

Les Champagnes

Coupe de Prosecco 10 €
12 cl

Coupe de Jacquart Brut 12 €
12 cl

Coupe de Jacquart Rosé 14 €
12 cl

Coupe de Champagne Brut 15 €
Moët et Chandon
12 cl

Les Vins

Rosé

IGP Provence - 12cl 7 €
Domaine des Aspras - A Lisa
Sélection Hôtel de Mougins

Blanc

IGP Pays D' Oc - 12cl 7 €
Domaine St Firmin Viognier 2017

I.G.P Coteaux de Tannay - 12cl 8 €
L' Instant Tannay Chardonnay
2016

Rouge

I.G.P Pays D' Oc - 12cl 7 €
Domaine St Firmin
Les Deux Frères 2017

I.G.P Coteaux de Tannay - 12cl 8 €
L' Instant Tannay
Pinot Noir 2016

Les Bières

Heineken Pression 25 cl	7 €
Pinte Heineken Pression 50 cl	14 €
Kronembourg 1664 33 cl	8 €
Corona 33 cl	8 €
Blonde of Saint-Tropez 33 cl	12 €
Blonde of Saint-Tropez Magnum - 50 cl	60 €

Les Apéritifs

Ricard / Pastis 8 €
4 cl

Martini Blanc / Rouge / Dry 8 €
6 cl

Campari 8 €
6 cl

Porto Rouge 8 €
6 cl

Kir vin blanc 10 €
12 cl

Kir Royal 15 €
12 cl

Gin

Gordon' s 8 €
4 cl

Bombay saphir 10 €
4 cl

Hendrick' s 12 €
4 cl

Oli' gin 12 €
4 cl

Téquila

Sauza 8 €
4 cl

Patron 8 €
4 cl

Rhum

Rhum - Baccardi Blanc	
4 cl	8 €
Rhum - Baccardi	10 €
Carta/Oro	
4 cl	
Rhum - Diplomatico	14 €
4 cl	
Rhum - Manguin-Caraxes	14 €
Poire williams - 4 cl	

Cachaça

Cachaça Leblon	
4 cl	8 €

Vodka

Vodka - Smirnoff	
4 cl	8 €
Vodka - Eristoff	10 €
4 cl	
Vodka - Grey Goose	12 €
4 cl	

Whisky

JB 4 cl	8 €
Jack Daniel' s 4 cl	10 €
Red label 4 cl	10 €
Jameson 4 cl	10 €
Chivas 12 ans 4 cl	12 €
Talisker 10 ans 4 cl	12 €
Glenfiddich 12 ans 4 cl	14 €
Black label 4 cl	14 €
Lagavuin 16 ans 4 cl	22 €

Digestifs

Manzana	10 €
4 cl	
Bailey' s	10 €
4 cl	
Mandarine Napoléon	10 €
4 cl	
Grand Marnier	10 €
4 cl	
Get 27	10 €
4 cl	
Limoncello	10 €
4 cl	
Amaretto Disaronno	10 €
4 cl	
Calvados	12 €
4 cl	
Eau de vie (Mirabelle / Poire)	12 €
4 cl	
Bas Armagnac Château Laubade	20 €
4 cl	
Cognac Rémy Martin VSOP	25 €
4 cl	
Cognac Rémy Martin XO	50 €
4 cl	

Cocktails alcool

Elephant 15 €

Vodka Grey Gosse,
Schweppes Premium Mixer Tonic Matcha,
jus de citron, sirop de miel

La Vie d' Adèle 15 €

Gin Gordon' s,
Schweppes Premium Mixer Tonic
Hibiscus,
jus de citron, sirop de violette

Sailor & Luna 15 €

Rhum Bacardi Carta Oro,
Schweppes Premium Mixer Ginger Beer,
Jus de citron, sirop de vanille

Cocktails sans alcool

Cocktail sans alcool 10 €

Sur demande

Jus de fruits & softs

Sirop à l' eau 3 €

25 cl

Citron / Fraise / Menthe / Cerise /
Framboise / Grenadine / Peche / Orgeat
Anis

Jus de fruits 5 €

25 cl

Abricot / Pomme / Tomate
Orange / Ananas / Multi-fruits /
Framboises

Diabolo 5 €

25 cl

Sodas

Coca-Cola - Coca Zéro 5 €

33 cl

Perrier 5 €

33 cl

Schweppes 5 €

25 cl

Sprite 5 €

33 cl

Ice Tea 5 €

25 cl

Orangina 5 €

25 cl

San Bitter 5 €

10 cl

Red Bull 8 €

25 cl

Boissons chaudes

Café / Décaféiné / Café Allongé	3 €
Thé / Infusion	4 €
Cappuccino / Café au lait	6 €

Eaux

Eau Cryo* 50 cl	4,5 €
<small>*eau micro-filtrée sur place, avec adjonction de gaz carbonique</small>	
Eau Cryo* 100 cl	7 €
<small>*eau micro-filtrée sur place, avec adjonction de gaz carbonique</small>	
Eau de perrier 50 cl	4,5 €
Evian / Badoit 100 cl	7 €

Carte Tapas

La carte tapas est disponible tous
les jours de 17h30 à 19h30

Tapenade grissini	5 €
ou Caviar d' aubergine	
Olive tapenade grissini / Eggplant caviar	
Acras de morue	8,5 €
sweet chili sauce	
Cod fish acras, sweet chili sauce	
L' assiette de Fromages	10 €
Plate of cheese	
L' assiette de Charcuterie	12 €
Plate of cured meat	
Paleta de cochon ibérique	15 €
« Cinco jotas » à la découpe	
Plate of Iberian paletta	
«Cinco jotas» freshly sliced	
L' assiette de Fromages	20 €
& Charcuterie à partager	
Plate of cheeses and cured meats to share	

Carte Tapas

La carte tapas est disponible tous
les jours de 17h30 à 19h30

Assiette de frites 5 €

Plate of french fries

Moules à l' escabèche 9,5 €

d' Espagne 120 g

Marinated mussels from Spain 120g

Petites sardines à 10,5 €

l' huile d' olive 115g

(*Mer Cantabrique*)

Small sardines with olive oil
115g (Cantabrian sea)

Assiette de saumon fumé 16 €

Plate of smoked salmon

Assiette du chef 30 €

*fromages, charcuterie, Acras de morue,
tapenade grissini,*

*petites sardines à l' huile d' olive,
moules à l' escabèche d' Espagne*

The Chef plate

cheeses, cured meat, Cod fish cake,

Olive tapenade grissini,

small sardines with olive oil,

Marinated mussels from Spain