

# Suggestions du Moment

---



La date d'ouverture vous sera annoncée prochainement...



## *L'instant Petrossian*

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G & ses blinis(G-O-P-A)	95
TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants(C-MO-L-FC)	20
TARAMA NATURE PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants(C-MO-L-FC)	15
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G & ses toasts de pan con tomate(G-P)	25

## *Sublimez votre Dégustation*

SHOT DE VODKA PETROSSIAN © 4 CL	12
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT Carte jaune 10 cl	12

# Les Tapas



<b>FOIE GRAS DE CANARD À LA PISTACHE MAISON</b>	21
chutney d'oignons rouges, brioche toastée à l'huile d'olive (G-FC-O-L)	
<b>TERRINE DE CAMPAGNE AU COCHON</b>	16
à tartiner, toasts de pain (G-FC)	
<b>ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA, PAN CON TOMATE</b>	24
(G-FC)	
<b>DIM SUM AU BŒUF ET SAUCE SATÉ</b>	18
(4 pièces) (C-FC)	
<b>TEMPURA DE CREVETTES</b>	16
sauce aigre douce (6 pièces) (G-C-FC)	
<b>GYOZAS DE PORC ET GINGEMBRE</b>	18
(6 pièces) (SO-FC)	
<b>BRIOCHES BAOS AU POULET ET AUX CACAHUÈTES</b>	12
(2 pièces) (G-O-L-A)	
<b>BAO DE POULET CROUSTILLANT</b>	14
salade de chou, oignons frits, sauce teriyaki (2 pièces)	
<b>BAO D'EFFILOCHÉ DE PORC</b>	14
salade de chou, pickles oignon rouge, guacamole (2 pièces) (G-L-A)	
<b>PANIER DE LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE TZATZIKI</b>	12
(L-AS)	
<b>ASSIETTE DE FRITES MAISON</b>	8
<b>PLANCHE DE TAPAS MIXTE</b>	42
(G-C-O-L-AS)	

# Les Coquillages



---

<b>ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU</b>	13,50
vinaigre à l'échalote (M0)	
<b>BOUQUET DE 12 CREVETTES</b>	16,50
aïoli maison (M-O-C-L)	

# Les Sushis

---

<b>PIZZA SUSHI AU SAUMON</b>	24
ciboulette, oignons frits (G-O-L-A-P-SE-AS)	
<b>CALIFORNIA SAUMON AVOCAT (8 PIÈCES)</b>	17
spicy teriyaki, oignons frits (P-G-SE)	
<b>CALIFORNIA THON AVOCAT (8 PIÈCES)</b>	19
œuf de tobiko, teriyaki (P-SE)	
<b>SASHIMI SAUMON (6 PIÈCES)</b>	18
(P)	
<b>SASHIMI THON (6 PIÈCES)</b>	20
(P)	
<b>SASHIMI MIX THON SAUMON (6 PIÈCES)</b>	19
(P)	
<b>SALADE DE CHOUX</b>	7
(AS-SE)	
<b>SALADE WAKAME</b>	8
(SE)	

# Les Cocktails Signatures



VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE - À PARTIR DE 12 EUROS

## LA VEUVE ROYALE 18

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune, liqueur Noces Royales Cognac et Poire, liqueur de Sureau, sirop de sucre de canne

## DÉCLINAISON DE MARGARITA

**Classique** - Tequila Milagro, sirop d'agave, cointreau, citron vert 12

**Spicy** - Tequila Milagro Silver infusé au piment, cointreau, citron vert, sirop d'agave 14

## OLD FASHIONED AZUL 28

Tequila Clase Azul Reposado, sirop demarara, zeste d'orange, turkish tobacco bitter

## PALOMA CLARIFIÉ 16

Tequila Milagro Silver, sirop d'agave, jus de citron vert, pamplemousse frais

## CAIPIRINHA À NOTRE FAÇON 13

Cachaça parati, gingembre frais, cassonade, citron vert, maracuja frais

## NEGRONI MACÉRRÉ EN FUT 14

Campari, gin Nouaison, Vermouth rouge, zeste d'orange

## DIRTY MARTINI 14

**Vodka Haku** OU **Gin Mare**, dry vermouth, sirop de thym et olive, zeste de citron

## L'OASIUM 14

Gin Hendrick's Oasium, thé hibiscus framboise, infusion Rooibos vanille, menthe, three cent tonic original

