



Il était un poète qui écrivit un livre sur la Provence ;

La cuisine provençale de tradition populaire de René Jouveau
et auquel nous dédions aujourd'hui nos menus.

« *La cuisine provençale est une grande dame qui, par coquetterie supérieure, ne se débarrasse jamais de son tablier. »* »



Once upon a time, there was a poet, René Jouveau, who wrote a book about Provence titled,

La cuisine provençale de tradition populaire [Provençal cuisine of popular tradition].
We dedicate all of our menus to the author.

« *Provençal cuisine is like a great lady who, through extreme vanity, never takes her apron off. »* »

CARTE DES BOISSONS

Venez vivre un moment où le temps semble suspendre son cours, un havre de paix où l'élégance de nos produits de Provence réjouira vos papilles et votre imagination en vous proposant des créations uniques. De la curiosité naît la passion et nos barmans sauront combler votre esprit curieux. Une envie différente ou un apéritif sur mesure, laissez-vous guider.

LES COCKTAILS

LA PETITE FRAISE	16€
<i>Vodka, cap mattei rouge, sirop fraise & thym maison, citron vert, bitter orange, Perrier</i>	
LE VIN DU SOIR	16€
<i>Gin Mare, Martini Riserva bitter, Rinquinquin</i>	
REDSNAPPER RR	19€
<i>Oli'gin, jus de tomate, jus de carotte, citron vert, spicy mix</i>	
OLD CUBAN	16€
<i>Rhum Bacardi cuatro, menthe, citron vert, sucre, Angostura bitter, Prosecco</i>	
LE PAMPLEMOUSSE AU SOLEIL	16€
<i>Crème de Mezcal, Cointreau, citron vert, pamplemousse, fleur de sel, bitter orange</i>	
L'AMETHYSTE	19€
<i>Absinthe, St Germain, Liqueur de violette, citron vert, concombre, blanc d'auf, Prosecco</i>	
EXPRESSO MARTINI RR	19€
<i>Vodka, espresso, liqueur de café, fleur de sel, fève de tonka</i>	
DAÏQUIRI RR	17€
<i>Rhum Plantation Pineapple, liqueur de vanille, citron vert, sirop de sauge & ananas rôti, jus d'ananas</i>	
BOULEVARDIER RR	16€
<i>Bulleit Bourbon, liqueur de clémentine, Antica Formula vermouth, Martini Riserva bitter, bitter Orange</i>	
LE FIGALOU	16€
<i>Gin le Poulpe Bleu, liqueur de figue, citron, sirop mûre & basilic</i>	
LAVENDER	19€
<i>Tequila, liqueur de lavande, sirop de framboise, citron vert, tonic hibiscus</i>	
ALMOND BLOODY SOUR	16€
<i>Amaretto Disaronno, orange, citron, blanc d'auf, thym citron, Angostura bitter</i>	

LES COCKTAILS SEUL OU A PARTAGER

LE BELLINI	13€	39€
<i>Purée de pêche, citron vert, cardamome, Beaufort de Venise, Prosecco</i>		
LE PUNCH RR	15€	39€
<i>Rhum Oakheart, clémentine, vanille, citron vert, ananas, passion, poivre, cannelle</i>		
LE SPRITZ DE PROVENCE	15€	39€
<i>Aperol, orange colombo, pamplemousse, Prosecco, Perrier, romarin</i>		
LA SANGRIA ROSE	13€	39€
<i>Vin rosé, Rinquinquin, liqueur de grenade, pêche, fraise, melon, basilic, citron vert, Perrier</i>		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIR-GIN TONIC	16€
<i>Gin sans alcool, zeste d'orange, baies roses, thym, tonic original</i>	
AU FOND DU JARDIN	11€
<i>Infusion, sureau, sirop fraise & thym, citron vert, tonic poivre rose</i>	
MENTHE AU VERT	11€
<i>Thé matcha, citron, agave, concombre, menthe, ginger beer</i>	
MISTRAL GAGNANT	11€
<i>Thé pamplemousse, purée de pêche, citron vert, cardamome, romarin</i>	
LA LIMONADE FRAICHE	8€
<i>Perrier, sucre, citron vert, menthe</i>	
SAGE COLADA	11€
<i>Ananas, citron vert, sirop sauge & ananas rôti, coco</i>	

