



# MENU

## SIGNATURES MÉDITERRANÉENNES

Le Garrigue (12 cl).....15€  
*Gin, citron, miel, thym, eau pétillante.*

Le Pinède (12 cl).....15€  
*Whiskey, citron, miel, romarin.*

La Fleur de Garrigue (12 cl).....16€  
*Gin, citron frais, sirop de fleur de sureau, champagne.*

Le Lavande Fizz (12 cl).....16€  
*Gin, citron, sirop léger de lavande, champagne.*

La Vigne Rosée (12 cl).....16€  
*Champagne, puree de pêche, trait de citron.*

## CLASSIQUES

Old Fashioned.....14€  
*Bourbon Four Roses, angostura bitters, sucre de cannes, zeste d'orange.*

Pornstar Martini.....14€  
*Vodka 42 Below, Passoaï, fruit de la passion, vanille, champagne.*

Negroni.....14€  
*Gin Bombay Sapphïre, vermouth rouge, Campari, tranche d'orange.*

Basil Smash.....14€  
*Gin Bombay Sapphïre, citron, basilic frais, sirop de sucre.*

Espresso Martini.....14€  
*Vodka 42 Below, espresso, liqueur de café, sirop de vanille*

Pina Colada.....14€  
*Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, jus d'ananas, coco, sirop de vanille.*

Paloma.....14€  
*Tequila, pampelousse, citron vert, sirop d'agave, sel.*

Caipirinha.....14€  
*Cachaça/Vodka 42 Below, citron vert, sucre de cannes.*

## SPRITZ

Aperol Spritz.....11€  
*Aperol, Prosecco, tranche d'orange.*

Limoncello Spritz.....11€  
*Limoncello, Prosecco, eau pétillante, tranche de citron.*

St Germain Spritz.....11€  
*Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron.*

Campari Spritz.....11€  
*Campari, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron.*

## MOJITOS

Mojito Classique.....12€  
*Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse.*

Mojito aux Fruits.....13€  
*Demandez nos parfums.*

Vodkaïto.....12€  
*Vodka 42 Below, menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse.*

## MULES

Moscow Mule.....14€  
*Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, Angostura bitter, sirop de sucre de canne.*

London Mule.....14€  
*Gin Bombay Sapphïre, ginger beer, citron vert, Angostura bitter, sirop de sucre de canne.*

Caribbean Mule.....14€  
*Bacardi Carta Blanca, ginger beer, citron vert, Angostura bitter, sirop de sucre de canne.*

## MARGARITAS

Margarita.....14€  
*Tequila, Cointreau, citron vert, sirop d'agave.*

Coconut Margarita.....14€  
*Tequila, Cointreau, citron vert, purée de coco, sirop d'agave.*

Tommy's Margarita.....14€  
*Tequila, citron vert, sirop d'agave.*

Spicy Margarita.....14€  
*Tequila, Cointreau, citron vert, sirop d'agave, piment.*

## APÉRITIFS FRAIS

Spritz Garrigue (12 cl).....12€  
*Prosecco, liqueur de thym, eau pétillante.*

Hugo Provençal (12 cl).....12€  
*Prosecco, fleur de sureau, menthe, citron vert.*

Amarëtto Sour.....14€  
*Amarëtto, citron, sucre, angostura bitter.*

Whisky Sour.....14€  
*Jack Daniel, citron, sucre, angostura bitter.*

Gin Sour.....14€  
*Gin Bombay Sapphïre, citron, sucre, angostura bitter.*

## SANS ALCOOL

Virgin Spritz (12 cl).....12€  
*San bitter, limonade, eau pétillante, tranche d'orange..*

Pina no lada (12cl).....12€  
*Noix de coco, sirop de vanille, jus d'ananas.*

Virgin mojito (12 cl).....12€  
*Menthe fraîche, citron vert, sucre de cannes, eau gazeuse.*