## RAMOS GIN FIZZ REVISITÉ 15

Gin G'Vine, Midori, citron vert et jaune, sirop de poivre, crème fraîche liquide, eau pétillante

## BANOFFEE MARTINI 15

Rhum Rosemont Santa Banana, crème de rhum Eres au caramel beurre salé BIO, liqueur de café, espresso musetti gold cuvée, sirop de vanille

## ROASTED SOUR 14

Rhum Eminente 3 ans infusé à l'ananas rôti, sirop de sucre roux cannelle, citron jaune

## COCO MANGO 14

Rhum copalli cacao, liqueur de yaourt, purée mangue et coco, citron vert, sirop de vanille

## PORN STAR 15

Vodka Renaissance vanille, liqueur de passion, liqueur 43, maracuja frais

## WHITE FOREST MATCHA 15

Vodka renaissance vanille, liqueur de pandan, liqueur de matcha, sirop de chocolat blanc, lait d'amande bio

## PAPER PLANE 14

Bourbon Maker's Mark, Aperitivo Mionetto, Sweet Vermouth, sirop d'orange sanguine

## Les Mocktails

### DÉTOX 9

Cocktail de fruits et de légumes du moment

### NO BRAMBLE 10

Sir Chill Gin 0.0%, citron jaune, sirop de sucre de canne, sirop de cassis

### PASSION MOOD 9

Purée de passion, jus d'ananas, crème de coco, miel, citron

## Smoothie

### FRAMBOISINE 9

Nectarine, framboises, citron vert, sirop de sucre de canne

# Les Apéritifs



NOS SPRITZ	
MIO SPRITZ 0,0%	10
MIO SPRITZ	12
SUREAU SPRITZ	12
SALVIA LIMONE SPRITZ	12
CHANDON SPRITZ	12
SANGRIA MAISON DU MOMENT	15 cl 12 / 75 cl 32
RICARD/PASTIS 2cl	5
MARTINI ROUGE/BLANC 5cl	5
KIR 15cl	9

## BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

ESTRELLA DAMM 5,4%	Demi 25 cl 4 / Pinte 50 cl 7,50
MILLENARI Citron Kombawa 4,8%	Demi 25 cl 5,50 / Pinte 50 cl 9
MILLENARI IPA 5,5%	Demi 25 cl 6 / Pinte 50 cl 9,50
Supplément Picon +1 Supplément sirop + 0,50	
DESPERADOS / CORONA 33cl	8

TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER 20CL

GIN	4 cl	70 cl	175 cl
<b>G'VINE</b> Avant-goût floral de la fleur de vigne, avec des longueurs de genièvre, cardamome et gingembre.	12	120	220
<b>GIN MARE</b> Composé de cinq plantes principales, chacune provenant de différents pays : basilic italien, thym grec, romarin turc, agrumes espagnols et olives de Catalogne.	13		
<b>HENDRICK'S</b> Gin écossais infusé de rose et de concombre.	13	150	300
<b>HENDRICK'S OASIUM</b> Évoque une oasis du désert en alliant des herbes aromatiques exotiques et des fruits gorgés de soleil.	13		
<b>HENDRICK'S FLORA ADORA</b> La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante.	13		
<b>HENDRICK'S GRAND CABARET</b> Il offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées.	13		
<b>ALTITUDE</b> Allie avec subtilité la douceur fruitée de la fraise et la puissance du gin traditionnel.	12		
<b>TANQUERAY TEN</b> Les botanicaux principaux incluent la coriandre, la réglisse, et présents en belle quantité, les agrumes frais comme des oranges entières, des pamplemousses et des citrons verts.	14		
<b>LA PERLE NOIRE</b> Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés.	12		
<b>ROSEMONT</b> Gin canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés.	12		
<b>GLENDALOUCH WILD ROSE</b> Gin irlandais distillé à la vapeur avec des roses sauvages et des plantes des montagnes autour de la distillerie pour en faire un gin intensément floral.	12		
<b>NORDÉS</b> Gin espagnol au goût de fruits rouges très bien prononcé.	13		
<b>LOS CONVIDADOS</b> Gin mexicain aux fruits tropicaux juteux, herbes aromatiques, ainsi qu'un soupçon d'épices exotiques offrant une expérience gustative mémorable.	14		
<b>ROKU GIN</b> Distillé à partir de riz et enrichi de botaniques typiques du Japon : fleurs et feuilles de sakura, thé sencha et gyokuro, poivre sansho, écorces de yuzu.	12		
<b>NOUAISON GIN RÉSERVE</b> Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.	14		
<b>SIR CHILL</b> Gin belge aux arômes de tabac et vanille avec des touches de mandarine et d'amande.	15		
<b>SIR CHILL SUMMER ÉDITION</b> Option parfaite pour ceux qui veulent célébrer l'été avec un gin léger, fruité et équilibré.	15		
<b>GIN DE GREZAN</b> Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome.	15		
<b>PRINCE EXPLORER</b> Né au cœur de la Côte d'Azur, le Prince Explorer est le fruit de l'expertise de distillateurs passionnés. À chaque gorgée, vous serez transporté par ses notes d'agrumes vibrantes, délicatement complétées par des touches épicées qui flattent le palais.	15		
<b>ADAMUS</b> Gin premium portugais fabriqué à la main, seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga donnant à cette boisson une délicate saveur fruitée.	15		
<b>SOLARO</b> Gin italien ultra premium de Capri.	25		
<b>SIR CHILL 0.0%</b> Le <b>sans alcool</b> aux notes fraîches de genévrier, arômes d'agrumes vifs et touche d'épices subtiles, le tout parfaitement équilibré.	10		

## VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

**RENAISSANCE** Le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français. 12

**BELVÉDÈRE** Vodka polonaise irréprochable avec des notes d'amande et de noix. 12 150 300

**PUECH HAUT COMBAS** Vodka de dégustation issue de raisins bio, son design abstrait a été dessiné par le peintre Robert Combas. 12 120

**HAKU** Fabriquée à partir de riz blanc japonais, l'ingrédient clé qui lui confère sa douceur et son profil aromatique délicat. 13

## RHUM

### GUATEMALA

**SECHA DE LA SILVA 40%** Rhum vieux vieilli en fût de chêne infusé avec un cacao de qualité supérieure et des grains de café. 12

### PANAMA

**SÉRUM MAMIE 40%** Assemblage de rhum ambré du Panama et de délicieuses notes de cacao, de vanille et de toffee. 12

**SÉRUM ANCON 10 ANS 40%** Riche bouquet de vanille, de raisins secs, de figues, de dattes et d'amandes. 13

**SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40%** rhum hors d'âge, produit à 3000 exemplaires seulement, fruit d'une distillation de miel de canne et vieilli 16 années en ex-fûts de Bourbon. 15

### CUBAIN

**EMINENTE 41,3%** Rhum avec un vieillissement de 7 ans en fût de whisky, en bouche on y retrouve d'exquises saveurs de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre. 14

### VENEZUELA

**BOCATHÉVA 40%** Épices douces et suaves comme la réglisse et la cannelle. 13

### JAMAÏQUE

**CANEROCK 40%** La bouche est très pâtissière, avec épices très douces comme la vanille, la noix de muscade, la cannelle ainsi qu'une sensation beurrée et briochée. 12

### BARBADE

**MOUNT GAY BLACK BARREL 42%** Arômes de pain d'épices, de caramel et de litchi se mêlent dans une danse olfactive élégante. 12

### BELIZE

**COPALLI CACAO 40%** Rhum blanc, pur jus bio infusé aux fèves de cacao bio. 13

### COSTA RICA

**PURA VIDA PURO 48%** Rhum d'exception, élaboré à partir des meilleures cannes à sucre de la région. 16

### BRESIL

**GRAN CHACO 43%** C'est un mariage entre du rhum bio, du jus de canne à sucre et un mélange de fèves de cacao et de grains de café. 13

# Les Spiritueux



## RHUM

4 cl

### PARAGUAY

**GRAN CHACO 43%** C'est l'association entre un rhum bio et une macération de zestes d'oranges. 13

### MARTINIQUE

**SAINT JAMES FLEUR DE CANNE 50%** Le rhum agricole est produit directement à partir du jus de la canne, offrant ainsi une expérience gustative authentique et complexe. 11

**SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,5%** Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne d'où son degré élevé. 13

