Jus de Fruits Bio Maison Meneau

Bouteille (25cl) 5,00 €

Pur Jus Bio Orange,
Pur Jus Bio Orange & Carotte,
Pur Jus Bio Ananas,
Pur Jus Bio Tomate Marmande,
Pur Jus Bio Pomme du Sud-Ouest France
Nectar Bio Abricot.

Smoothie Bio Maison Meneau

Bouteille (25cl) 6,50 €

Smoothie Banane pomme Myrtille Bio
Smoothie Banane Framboise Poire Bio
Smoothie Mangue Passion Bio

Jus de Fruits Pressées 5,00 €

Orange pressée (Verre 20cl) ou Citron pressé (verre 10cl)

Thé Glacé

Bouteille (25cl) 6,50 €

Thé Glacé Bio Citron + Gingembre
Thé Glacé Bio Citron + Menthe

Eaux

	Bouteille (33cl)	Bouteille (50cl)	Bouteille (75cl)
Perrier	4,80 €		
Evian	5,50 €	6,50 €	
Badoit		6,50€	

Eau de table Purezza plate ou pétillante 5,00 €
Eau microfiltrée par adjonction de gaz carbonique.
Merci de ne pas partir avec la bouteille « consignée »
San Pellegrino 8,00 €

Le Moment Apéritif

Panisses croustillantes à la marseillaise 10 €
Chips de panisses à la farine de pois chiche et ail, pot de mayonnaise sriracha
French panisses fries, sriracha mayonnaise

Pot Parfait maison (Sans gluten si sans pain / Gluten free without bread) 14 €
Le fameux pâté de campagne de Sylvain / Home made paté

El Nachos 15 €
Chips nachos avec guacamole, sauce salsa et sauce « sour cream »
Tortillas, guacamole, salsa sauce and sour cream

Nems au Poulet 16 €
4 Pièces de nems au poulet avec sauce chinoise et feuilles de romaine / 4 Pieces of chicken spring rolls

Planche de Charcuterie Fromages (Sans gluten si sans pain / Gluten free without bread) 29 €
Sélection de charcuteries fines et fromages affinés / Selection of pork delicatessen and cheeses

Les Tartines Du France

La Pissaladière Maximoise 13 €
Tranche de pain de campagne, oignons, huile d'olive, thym, anchois, olives noires
Country bread bruschetta, onion, olive oil, anchovies, olives

La Croque 17 €
Un croque-monsieur revisité avec pain de campagne, jambon, comté, béchamel et fromage gratiné.
Sandwich bread with country bread, ham, comté cheese, béchamel sauce and gratin cheese.

La Végétarienne 18 €
Tranche de pain de campagne, caviar d'aubergines, ail et tomates confites, légumes grillés
Country bread bruschetta, mashed eggplant, garlic and dry tomatoes, grilled vegetables

L'Italienne 18 €
Tranche de pain de campagne, sauce tomate, jambon de Parme affiné, roquette, billes de mozzarella, pesto
Country bread bruschetta, tomato sauce, parma ham, rocket, mozarella, pesto

La Chicken 19 €
Tranche de pain de campagne, romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce césar
Country bread, salad, crispy chicken, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce, egg

La Scandinave 19 €
Tranche de pain de campagne, crème aux fines herbes, saumon gravlax maison, tomates confites et zestes de citron vert
Country bread bruschetta, gravlax salmon, dry tomatoes, sour cream and lemon zest

La Provençale 24 €
Tranche de pain de campagne, crème de truffes de saison, copeaux de parmesan et truffes fraîches de saison
Toasted bread, truffles cream, parmesan shavings and fresh truffles

Une carte des allergènes ou intolérance est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander et à la consulter.
An allergen or intolerance card is at your disposal. Do not hesitate to ask and consult it.

Apéritifs

Pastis, Ricard, Casanis, Pernod (2cl), Bitter sans alcool (10cl)	4,00 €
Martini blanc, Martini rouge, Campari (6cl)	5,00€
Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise ou pêche) (13cl)	6,00 €
Porto blanc, Porto rouge (12cl), Muscat (12cl)	6,00 €
Kir royal * (cassis, mûre, framboise ou pêche) (13cl)	6,00 €
Coupe de Prosecco SENSI DOC Italie (12cl)	7,00 €
Piscine de Prosecco SENSI DOC Italie (15cl + glaçons)	9,00 €
Coupe de Champagne * Charles Mignon Premier cru (12cl)	14,00 €
Piscine de Champagne * (15cl + glaçons)	17,00 €

Bières

A la pression	25cl	50cl
Fada France – (Alc 5,5%vol)	3,90€	7,80€
Heineken Pays-Bas (Alc 5%vol)	4,00€	8,00€
Affligem Belgique (Alc 6.7%vol)	5,10€	10,20€