Jardin Provençal (12 cl).....12€  
*Citron, miel, thym, eau pétillante.*



## À PARTAGER... OU PAS

Patatas bravas.....	12€
<i>Pomme de terre et mayonnaise relevé.</i>	
Infarinato de la mer ð sauce tartare.....	13,50€
<i>Friture de la mer.</i>	
Poulet panko et mayonnaise épicée .....	14€
<i>Poulet mariné, croustillant, mayonnaise relevée.</i>	
Moules gratinées .....	14€
<i>Beurre persillé.</i>	
Carpaccio de betterave.....	18€
<i>Chèvre, noix, miel ð huile d'olive.</i>	
Houmous de la guarrigue .....	12€
<i>Houmous, façon guarrigue.</i>	
Tomates cerise ð stracciatella.....	14€
<i>Stracciatella, tomates cerise et pesto.</i>	
L'Umami.....	19€
<i>Poulpe et encornet grillés et sa sauce maison.</i>	
Os à moelle.....	19€
<i>Persillade fraîche ð amande effilée.</i>	
Carpaccio de bœuf mature .....	22€
Assortiment de fromage du pays.....	14€ - 28€
Assortiment de charcuteries du pays.....	19€ - 38€
Assortiment mixte .....	34€

### SOFT

Sirop à l'eau (25 cl).....	3,40€
Coca-Cola (33 cl).....	4,50€
Coca-Cola Zéro (33 cl).....	4,50€
Orangina (25 cl).....	4,50€
Perrier (33 cl).....	4,50€
Limonade Artisanale (25 cl).....	4,50€
Jus de Fruits Artisanaux (25 cl).....	5,90€
Evian (100 cl).....	6,90€
San Pellegrino (100 cl).....	6,90€
Bitter (10 cl).....	4,40€

### BOISSON CHAUDE

Expresso, serré ou allongé.....	2,50€
Décaféiné.....	2,50€
Affogato.....	9€
Thé/Tisane.....	4€
Chocolat chaud.....	6€
Café frappé.....	7,50€
Moka.....	7,50€

### BIÈRES

Bière Sans Alcool (33 cl).....	4,90€
Pietra Blonde (25 cl / 50 cl).....	5,20€ - 10,40€
1664 Blanche (25 cl / 50 cl).....	5,20€ - 10,40€
Pietra IPA (25 cl / 50 cl).....	5,20€ - 10,40€
Picon bière (25 cl / 50 cl).....	6,20€ - 11,40€
Pietra Ambré Bouteille (33 cl).....	6€
Monaco (25 cl / 50 cl).....	5,90€ - 11,80€
Panaché (25 cl / 50 cl).....	4,90€ - 9,80€
Corona (33 cl).....	6,90€

## FRAÎCHEUR & SOLEIL

Salade César .....	18€ - 22€
<i>Poulet panko, grana, croûtons, oeuf mollet, sauce César.</i>	
Salade Fritto Misto.....	18€ - 22€
<i>Salade verte, fritto misto, tomates cerise, citron et sauce tartare.</i>	
Salade Niçoise .....	18€ - 22€
<i>Pommes de terre, haricots verts, anchois, oeuf mollet, thon.</i>	
Carpaccio de boeuf du boucher.....	21€
<i>Pesto, grana padano, roquette accompagné de frite maison.</i>	
<i>Burrata +4€</i>	
Tartare de boeuf.....	23€- 31€
<i>Préparé par nos soins accompagné de frite maison.</i>	
Carpaccio de betterave.....	18€
<i>Chèvre, noix, miel ð huile d'olive.</i>	

## CÔTÉ MER

Saumon Soleil Citronné.....	26€
<i>Riz, légume de saison et sauce citronné.</i>	
Pâte de la Mama.....	29€
<i>Aux fruits de mer.</i>	
Poisson selon arrivage .....	voir ardoise

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison paprika.....	7€
Gratin dauphinois maison.....	6€
Salade verte .....	4€
Salade à l'ail.....	5€
Salade aux noix.....	6€
Légumes de saison .....	6€
Os à moelle.....	9€

### APÉRITIFS

Ricard / 5l (4 cl).....	4€
Martini (6 cl).....	6€
Kir (12 cl).....	8€
Porto (6 cl).....	8€
Prosecco (12 cl).....	8€
Coupe de Champagne (12 cl).....	11€
Kir Royal (12 cl).....	12€

### DIGESTIFS

Limoncello (4 cl).....	8€
Myrte (4 cl).....	8€
Mandarine (4 cl).....	8€
Mentha Egiazki (4 cl).....	8€
Mentha glacée Egiazki (4 cl).....	9€
Get 27 / Get 31 (4 cl).....	9€
Amaretto (4 cl).....	9€
Baileys (4 cl).....	9€
Verveine (4 cl).....	12€
Génépi Père Chartreux (4 cl).....	12,50€
Abricot du Roulot.....	13€
Mirabelle du Roulot .....	13€