**SAINT JAMES 2001 43%** Rhum vieux agricole vieilli pendant 10 ans, aux accents de cacao et de notes boisées. 15

### CANADA

**ROSEMONT 40%** Macération d'ananas dans du rhum de barriques neuves, distillation, puis assemblage avec un rhum de mélasse vieilli en fûts neufs. 12

**ROSEMONT SANTA BANANA 45%** Des notes de sucre de canne, de banane mûre et de vanille créent une harmonie parfaite. 13

### JAPONAIS

**KIYOMI 40%** Rhum blanc fruité, exotique avec une touche iodée. 11

### FIDJI

**PLANTERAY RUM SEALANDER 40%** Rhum d'assemblage à la dominante fidjienne auquel s'ajoutent des rhums de Barbade et de l'île Maurice pour des notes de vanille et d'épices enivrantes. 13

### THAÏLANDE

**PHRAYA GOLD 40%** Assemblage de rhums vieillis entre 7 et 12 ans pour un résultat riche, fruité et gourmand. 12

## NOS RHUMS D'EXCEPTIONS

### VIETNAM

**BELAMI PREMIUM 55%** Rhum or d'âge vieilli produit avec du café ultra Premium, de la noix de coco torréfiée et des graines de cacao. 25

### PANAMA

**KUNA DAVIDOFF 42%** Rhum d'exception dont la production a été arrêtée d'où sa rareté. On y retrouve des saveurs enivrantes de tabac, mais aussi celle du cuir sur un fond de vanille gourmande. 40

## AGAVE SPIRITS

	4 cl	70 cl
MILAGRO SILVER	12	
CINCORO PLATA TEQUILA	15	
HERMANA	25	
CLASE AZUL PLATA	15	
CLASE AZUL REPOSADO	25	340
CLASE AZUL GOLD	48	700
CLASE AZUL ANEJO	70	900
CLASE AZUL ULTRA ANEJO		5000
CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO	48	

## WHISKY

MONKEY SHOULDER	12	140
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	12	
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	14	
GLENFIDDICH GRAN RESERVA 21 ANS	25	
GLENFIDDICH GRANDE COURONNE 26 ANS	50	
HIBIKI HARMONY	18	
PORT CHARLOTTE 10 ANS	13	
AILSA BAY TOURBÉ	14	
BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY	14	

## WHISKEY

JACK DANIEL'S	12	120
---------------	----	-----

## BOURBON

MAKER'S MARK	13	
BULLEIT	14	

## COGNAC

REMY MARTIN VSOP	13	
REMY MARTIN XO	25	

# Les Spiritueux



## LIQUEURS

	4 cl
<b>MENTHE ERNEST</b>	9
<b>VILLA MASSA AMARETTO / VILLA MASSA LIMONCELLO</b>	9
<b>ADRIATICO</b> Liqueur d'amandes blanches 100% naturelle.	10
<b>COINTREAU NOIR</b> Mélange harmonieux d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin.	10
<b>LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA</b> Liqueur de rhum douce et généreuse.	12
<b>KARUKERA</b> Crème de rhum vieux aux notes d'épices.	10
<b>ERES</b> Crème de rhum au caramel beurre salé.	10
<b>FIVE FARMS</b> Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey irlandais.	10
<b>NOCES ROYALES</b> Liqueur de cognac et de poire william.	12

# Les Softs



---

<b>THÉS GLACÉS</b>	6
JASMIN & GINGER : Thé jasmin, gingembre, framboise	
ICE PEACH : Thé Earl Grey, citron, pêche	
<b>FRUITS PRESSÉS À FROID</b>	6
AU CHOIX : orange, citron, pamplemousse, pomme	
<b>JUS DE FRUITS «JARDINS DES PAPES»</b>	6
AU CHOIX : abricot, fraise, tomate	
<b>CITRONNADE MAISON</b>	5
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	6
AU CHOIX : vanille, caramel, noisette, orgeat	
Supplément Alcool + 2	
<b>BADOIT 33cl</b>	5
<b>EVIAN / BADOIT 75cl</b>	7
<b>SODAS 33cl</b>	6
Pepsi, Pepsi Max	
<b>LIMONADE</b>	6
<b>DIABOLO</b>	6,50
<b>SIROP À L'EAU 50cl</b>	4,50
<b>GANGSTAR 25cl</b>	6

