



DRINKS

So Pitcher 1L

VENISE	
Limoncello, nectar de goyave, abricot, citron, limonade	38€
Sans alcool	24€
CALVI	
Vodka, jus de fraise, basilic frais, sirop d'agave, limonade	38€
Sans alcool	24€
IZMIR	
Rhum, menthe fraîche, jus de pêche, grenadine, limonade	38€
Sans alcool	24€

Cocktails 15 cl

PORTOFINO	14€
Lillet Blanc, Italicus, Perrier, crémant	
ATHINA	14€
Vodka, Manzana, jus de pêche, citron, tonic	
NAPOLI	14€
Rhum, liqueur de melon, jus d'ananas, sirop de camomille	
VALENCIA	14€
Gin, nectar de fraise, sirop de fraise, citron, fraise, basilic	
MARSEILLE	14€
Tequila, St-Germain, French Bloom, raisin, Angostura	

Mocktails 30 cl

CASSIS	8€
Jus d'abricot, jus de pomme, citron, sirop de jasmin, Perrier	
SANTORINI	8€
Jus de bissap, citron maison, citron, Perrier	
ANTALYA	8€
Nectar de mangue, jus de citron, cassonade, ginger beer, menthe fraîche	

Champagnes, Prosecco

	12 cl	75 cl	1,5 L
POMMERY	21€	114€	204€
Apanage Brut			
SARTORI	8€	39€	

Vins Rosés

	12 cl	75 cl	1,5 L
DOMAINE ROYAL DE JARRAS	7€	35€	65€
Gris de Gris - AOP Sable de Camargue			
SUMMERTIME BY LA GORDONNE	8€	39€	72€
AOC Côtes de Provence			
CHAPELLE LA GORDONNE	10€	49€	92€
AOC Côtes de Provence			
MINUTY PRESTIGE	12€	59€	112€
AOP Côtes de Provence			

Completely hit

ICE TEA FRAPPÉ	7€
Thé vert aromatisé : menthe, pêche, hibiscus, rose, fleur de sureau, jasmin	
CAFÉ FRAPPÉ	7€
Lait amande - coco - écrémé ou sans lait Saveur vanille, chocolat, caramel, orgeat ou nature	

Completely frizzly 20 cl

SUMMER GRANITÉ	14€
Tequila, jus de goyave, jus de cranberries, jus de citron, sirop de lavande	
Sans alcool	12€
DAIQUIRI GRANITÉ	14€
Rhum, citron vert, passion	



FOOD

A partager !

- 🍷 BEIGNETS DE CALAMARS 12€
- 🍷🍷 GAMBAS MARINÉES À L'AIL 14€
Concombres au sel
- 🍷🍷 THON MARINÉ 14€
Salade de fenouils
- 🍷🍷🍷 ARTICHAUTS BARIGOULES 10€
- 🍷🍷 MOZZARELLA 12€
Pesto aux éclats de pistache
- 🍷 LÉGUMES GRILLÉS & MARINÉS 10€
Fromage frais citronné
- 🍷 VITELLO TONNATO 14€
Roquette et pignons de pin
- 🍷🍷🍷 HOUMOUS 8€
Pois chiche aux sésames

Pesce O Carne

- 🍷🍷 SÉBASTE GRILLÉE, SOUPE DE POISSON 26€
Pêches de vigne grillées
- 🍷🍷 LA PÊCHE DU JOUR 24€
- 🍷🍷 PIÈCE DE BŒUF PERSILLÉE 30€
Prunes confites au romarin
- 🍷🍷 CÔTE DE BŒUF 69€
Salsa verde
2 personnes

Raw bar

- 🍷 CARPACCIO DE BOEUF 18€
- 🍷 TARTARE DE BŒUF DIY 18€
- 🍷 TARTARE DE BAR 20€

Dolce

- 🍷 TIRAMISU 9€
- 🍷 TARTE CITRON 9€
- 🍷🍷🍷 MINISTRONE DE FRUITS FRAIS 9€
- 🍷🍷🍷 CITRON OU ORANGE GIVRÉ 9€
- 🍷 PANNA COTTA FRUITS ROUGES 9€
- 🍷🍷 BAR À GLACES

More & More

- 🍷 PÂTES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 24€
- 🍷🍷 POULPE GRILLÉ 26€
Ketchup de chez Marthe
- 🍷🍷 VEAU GRILLÉ À LA SAUGE 26€
Mozzarella fumée gratinée
- 🍷🍷 ESPADON PLANCHA 30€
Sauce agrodolce
- 🍷🍷 SALADE TOMATES BURRATA 22€
- SALADE CÉSAR
 - Poulet 22€
 - Espadon grillé 24€
- BURGER 22€
Tomates confites, roquette
- GYROS SAUMON MARINÉ 24€
- CLUB SANDWICH 22€
Volaille

🍷 Végétarien 🍷 Sans gluten 🍷 Sans lactose

Prix nets en Euros, service compris
Le tableau des allergènes est disponible sur demande