### COGNAC

Louis Royer (4 cl).....	9€
Reflét Cuivre VSOP (4 cl).....	11€
Hennesy (4 cl).....	12€
Nectar Dore XO (4 cl).....	19€

## CÔTÉ TERRE

*accompagnement : gratin dauphinois ou légumes de saison.*

	S	M
<b>Boeuf</b>		
Bavette Angus.....	25€	33€
Pièce du Boucher.....	25€	33€
Chuck flap USA.....	31€	42€
Entrecôte Argentine.....	34€	44€
Entrecôte Uruguay.....	36€	46€
Onglet USA.....	37€	49€
Faux-filet Angus.....	39€	

#### Veau

La vraie milanaise..... 28€

#### Porc

Secreto ibérique.....26€..... 35€

#### Agneau

Côtelettes d'agneau.....30€..... +9/cotelles

#### Volaille

Demi Coquelet rôti..... 27€

Coquelet entier rôti..... 52€

Magret de canard entier Français (≈50g)..... 39€

#### À partager

*Côte de boeuf selon arrivage*

*Côte de boeuf maturée*

**S** = 200g    **M** = 300g

### GIN

Bombay Sapphire (4 cl).....	8€
Gardener (4 cl).....	9€
Hendrick's (4 cl).....	12€
Silvaris (4 cl).....	14€

### WHISKY

JöB (4 cl).....	7,50€
Four Roses (4 cl).....	9€
Jack Daniel's (4 cl).....	9,20€
Glenfiddich (4 cl).....	12,10€
Arlett (4 cl).....	12€
Togouchi (4 cl).....	16€

### ARMAGNAC

Viel armagnac Sempe VSOP (4 cl).....	12€
Dartigalongue Hors d'âge (4 cl).....	15€

### RHUM

Bacardi oro (4 cl).....	7,50€
Diplomático (4 cl).....	12,50€
Maison Tessendier XO (4 cl).....	14€
Santa Teresa (4 cl).....	18€

### VODKA

Below (4 cl).....	8€
Grey Goose (4 cl).....	14€

## SAUCES

Cèpes.....	3,50€
Roquefort.....	3,50€
Poivre.....	3,50€
Tartare.....	3,50€
Truffe.....	5,90€
Garrigue.....	5,90€

## DESSERTS

Mousse au chocolat ð fleur de sel.....	10€
Tiramisu de la Mama.....	10€
Brioche perdue caramel.....	12€
Crumble citron meringué.....	12€
Café/thé gourmand.....	10€
Coupe de fruit.....	10€
Plateau de fruit.....	29€
Cookie chaud pour 2 ou seul(e).....	14€
Glace.....1 boule/4€.....2 boules/7€.....3 boules/10€	
<i>Vanille, Chocolat, Citron, Fraise, Coco, Rhum raisin, Cookie.</i>	

*Sup nutella +2€ / Sup chantilly +1€*

## COUPES GLACÉES XXL

New-Yorkaise.....	14€
<i>glace vanille, glace noisette, noix de pécan, caramel beurre salé, chantilly.</i>	
Dame Blanche.....	14€
<i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly.</i>	
Mont-Blanc.....	14€
<i>glace vanille, crème de marron, éclat de meringue, chantilly.</i>	
Patissière.....	14€
<i>glace vanille, glace citron, brisure de sablé au beurre, meringue, chantilly.</i>	

### TEQUILA

Tequila Reposado (4 cl).....	12€
Patron XO café (4 cl).....	16€
Patron Silver (4 cl).....	24€

### VIN ROUGE

#### Provence

Château Saint Hilaire.....	7,5€
Château Henri Bonnaud.....	10€

#### Côte du Rhône

Famille Peron Réserve.....	7,5€
Gigondas Santa Duc.....	14€

#### Bourgogne

Mercreuy Vieilles Vignes - Domaine Theulot juillot 2023 ....14€

#### Bordeaux

Saint-Émilion..... 12€

#### Languedoc

Mas Haut-Buis « Les Carlines » ..... 8€

### VIN BLANC

Château Saint Hilaire.....	7€
Chablis - Courtault Michelet.....	11€
Domaine Cauhapé « Ballet d'Octobre ».....	11€

### VIN ROSÉ

Les Mesclances.....	6,5€
Domaine du Paternel.....	8,5€