

Les cocktails Before-Diners 11.00

Bora-Bora

Malibu, jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine

Bahamas Mama

Rhum blanc, sirop Grenadine, jus d'orange, jus ananas, fruit

Mojito

Rhum Blanc, Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse  
À la fraise, mangue ou framboise. Supplément 2€

Sangria blanche maison

Vin blanc, sucre de canne, liqueur, fruits frais

Les Shorts Drinks 11.50-

Tequila Sunrise

Jus d'orange, grenadine, tequila, fruits frais

Caïpirinha

Cachaça, Jus de citron frais, Sirop de canne

Cosmos

Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de Cranberry, fruits frais

Margarita

Tequila, Cointreau, Citron Vert

Les Sparkling 12.50-

Aperol spritz

Aperol, Vin blanc pétillant proséco, eau gazeuse, fruits frais

Le French

Champagne, Gin, jus de citron, sucre de canne

Les cocktails sans Alcool 8.50-

Virgin Mojito

Fraise ou Mangue ou Framboise ou Pêche-  
Citron vert, eau gazeuse, Menthe Fraiche, Sucre de canne, Fruits Frais.

BDA

Limonade, Jus d'orange, Sirop Grenadine, fruits frais

St Remy Spritz

Eau gazeuse, Pétillant sans alcool, purée de fraise. Fruits Frais

Spirit Margarita

jus de cranberry, jus de citron frais, eau gazeuse, Purée de Pêche. fruits frais

Le Fresh Lemon

Citronnade Maison, Menthe Fraiche Infusée, sirop de Violette, fruits frais

## Les apéritifs

Ricard - Pastis - Casanis - Anis Bardoin (2 cl)	3.20-
Kir vin Blanc cassis, pêche ou mûre (12cl)	6.50-
Muscato Beaumes de Venise (6 cl)	5.50-
Martini Rosso/Bianco/Suze/campari (6 cl)	6.00
Porto Ferreira Rouge ou Blanc (6 cl)	5.50-
Coupe de champagne "Gobillard" (16 cl)	13.50-
Kir Royal "Gobillard" blanc de blanc (12 cl)	13.80-

## Soft drinks

Coca, Coca zéro, Orangina	4.00-
Schweppes Indian Tonic/Agrume, Fuze-tea- (25 cl)	
Supplément sirop	0.30-

## Jus de fruits

Pomme, Ananas, Orange, Tomates, Abricot, Fraise, ACE	4.00-
--	-------

## Les eaux

Vittel litre, San Pellegrino litre	7.50-
Vittel 1/2 litre, San Pellegrino 1/2 litre, Perrier bleu 1/2 litre.	5.60-
Eau toscane Aqua Panna. pure, légèrement salée litre	7.50-
Perrier bleu "fines bulles" litre	

## Bières bouteilles (33cl)

Heineken zéro alcool	5.90-
Pelforth brune,	5.90-
Chouffe, Desperado	6.50-
La Paix de Dieu	7.90-

## Les bières pressions FADA

	25 cl	50 cl
La Blonde	3.90-	7.80-
La Bière Ambrée	4.90-	9.80-
La Bière blanche	4.90-	9.80-
La Bière IPA	5.90-	11.80-

## Les bières pressions de saison

La Duvel	6.10-	12.20-
La Bière du moment	6.90-	12.80-

## Les Whisky 4 cl

Jack Daniel's	5.90-
Jameson Irish -	5.50-
Haig Club Ecosse 40° Single Grain. rappel de caramel, vanille	5.50-
Bulleit USA-10 ans-45° Bourbon. Délicat et floral. Arômes vanille, épices et pralines	7.90-
Black Bushmill 40°- 9 ans Irlande. Single Malt - Double maturation,	7.50-
Lagavullin 43°-16 ans Ecosse	9.90-
Single Malt tourbé.	2.00-
supl. soda	

## La rhumerie 4cl

Rhum Captain Morgan Black (Guyanne). Arômes de réglisse avec une touche d'épice et de caramel	5.50-
Diplomatico réserv. exel 12 ans (Vénézuella)	7.50-
Grande douceur, belle robe caramel, notes de fruits cuits, de tabac blond et miel	
Zacapa 23 (Guatemala)	10.80-
assemblage de rhum de 23 ans d'âge, arômes de caramel, de banane, de noix du Brésil et de noisettes grillées, de vanille et café. Classé parmi les meilleurs rhum du Monde	

## Les gins et vodka 4 cl

Gin Bombay Saphir,	6.50-
Tequila Camino Réal	
Tanqueray	
Vodka Belvédère	
Supl. jus de fruit	2.00-

## Les liqueurs et eaux de vie 6 cl

Amaretto, Limoncello, Manzanitta, Get 27	6.50-
Vieux Cognac Hennessy X.O.	23.00-
Armagnac JANNEAU (VS)	7.90-
Cognac Martell (VSOP)	7.90-
Vieux Marc de Provence	6.90-
Eau-de-vie de poire	6.90-
Bas-Armagnac Domaine de Salie 1993	11.90-