LES SOFTS

Evian 1L, Badoit 1L	7€
Evian 33cl	5€
St Georges 1L, Orezza 1L	8€
Perrier 33cl	6€
Coca 33cl, Coca zero 33cl, Orangina 25cl	7€
Schweppes Premium Mixer 20cl :	
Original, Pink Pepper, Hibiscus, Matcha, Ginger Beer, Ginger Ale	8€
Jus de Fruits Bissardon 25cl :	9€
Ananas, Pomme, Pêche, mangue	

LES BIÈRES

RIVIERA BEER :	25cl	33cl	50cl
Blonde	7€	9€	12€
Blanche	7€	9€	12€
IPA	7€	9€	12€

LES CAFÉS FRAPPÉS

Expresso ou décaféiné :	7€
<i>avec ou sans lait et / ou sucre</i>	
Avec topping au choix :	9€
<i>caramel, coco, chocolat noisette, vanille</i>	
Avec alcool au choix :	15€
<i>Baileys, Amaretto, Cognac ...</i>	

LES APERITIFS

Un jaune	7€
Un p'tit bleu	7€
Rinquinquin	8€
Absenteroux Vermouth	8€
Aperol	8€
Campari	8€
Cap Mattei Blanc	8€
Cap Mattei Rouge	8€
Cynar	8€
Gentiane de Lure	8€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	8€
Martini Riserva Ambratto	9€
Martini Riserva Rubino	9€
Martini Riserva Bitter	9€
Carpano Antica Formula	12€
Noix de la St Jean	8€
Orange Colombo	8€
Versinthe Blanche	12€
Versinthe La Verte	12€
Versinthe 20ans	12€

GIN

Bombay Sapphire	14€
Star of Bombay	21€
Tanqueray Ten	19€
Hendrick's	17€
Hendrick's Midsummer	
Solstice	22€
G'Vine Floraison	17€
Gin Mare	20€
Monkey 47	26€
Gin XII	15€
Le Poulpe Bleu	17€
Citadelle	17€
Oli'gin	22€
Nouaison	22€
Christian Drouin	17€
Fair Gin	19€

VODKA

Grey goose	17€
Ziga Zaga	18€

TEQUILA, MEZCAL

Patron silver	25€
Patron Reposado	29€
Tapatio excelencia	55€
Derrumbes n°3	18€
Del maguey vida	21€
Del maguey Crema de	
Mezcal	21€
Bozal Ensemble	27€
RHUM	
Bacardi Anejo Cuatro	14€
Bacardi Oakheart	14€
Bacardi Ocho	16€
Highland park 18 ans	45€
Botran 15 ans	15€
Botran 18 ans	19€
Coloma 8 ans	16€
Coloma 15 ans	21€
Santa Teresa 1796	25€
Clairin Valval	17€
Clairin Communal	15€
Plantation Pineapple	15€

WHISK(E)Y

Singlar	16€
Aisla Bay	24€
Lagavulin 16 ans	25€
Bulleit bourbon	15€
Bulleit Rye	17€
Dewar's 12 ans	14€
Jameson	13€
Jameson Black Barrel	25€
Johnnie Walker Black	14€
Johnnie Walker Blue	45€
Ben Nevis 10 ans	25€
Benrines 15 ans	35€
Highland park 18 ans	45€
Bulleit bourbon	15€
Bulleit Rye	17€
BRANDY	
Armagnac VSOP	17€
Calvados VSOP	18€
Cognac Otard VS	13€
Cognac Otard VSOP	17€
Cognac Martell	59€