	Bouteille 33 cl
Heineken 00 Pays-Bas (Alc 0%vol)	6,00€
La Cul Nu au Levant- Blonde Ale France – (Alc 5,2%vol)	7,00€
Virée à Porquerolles - Ambrée – France (Alc 5%vol)	7,00€
Virée à Porquerolles - Blanche – France (Alc 5%vol)	7,00€
La Plongée de Port Cros - IPA – France (Alc 4,2%vol)	7,00€
Fada IPA France (Alc 5%vol)	7,00€
Desperados France (Alc 5.9%vol)	8,00€

Sodas

	20cl	50cl
Sirop à l'eau	2,80€	4,50€
Limonade pression «servie au verre»	3,50 €	7,00€
Diabolo «servi au verre»	4,00€	8,00€
Coca-Cola (33cl), Coca-Zéro(33cl), Perrier (33cl),		4,80€
Schweppes Tonic (25cl), Schweppes Agrumes (25cl)		4,80€
Orangina (25cl), Fuzetea (25cl), Oasis (25cl)		4,80€
London Essence White Peach Jasmin ou Ginger Alle ou Ginger Beer (20cl)		4,60€

Cocktails "S.P.R.I.T.Z"

LE SPRITZ (14cl) 12,00 €
Apérol, eau pétillante et Prosecco

SICILIAN Spritz (14cl) 12,00 €
Limoncello, eau pétillante, et Prosecco

HUGO Spritz (14cl) 12,50 €
Liqueur de fleur de sureau, feuilles de menthe, eau pétillante et Prosecco

PASSION Spritz (14cl) 12,50 €
Liqueur de pêche, purée de fruit de la passion, sirop de vanille et Prosecco

ROYAL Spritz (14cl) 15,00 €
Liqueur de Sureau, Apérol, eau pétillante et Champagne

Cocktails « Signature » 13,00 €

PEACH ME (Signé Anthony) (12cl)
Vodka, purée de pêche blanche, sirop de romarin, London Essence White Peach Jasmin, sirop de sucre

CIAO - TCHAU (Signé Marie) (11cl)
Tequila et Limoncello, jus de pomme, sirop de miel

PHILÉAS FOGG (Signé Camille) (10cl)
Rhum brun, liqueur de mûre, basilic frais, gingembre frais, feuille de citronnelle, citron pressé, sucre de canne, soda

BRAMBLE (Signé Franck) (7cl)
Gin, sirop sucre de canne, jus de citron, et liqueur de mûre

BREATH OF THE WILD (Signé Alexandre) (16cl)
Malibu , Basilic frais, curaçao, jus d'ananas, citron pressé

IPANEMA (Signé Jean) (16cl)
Cachaça , jus de banane, jus d'abricot, purée noix de coco, purée de fraise

Cocktails Sans Alcool 10,00 €

LE WHISKEY (15cl)
Whisky Bourbon **sans alcool** (Maison SOBER), jus de pomme, Ginger Beer

LE DUBAÏ (15cl)
GIN **sans alcool** (Maison SOBER), jus de cranberry, jus d'orange

LE BORA BORA (15cl)
RHUM **sans alcool** (Maison SOBER), purée de passion, jus d'ananas, sirop de grenadine

SUNRISE TROPICAL (16cl)
Jus d'orange, Jus d'ananas, citron vert et sirop de grenadine

LE MELBA (14cl)
Jus d'ananas, Purée de pêche, purée de framboise, sirop de vanille

Cocktails Classiques...que nous aimons particulièrement 12,50€

La Marguarita – Porn Star Martini
Moscow Mules - London Mules - Mexican Mules
Le Paloma – Le Cosmopolitan
La Pina Colada - Mojitos - Le Ti'Punch – La Caipirinha - Le Tequila Sunrise
Le Vesper 007 – Le Mint Julep
Le Ti'Punch – Etc...

Digestifs (4cl)

Get 27, Get 31	9 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune	9 €
Limoncello, Amaretto Disaronno, Grand Marnier	9 €
Jägermeister, Génépi	9 €
Eau de vie de Prune, Mirabelle	9 €
Marc de Provence, Grappa, Poire Williams,	9 €
Armagnac	15 €
A.O.C. Calvados Château de Breuil 15 ans d'âges	15 €

Merci de nous préciser si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Une carte des allergènes est à votre disposition dans notre établissement.
Please let us know if you have any food allergies or intolerances. An allergen list is available in our establishment.

Vin au Verre en Rosé (12cl)

Peyrassol Méditerranée 2024 I.G.P. Méditerranée	5 €
Domaine de Marchandise 2024 A.O.P. Côtes de Provence	7 €
Domaine Sainte Marie Cuvée Tradition 2024 A.O.C. Côtes de Provence	8 €
Château des Campaux 2024 A.O.P. Coteaux d'Aix	8 €

Vin au Verre en Rouge (12cl)

Peyrassol Méditerranée 2024 I.G.P. Méditerranée	5 €
Domaine de Marchandise 2023 A.O.P. Côtes de Provence	7 €
Vieux Truffiers 2023 A.O.P. Côtes du Rhône	7 €
Château Guibeau – L'émotion 2017 A.O.C. Puisseguin Sainte Émilion	8 €
Domaine de La Soléade 2023 A.O.P. Vacqueyras	9 €
Crozes Hermitage – Les Agrettes 2021 A.O.P. Crozes – Hermitage	10 €

