
Café Crème, Cappuccino	5 €
Chocolat Chaud / <i>hot chocolate</i> « Valrhona » Grand Cru	7 €

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN / TEA AND HERBAL TEA 5 €

Thés noirs/Black tea

- **Earl Grey Yin Zhen** : thé noir, enrichi de pétales de fleurs, aromatisé à la Bergamote de Calabre / *flavoured with bergamote from Calabria*
- **Jardin Bleu** : mélange de thés noirs, arômes de rhubarbe et de fraise des bois / *Mix of black teas, rhubarb and wild strawberries flavors*
- **Lapsang Souchong** : thé de Chine, fumé à l'épicéa frais / *smoked spruce flavoured black tea*
- **Orange Pekoe** : thé noir de Ceylan, aromatique et sans amertume / *Ceylan black tea without bitterness*

Thé blanc/White tea

- **Passion de Fleurs** : délicat thé blanc aux parfums de rose, d'abricot et fruit de la passion / *fine white tea, flavoured with rose, apricot and passion fruit*

Thés verts/green tea

- **Touareg** : thé vert Gunpowder, feuilles de menthe et arôme naturel de menthe, mélange riche et accueillant / *gunpowder tea with mint leaves*
- **Yunnan vert** : thé vert délicat de Chine, corsé aux notes vertes et fruitées / *delicate green tea from China, fruits flavoured with a hint of green*

Infusions/herbal tea

- **Verveine** : verveine naturellement rehaussée d'une pointe de citron / *verbena flavoured with a dash of lemon*
- **Carcadet Provence** : fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, écorces de Cynorrhodon et d'orange, pétales de fleurs et arômes abricot et pêche / *hibiscus flower, apple chunks, cynorrhodon and orange peel, peach and apricot aromas*
- **Camomille** : camomille matricaire, saveur douce et florale et pointe d'amertume / *camomille with a touch of bitterness*
- **Tilleul** : tilleul aux arômes boisés et fleuris, légère âpreté / *tilleul with woodland and floral aroma*