# Notre Cave



## NOS ROSÉS

15 cl 75 cl 150 cl

### DE LA RÉGION

#### IGP PAYS D'OC/VIN DE FRANCE

**CUVÉE DU SOLEIL** Sieur d'Arques « Pinot Noir, Grenache »

8 35

**THEYRON** 🍷 Château Puech-haut « Syrah, Mourvèdre, Grenache »

85

#### IGP SABLE DE CAMARGUE

**WATUSI** Château Puech-Haut « Grenache noir et gris, Syrah, Cabernet Franc »

9 35

### HORS RÉGION

#### AOP CÔTES DE PROVENCE

**ROSE ET OR** Château Minuty « Grenache, Cinsault, Syrah, Rollle »

10 50 100

**281** Château Minuty « Grenache, Syrah »

85 180

## NOS BLANCS

15 cl 75 cl 150 cl

### DE LA RÉGION

#### IGP MÉDITERRANÉE

**WATUSI** Château Puech-Haut « Rolle, Viognier » 9 35

**LA GRANDE BLEUE** Gérard Bertrand « Rolle, Grenache Blanc, Viognier Chardonnay, Sauvignon » 35

#### IGP PAYS D'OC/VIN DE FRANCE

**CHARDONNAY** Moulin de Gassac « Chardonnay » 8 35

**VIOGNIER** La Madeleine Saint Jean « Viognier » 35

**ANTHUS** Domaine Grand Chemin « Chardonnay, Rolle, Viognier, Sauvignon » 38

**THEYRON** Château Puech-Haut « Rolle » 85

#### IGP PAYS DE L'HÉRAULT

**DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES** Sous allocation 430  
Laurent et Bernard Vaillé « Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Gros Maseng »

#### IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – CITÉ D'ANIANE

**MAS DE DAUMAS GASSAC 2023** Sous allocation 120  
« Viognier, Chardonnay, Petit Maseng, Chenin Blanc, Sauvignon, Muscat Petit Grain »

#### AOP LANGUEDOC

**PRESTIGE** Château Puech-Haut « Roussanne, Marsanne » 38

**TÊTE DE BÉLIER** Château Puech-Haut « Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Viogner » 50

#### AOP LIMOUX

**L'AIGLE ROYAL** Gérard Bertrand « Chardonnay » 90

### HORS RÉGION

#### AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

**EXCELLENCE** Château Saint-Maur « Rolle » 10 47 100

**CLOS DE CAPELUNE** Château Saint-Maur « Rolle » 95

#### AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE** Château Mont-Redon « Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Picpoul, Bourboulenc » 79

#### IGP CÔTES DE GASCOGNE

**VILLA CHAMBRE D'AMOUR (Moelleux)** Domaine Lionel Osmin 8 38  
« Gros Manseng, Sauvignon Blanc »

#### AOC SAUTERNES

**GRANDE CUVÉE 2013** Sous allocation Château DYQUEM « Sauvignon, Sémillon » 37,5 cl 300

## NOS BLANCS

15 cl 75 cl 150 cl

### HORS RÉGION

#### AOC MÂCON-FUISSÉ

**MÂCON-FUISSÉ** *Sous allocation* - Domaine Aegerter « Chardonnay » 45

#### AOC CHABLIS PREMIER CRU, CHABLIS GRAND CRU

**CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2023** 60

*Sous allocation* - Domaine Daniel Seguinot et Filles « Chardonnay »

**CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES** 99

Domaine Jean et Sébastien Dauvissat « Chardonnay »

#### AOC MEURSAULT

**MEURSAULT** *Sous allocation* - Domaine Aegerter « Chardonnay » 98

#### AOC SAINT-AUBIN PREMIER CRU

**SAINT-AUBIN PREMIER CRU** *Sous allocation* 90

Domaine Aegerter « Chardonnay » Sauvignon, Muscat Petit Grain »

#### AOC CONDRIEU

**CONDRIEU LES RAVINES** 73

Domaine Remi Niero « Viogner »

#### AOC SANCERRE

**SANCERRE CAVE DE LA PETITE FONTAINE** 41

Domaine Fleuriet Père et Fils « Sauvignon » Bertrand « Chardonnay »

## NOS ROUGES

### DE LA RÉGION

#### IGP PAYS D'OC

**CUVÉE DU PÈRE JOSEPH** 8 35

La Madeleine Saint Jean

« Grenache, Syrah »