Vin au Verre en Blanc (12cl)

Peyrassol Méditerranée 2023 I.G.P. Méditerranée	5 €
Domaine de Marchandise 2024 A.O.P. Côtes de Provence	7 €
Domaine des Planes « Blanc de Blanc » 2023 A.O.C. Côtes de Provence	9 €
Domaine de Brescou Viognier 2024 I.G.P. d'OC	7 €
Domaine de Brescou Chardonnay 2023 I.G.P. d'OC	8 €
Domaine Pabiot – Coteaux de Girarmes 2023 A.O.C. Pouilly Fumé	9 €
Domaine Michel Thomas Sancerre 2024 A.O.C. Sancerre	10 €
Domaine Laroche – Cuvée St Martin 2023 A.O.P. Chablis	10 €

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.Sale to minors prohibited.
Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris.
Please not that we do not accept check. Our price include service.

La Cave Des Barmans

		(4cl)
Rhums Don Papa Baroko	Philippines (Alc. 40%/Vol.)	12 €
Rhums Plantation XO	Barbade (Alc 40%vol)	13 €
Rhums ZACAPA XO	Guatemala (Alc 40%vol)	16 €
Whiskies JB	Ecosse .(Alc. 40%/Vol.)	9 €
Whiskies Paddy	Irlande .(Alc. 40%/Vol.)	9 €
Whiskies Jack Daniel's	U.S.A .(Alc. 40%/Vol.)	10 €
Whiskies Glenmorangie 10 ans	Ecosse (Alc. 40%/Vol.)	11 €
Whiskies Nikka	Japon (Alc. 51,4%/Vol.)	12 €
Whiskies Woodford	Etats unis .(Alc. 45,2%/Vol.)	13 €
Whiskies Caoil Ila 12 ans	Écosse.(Alc. 43%/Vol.)	16 €
Gins Gordon's	Royaume-Uni (Alc 37.5%vol)	9 €
Gins Citadelle	France (Alc 44%vol)	10 €
Gins Hendrick's	Ecosse (Alc 41.4%vol)	12 €
Vodkas Absolut	Suède (Alc.40%/Vol.)	8 €
Vodkas Grey Goose	France (Alc.40%/Vol.) (4cl)	12 €
Téquila San José	Mexique (Alc 40%vol)	8 €
Téquila Patron Anejo	Mexique (Alc. 40%/Vol.)	12 €
Cognac Rémi martin VSOP	France (Alc 40%vol)	11 €
Cognac Hennessy XO	France (Alc 40%vol)	25 €

Supplément soda : 2 €

Boissons Chaudes Classiques (* Café Giovanni Pietrini)

Expresso*, Décaféiné*	2,10 €
Noisette*, Café américain*	2,20 €
Café crème*	3,80 €
Double expresso*, Cappuccino*	4,20 €
Chocolat chaud au lait	4,50 €
Thé & infusions « Dammann »	3,80 €

English Breakfast, Earl Grey, Thé vert, Verveine, Tilleul.

Thé & Tisanes Aromatisées.	4,50 €

Détox bio, Tisane citron gingembre, Tisane Fleurs d'hibiscus

Les Desserts

Mousse au chocolat Chocolate Mousse	8 €
Tiramisu Tiramisu	8 €
Tarte du jour tart of the day	9 €
Fondant au chocolat sans gluten avec son sorbet fraise Chocolate cake gluten free strawberry sorbet	10 €
Salade de Fruits Frais Fresh fruit salad (selon saison)	12 €
Pavlova aux fraises Iced Banoffee pie	12 €
Baba au Rhum Kougloff Rum baba	12 €
Café Gourmand Gourmet coffee	12 €

Les Crèmes et Sorbets Glacés

La coupe : 1 boule : 3 € **ou 2 boules :** 5,5 € **ou 3 boules :** 8 €

Supplément chantilly : 2,00 €

Crèmes glacées :

Chocolat Noir, Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Caramel fleur de sel, Noix de coco, Rhum-Raisins, Menthe Chocolat , Pistache

Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel, Coconut, Rhum-Raisins, Mint with chocolate chips, Pistachio

Sorbets :

Fraise, Citron, Ananas, Pêche, Abricot / Lemon, Pineapple, Peach, Apricot, Strawberry

Les Coupes Glacées

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois 11 €

Glace au café ou chocolat, café ou sauce chocolat, crème sucrée

Chocolate ice cream or Coffee ice cream , hot chocolate or hot coffee and whipped cream

Dame Blanche 11 €

Glace vanille, sauce chaude au chocolat, crème sucrée

Vanilla Ice cream, hot chocolate and whipped cream

Banana Split 12 €

Morceaux de bananes, glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, crème sucrée

Banana pieces, Vanilla and chocolate ice cream, strawberry sorbet, whipped cream

Fraise Melba (selon saison) 12 €

Morceaux de fraises, glace vanille, glace fraise crème sucrée

Strawberry pieces, strawberry sorbet and whipped cream