## Notre sélection de vins au verre ou en carafe

	VERRE 15 CL	CARAFE 50 CL
<b>Les blancs des Alpilles</b>		
Le vin du mois	6.50-	
Domaine Fontchêne Les Antiques -	10.50-	30.00-
Domaine Lagoy - La Chapelle	8.50-	24.00-
Abbaye Ste Marie de Pierredon - Luna Pléna	12.00-	36.00-
<b>Les autres blancs</b>		
IGP Côtes de Gascogne Enjoy Moelleux	7.50-	22.00-
AOP Coteaux d'Aix Vallon des Glauges-Oddo	9.50-	28.00-
<b>Les Champagnes et Petillant</b>		
Gobillart blanc de blanc	13.50-	
Prosecco Sensi	9.00-	
<b>Les rosés des Alpilles-</b>		
Le vin du mois	6.50-	
Domaine Lagoy - La Chapelle	8.50-	24.00-
Domaine Fontchêne - cuvée Léon	9.50-	27.00-
Abbaye Ste Marie de Pierredon Donna Rosa	10.50-	30.00
<b>Les rouges des Alpilles -</b>		
Le vin du mois	6.50-	
Domaine Lagoy - La Chapelle	8.50-	24.00-
Domaine Fontchêne	11.50-	34.00-
Abbaye Ste Marie de Pierredon - Vespro	12.50-	37.00
<b>Le rouge de La Vallée du Rhône</b>		
AOP Beaume de Venise Chapelle St Sixte	9.50-	28.00-

## VINS BLANCS présence de sulfites

### Les Alpilles

BOUT  
75 CL

Domaine Fontchêne Les Antiques -	45.00-
Domaine Lagoy - La Chapelle	33.00-
Mas Sainte Berthe - Tradition	30.00-
Abbaye Ste Marie de Pierredon - Luna Pléna	48.00-
Domaine Fontchêne - Auphio	52.00-
Domaine Lauzières Sine Nomine	48.00-
Chateau Romanin	35.00-
Domaine Métifiot Les Essentiels	35.00-

### La vallée du Rhône

IGP Ardèche Louis Latour Grand Ardèche	38.00-
AOP Vacqueyras Famille DELTIN	42.00-
AOP St Joseph Nobles Rives	50.00-

### Les autres blancs

IGP Côtes de Gascogne Enjoy Moelleux	30.00-
AOP Coteaux d'Aix Vallon des Glauges-Oddo	36.00-
AOP Les Héritière Chablis Les Héritières Olivier Tricon	40.00-
Pouilly Fumé AOP Domaine Paul Corneau	42.00-
AOP Sancerre Domaine de St Romble	42.00-

### Les Champagnes et Petillant

Gobillart blanc de blanc	62.00-
Veuve Clicquot Brut	120.00-
Piper Heidsieck Brut	90.00-
R. de Ruinart Brut	150.00-
Ruinart Blanc de Blanc	210.00-
Prosecco Sensi	32.00-

## VINS ROSES présence de sulfites

	BOUT 75 CL
<b>Les Alpilles-</b>	
Domaine Lagoy - La Chapelle	33.00-
Domaine Fontchêne - cuvée Léon	40.00-
Château Romanin	35.00-
Abbaye Ste Marie de Pierredon Donna Rosa	42.00-
AOP Domaine Metifiot Les Essentiels	35.00-
IGP Alpilles Cuvée du Batonnier Domaine Valdition	40.00
<b>Les Baux de Provence-</b>	
Mas Sainte Berthe Passe Rosé	30.00-
Domaine La Vallongue Terre Blanche	38.00-
IGP Alpilles domaine Eole	38.00-
<b>Les autres rosés -</b>	
IGP Méditerranée-Château Miraval - Studio by Miraval	32.00-
AOP Bandol Garenne Rosé M	42.00-
AOP Cassis ferme Blanche	40.00-
AOP Coteaux d'Aix - Vallon des Glauges - cuvée Oddo	35.00-
AOP Tavel Chateau La Génestière	36.00-

## VINS ROUGES présence de sulfites

	BOUT 75 CL
<b>Les Alpilles -</b>	
Domaine Lagoy - La Chapelle	33.00-
Domaine Fontchêne	45.00-
Abbaye Ste Marie de Pierredon - Vespro	48.00-
Domaine Romanin	36.00-
<b>Les Baux de Provence et les Coteaux d'Aix</b>	
Mas de la Dame - Vallon des Amants	42.00-
Mas Sainte Berthe - Tradition	30.00-
Domaine Lauzières Solstice	45.00
Vallon des Glauges Oddo	36.00-
<b>La Vallée du Rhône</b>	
AOP Rasteau L'andéol Cuvée Perrin	35.00-
AOP Luberon Grand Marrenon	32.00-
AOP Vacqueras Famille Perrin Les Christins	40.00-
AOP Crôze-Hermitage petite Ruche Chapoutier	42.00-
AOP St Joseph Nobles Rives	50.00-
AOP Beaume de Venise Chapelle St Sixte	40.00-
<b>Chateauneuf-du-Pape</b>	
AOC Chateauneuf-du-Pape	56.00-
AOC Méridion Cuvée Perrin	69.00-
AOP La fiole du Pape	90.00-
AOP Cote Rôtie Blonde set Brune. E.Guigal	134.00-
<b>Le Languedoc</b>	
AOP Pic St Loup Lancyre Coste D'Aleyrac	32.00-
<b>Le Bourgogne</b>	
AOP Cuvée Buissonnier côtes Chalonnaise Les Vignerons du Buxy	34.00-