**CUVÉE DE L'HORLOGE** 40 85

La Madeleine Saint Jean

« Grenache, Syrah, Carignan »

**LES CREISSES 2023** *Sous allocation* - Domaine Les Creisses 52

« Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Marselan »

**LES BRUNES 2022** *Sous allocation* - Domaine Les Creisses « Syrah, 85

Cabernet Sauvignon, Mourvèdre »

#### AOP LANGUEDOC

**PRESTIGE** 9 38 75

Château Puech-Haut « Grenache, Syrah »

**TÊTE DE BÉLIER** 50

Château Puech-Haut « Syrah, Grenache, Mourvèdre,

Carignan »

**PARCELLAIRES LA 40<sup>ÈME</sup> 2021** *Sous allocation* 100

Château Puech-Haut « Syrah, Grenache »

**CLOS DES TRUFFIERS** *Sous allocation* - Château La Negly « Syrah, 210 430

Grenache »

## NOS ROUGES

15 cl 75 cl 150 cl

### DE LA RÉGION

#### AOP PIC-SAINT-LOUP

**LAVABRE** Château Puech-Haut « Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre » 12 45

**PARCELLAIRES CLOS DU PIC** Château Puech-Haut « Syrah, Mourvèdre » 98

#### IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT - CITÉ D'ANIANE

**MAS DE DAUMAS GASSAC 2022** Sous allocation - « Cabernet Sauvignon, Tannat, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Franc » 120

#### AOP TERRASSES DU LARZAC

**CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE** Gérard Bertrand « Grenache Noir, Syrah, Carignan » 45

#### AOP FAUGÈRES

**SCHISTES DORÉS** Château Grézan « Syrah, Mourvèdre » 40

#### L'EXCEPTION DE LAURENS (VIN DE FRANCE)

**SÉCULAIRE** Château Grézan « Carignan » 75

#### L'EXCEPTION DE SAINT-PARGOIRE (VIN DE FRANCE)

**BELLE LÉONE** Sous allocation - Domaine Peyre Rose (Marlène Soria) « Mourvèdre, Syrah » 210

#### IGP PAYS DE L'HÉRAULT

**DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES** Sous allocation Laurent et Bernard Vaillé « Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise et Petit Verdot » 395

#### AOP LA CLAPE

**LA FALAISE** Château La Negly « Grenache noir, Mourvèdre, Syrah » 43

**LA PORTE DU CIEL** Sous allocation - Château La Negly « Syrah, Grenache » 200 410

#### AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE

**CLOS D'ORA** Sous allocation - Gérard Bertrand « Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Carignan » 190

#### CÔTES DU ROUSSILLON

**LA PETITE SIBÉRIE 2018** Sous allocation - Clos des Fées « Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre » 280

