

LES BONS RAISINS THE WINES

	Verre	12cl	50cl	75cl	150cl
ROSÉ <i>ROSÉ</i>					
Côtes de Provence F.M.R 		7		48	
Côtes de Provence Roseline Prestige			28	48	90
Côtes de Provence Minuty Prestige		10		58	120
Côtes de Provence Minuty Prestige 				110	

ROUGE <i>RED</i>					
Côtes du Rhône Guigal				45	
Haut Médoc Château Les Ormes Sorbet		12		60	
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage				54	

BLANC <i>WHITE</i>					
Côtes de Provence F.M.R 		7		48	
Bourgogne Chardonnay J.Drouhin		11		55	110
Côtes du Rhône Guigal		10		48	
Italie Cinque Terre Possa U Giancu				52	

BIÈRES BEERS 33cl

Bière Bacho Blonde Corona Pietra Blanche Heineken Pelforth Brune	10
Heineken 0%	8

SOFTS

Coca-Cola Coca-Cola Zéro (33cl)	8
Orangina (25cl)	8
Fever-Tree Ginger Ale Ginger Beer (25 cl)	8
Fever-Tree Tonic (25 cl)	8

Jus de fruits pressés : orange pamplemousse <i>Freshly pressed fruit juice: orange grapefruit</i>	8
--	---

Jus de fruits : pêche pomme poire tomate ananas <i>Fruit juice: peach apple pear tomato pineapple</i>	8
--	---

Evian, Badoit (50 cl)	6
Evian, Badoit (75 cl)	10

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

NOS CRÉATIONS OUR CREATIONS 13€

English Matcha Thé matcha, sirop d’agave, lait d’avoine <i>Matcha tea, agave syrup, oat milk</i>	Ubeccino Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop de sucre, café <i>Ube infusion, oat milk foam, sugar syrup, coffee</i>
--	---

Ubexpresso Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop vanille <i>Ube infusion, oat milk foam, vanilla syrup</i>	Matchasito Matcha, lait de coco, sirop d’agave <i>Matcha, coconut milk, agave syrup</i>
--	--

CAFÉ <i>COFFEE</i>	6
Espresso	8
Américain Double espresso Cappuccino	10
Latte Macchiato Iced coffee	

THÉ ET INFUSION TEA & INFUSION

Thé noir - Breakfast, Earl Grey, Darjeeling	8
Thé vert - Long jing, Hammam, Jasmin	8
Infusion - Camomille, Tilleul, Verveine, Rooibos des Vahinés	8



CÔTÉ SALÉ SAVOURY SIDE

DISPONIBLE UNIQUEMENT PENDANT LES HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT
AVAILABLE ONLY DURING THE RESTAURANT'S OPENING HOURS

Socca "fritta" à l'huile d'olive et poivre noir • 🌾 Traditional Provençal chickpea pancake with olive oil and black pepper	9
Houmous de courgette violon, cumin et huile de noixette • 🌿 Zucchini hummus with cumin and hazelnut oil	14
Burrata crémeuse, abricots grillés et pistaches • 🌿 Creamy burrata, grilled apricots and pistachios	21
Salade d’avocat, crevettes,pamplemousse et sauce cocktail 🌿 Avocado salad with shrimp, grapefruit and cocktail sauce	22
Sandwich focaccia, mozzarella, courgettes grillées, pesto et roquette • Focaccia sandwich with mozzarella, grilled zucchini, pesto and arugula	23
Conchiglioni ricotta & épinards, sauce napolitaine, olives taggiasches et basilic • Ricotta and spinach conchiglioni with Neapolitan sauce, Taggiasche olives and basil	25

DISPONIBLE 24H/24 - 7J/7 / AVAILABLE 24H/24 - 7J/7

Planche de charcuteries et fromages 🍷 Charcuterie and cheese platter	
Saumon fumé, crème aneth 🌿 🍷 Smoked salmon, dill cream	
Burrata crémeuse, tomates cerises, framboises et huile d'olive 🌿 Creamy burrata, cherry tomatoes, raspberries, and olive oil	
Maccheroni frais : sauce tomate ou pesto • 🍷 Fresh maccheroni with tomato or pesto sauce	
Maccheroni frais : sauce bolognaise 🍷 Fresh maccheroni with Bolognese sauce	