LES LIQUEURS

Liqueur de thym	11€
Liqueur de poire & cognac	11€
Liqueur melon & amande	11€
Liqueur de cédrat	11€
Liqueur de fleur de lavande	11€
Liqueur de fleur de figue	11€
Liqueur de clémentine corse	15€
Liqueur de citron bergamote	15€
Cointreau	9€
Grand Marnier	9€
Baileys	9€
Amaretto Disaronno	10€
Get 27,31	10€
Chartreuse verte	12€
Italicus	14€
Saint Germain	14€

LES ENTREES

Les pommes d'amour

Une simple salade de tomates, huile d'olive, basilic et Mozzarella.

19€

A simple tomato salad with olive oil, basil and Mozzarella.

Parun courgettes

Crème de courgettes vertes, croûtons, pignons de pins torréfiés et tomme de brebis.

19€

Green zucchini cream with rosemary, croutons, roasted pine nuts and tomme cheese shavings.

Ensalado niçoise

Traditionnelle salade niçoise.

20€

Fresh traditional salad from Nice.

Choupin

Soupe de poissons de roches, rouille, croûtons.

21€

Rock fish soup, rouille sauce and croutons.

La ratatouille d'hier servie froide

Légumes en ratatouille au miel.

18€

Provincial ratatouille with honey, served cold.

Pissaladière et Fougasse

Olives noires et anchois.

15€

Traditional thin anchovy and black olives pie and black olives fougasse.



LES PLATS

L'aïoli

Les légumes et le poisson.

Vegetables and fish.

28€

L'emperour

Espadon de Monsieur Bardoux, sauce vierge et courgettes.

Swordfish from our fisherman Olivier Bardoux, virgin sauce and zucchini.

34€

Encornets

Encornets à la tomate, bisque de crustacés.

Squid, tomato and shellfish bisque.

28€

Castadello et fartaio

Loup de Méditerranée, fumet torréfié et quelques légumes d'ici.

Mediterranean seabass, roasted fish fumet and local vegetables.

34€

La grillade

Bœuf maturé aux anchois, aubergine grillée, caviar d'aubergine et oignons nouveaux.

Dry aged beef with anchovies, grilled eggplant, eggplant caviar and spring onions.

38€

La chouïo

Grillade d'agneau, pois-chiches et piment doux, figes rôties.

Flame grilled lamb, chickpeas and sweet pepper, roasted figs.

34€

Galino coupado

De gros morceaux de volaille et une aubergine à l'estrassaire.

Large chunks of poultry and an estrassaire eggplant.

26€



A PARTAGER :

Le gugarèu

Poisson à la découpe selon l'arrivage, ratatouille au miel, salade verte.

Catch of the day, ratatouille with honey and green salad.

(56 euros / pers)

La langouste

Langouste de Méditerranée à la plancha, tian de légumes et salade verte.

Grilled Mediterranean crayfish, vegetables tian and green salad.

(78 euros / pers)

LES DESSERTS

La figue

Figues rôties au miel, pain de Gênes, glace vanille et émulsion au thym.
Roasted figs with honey, Genoa bread, vanilla ice-cream and thyme foam.

14€

Le baba

Aux fraises et marc de Provence.
Strawberry baba and Marc de Provence brandy.

14€

Le Fromage de chèvre frais

Pain de campagne grillé et confiture d'oignons.
Local fresh goat cheese, grilled country bread and onion jam.

15€

Glas

Assortiment de glaces et sorbets, meringue.
Ice cream and sorbets, meringue.

4€/boule

La Tropézienne

L'authentique tarte « Tropézienne » de chez Micka.
Traditional Tropézienne tart slice.

14€

L'abricot

Biscuit financier, abricots rôtis et crème montée chocolat blanc.
Almond biscuit, roasted apricots and white chocolate cream.

14€

La pêche

En salade, sirop infusé à la lavande, sorbet pêche.
Peach salad, lavender infused sirup, peach sorbet.

14€



illustrations de Mas-Felipe Delavouët