### HORS RÉGION

#### AOC SAINT EMILION

**CLARENDELLE SAINT EMILION** Inspiré par Haut-Brion « Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon » 49

#### AOC PESSAC LÉOGNAN

**LE PETIT** Château Smith Haut Lafitte « Merlot, Cabernet, Sauvignon » 60

#### AOC SAINT JULIEN

**SAINT JULIEN 2015** Sous allocation - Château Talbot « Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot » 200

## NOS ROUGES

75 cl


### HORS RÉGION

#### AOC MARGAUX

**HISTORICAL 2019** Sous allocation - Château Palmer « Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah »

499

#### AOC CHÂTEAU NEUF DU PAPE

**LES CÈDRES**  Paul Jaboulet Aîné « Cinsault, Grenache, Syrah »

83

#### AOC GIGONDAS

**LA GILLE GIGONDAS** Famille Perrin « Grenache, Syrah »

47

#### AOP COTE ROTIE

**PROMESSE** Domaine Pichon « Syrah, Viognier »

85

#### AOC SAVIGNY LES BEAUNE

**LES BALLIARDS** Sous allocation - Domaine Aegerter « Pinot noir »

70

#### AOC POMMARD

**POMMARD** Sous allocation - Domaine Aegerter « Pinot noir »

160

#### AOC ALOXE CORTON

**ALOXE CORTON** Sous allocation - Clavier « Pinot noir »

79

#### AOC BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

**LA REF.** Sous allocation - Domaine Aegerter « Pinot noir »

80

#### AOC CLOS DE VOUGEOT

**CLOS DE VOUGEOT VIEILLES VIGNES 2021**  
Sous allocation Henri Rebourseau « Pinot noir »

380

### VINS DU MONDE

#### ESPAGNE : DOC RIBERA DEL DUERO

**GAUDEAMUS** Hermanos Del Villar « Tempranillo »

39

#### ITALIE : IGT PUGLIA

**INTRIGO PRIMITIVO** Tombacco « Primitivo »

32

# Notre Cave



## NOS VINS AU VERRE

### NOS ROSÉS

	15 cl
<b>CUVÉE DU SOLEIL</b> <small>Sieur d'Arques</small>	8
<b>WATUSI</b> <small>Château Puech-Haut</small>	9
<b>ROSÉ ET OR</b> <small>Château Minuty</small>	10

### NOS BLANCS

<b>CHARDONNAY</b> <small>Moulin de Gassac</small>	8
<b>VILLA CHAMBRE D'AMOUR</b> <small>(Moelleux) Domaine Lionel Osmin</small>	8
<b>WATUSI</b> <small>Château Puech-Haut</small>	9
<b>EXCELLENCE</b> <small>Château Saint-Maur</small>	10

### NOS ROUGES

<b>CUVÉE DU PÈRE JOSEPH</b> <small>La Madeleine Saint Jean</small>	8
<b>PRESTIGE</b> <small>Château Puech-Haut</small>	9
<b>LAVABRE</b> <small>Château Puech-Haut</small>	12

## NOS CHAMPAGNES



**Veuve Clicquot**  
REIMS FRANCE

### VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

10 cl 12€ - 75 cl 90€ - 150 cl 185€ - 300 cl 375€

### VEUVE CLICQUOT ROSÉ

75 cl 95€ - 150 cl 195€

### VEUVE CLICQUOT RICH

75 cl 95€ - 150 cl 195€ - 300 cl 420€

Veuve Clicquot Rich est le champagne de l'été à consommer avec des glaçons et peut être sublimé avec du concombre, gingembre ou poivron rouge

### VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

75 cl 100€

La version Rosé est également à consommer avec des glaçons et à sublimer avec des zestes de citron vert, des morceaux d'ananas ou du gingembre

### VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME

75 cl 250€ - 150 cl 520€

### VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ

75 cl 320€

### DOM PÉRIGNON BRUT

75 cl 300€ - 150 cl 750€

### DOM PÉRIGNON ROSÉ

75 cl 700€

### RUINART BLANC DE BLANC

75 cl 170€ - 150 cl 350€

### DOM RUINART BLANC DE BLANC MILLESIME

75 cl 350€

### ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

75 cl 350€ - 150 cl 700€



**POOL**  
[ GUEST DJ ] *Party*

DE 12H À 19H

LUNDI 14 JUILLET  
VENDREDI 15 AOÛT

**CLOSING**  
[ GUEST DJ ] *Day*

DE 18H À 02H

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

# Les Allergènes



**G** - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



**C** - Crustacés et produits à base de crustacés



**O** - Œufs et produits à base d'œufs



**P** - Poissons et produits à base de poissons



**A** - Arachides et produits à base d'arachides



**SO** - Soja et produits à base de soja



**L** - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



**FC** - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)



**CE** - Céleri et produits à base de céleri



**M** - Moutarde et produits à base de moutarde



**SE** - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



**AS** - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l



**L** - Lupin et produits à base de lupin



**MO** - Mollusques et produits à base de mollusques



# WAIKI

RESTAURANT • PISCINE

## HORAIRES

---

### HORS SAISON

**OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS  
DE 10H À 1H**

Service Restauration **12H - 23H**  
Service Tapas **18H - 23H**

---

### HAUTE SAISON

**OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS  
DE 10H À 2H**

Service Restauration **12H - 00H**  
Service Tapas **18H - 00H**

---

**PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.**  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TÉL. / RÉSERVATION  
**+33 07 82 03 54 13**

PLUS D'INFORMATIONS SUR :  
**WAIKIBEACH.COM**



**WAIKIBEACHCAP**



**WAIKI BEACH**



**Veuve Clicquot**

■ REIMS FRANCE ■



**CHÂTEAU  
SAINT-MAUR**

— CRU CLASSE —

VILLAGE NATURISTE  
2 BD DES MATELOTS  
34300 CAP D'AGDE