POUR LES ENFANTS KIDS CORNER

Aiguillettes de poulet aux cornflakes et frites artisanales Chicken breasts with cornflakes and homemade French fries	
Poisson du jour et garniture au choix 🌿 Fish of the day and choice of side	

À CÔTÉS SIDES • 🌿

Sucrines grillées, huile d'olive et fleur de sel Grilled sucrine lettuce, olive oil and fine sea salt	6	Brioche de Nigelle Nigella brioche	4.50
Frites artisanales Homemade French fries	6	Pain Pita Pita Bread	4
		Focaccia Focaccia	4

Pain Bread
Au choix / of your choice

CÔTÉ SUCRÉ SWEET SIDE

Pastèque ou Melon <i>Watermelon or Melon</i> • 🌿	15
Assiette de fruits tranchés <i>Sliced fruit platter</i> • 🌿	25
Tiramisu arabica ou fruits rouges <i>Tiramisu (Arabica Coffee or Red Berries)</i> •	12
Collection de pâtisseries <i>Assorted pastries</i>	12
Boule de glace artisanale <i>Scoop of artisanal ice cream</i> • 🌿	3
Chocolat <i>Chocolate</i> Pistache de Sicile <i>Sicilian Pistachio</i> Noisettes du Piémont IGP <i>PGI Piedmont Hazelnuts</i> Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel</i> Vanille <i>Vanilla</i> Fraise <i>Strawberry</i> Framboise <i>Raspberry</i> Citron de Sicile <i>Sicilian Lemon</i> Coco <i>Coconut</i>	
Supplément sauce chocolat, coulis de fruits ou chantilly 2 Chocolate sauce, fruits coulis ou whipped cream supplement	

THÉS GLACÉS MAISON *HOMEMADE ICED TEA* 13€

Thé rouge Thé rooibos, sirop de myrtille, feuilles de menthe <i>Rooibos tea, blueberry syrup, mint leaves</i>	
Thé pêche Thé noir, jus d’orange, sirop de pêche <i>Black tea, orange juice, peach syrup</i>	
Thé citron vert et basilic Thé vert, citron vert, feuilles de basilic, sucre <i>Green tea, lime, basil leaves, sugar</i>	
Amaretto Ice Tea Thé noir, jus d’ananas, sirop d’orgeat <i>Black tea, pineapple juice, orgeat syrup</i>	

COCKTAILS 20cl 17€

BERRY STORM Vodka myrtille, sirop myrtille, jus de citron, ginger beer <i>Blueberry vodka, blueberry syrup, lemon juice, ginger beer</i>	
PISCO AZUR Pisco au thym-citron, jus de citron, sirop camomille, Fee Foam <i>Thyme-lemon infused pisco, lemon juice, chamomile syrup, Fee Foam</i>	
MATCHA DREAM Rhum blanc, yuzu, jus de citron, matcha, sirop d’agave <i>White rum, yuzu, lemon juice, matcha, agave syrup</i>	

PASEO MARTINI Oli Gin, Mezcal, jus de citron, saumure d’olive <i>Oli Gin, Mezcal, lemon juice, olive brine</i>	
---	--

SUMMER BREEZE Tequila, Martini Blanc, St-Germain, jus de citron, sirop d’agave <i>Tequila, Martini Bianco, St-Germain, lemon juice, agave syrup</i>	
--	--

SEA WIND Whisky infusé au rooibos, yuzu, Lillet Blanc, jus de citron <i>Rooibos-infused whisky, yuzu, Lillet Blanc, lemon juice</i>	
--	--

MOCKTAILS 20cl 12€

DETOX Matcha, jus de citron, concombre, sirop d’agave, eau gazeuse <i>Matcha, lemon juice, cucumber, agave syrup, sparkling water</i>	
ROYAL SMOOTHIE Jus d’orange, jus exotique, banane, sirop de fraise <i>Orange juice, tropical fruit juice, banana, strawberry syrup</i>	
ROSALITA Sirop de fraise, framboises fraîches, concombre, limonade <i>Strawberry syrup, fresh raspberries, cucumber, lemonade</i>	

VANILLA EXPLOSION Lait d’avoine et Ube, sirop de vanille, glace vanille <i>Oat milk and Ube, vanilla syrup, vanilla ice cream</i>	
--	--

L’ÉRABLE Jus de pomme, jus de citron, Ginger Ale, sirop d’érable <i>Apple juice, lemon juice, ginger ale, maple syrup</i>	
--	--