

#### "COCKTAIL DU MOMENT L' UMAMI" 15€

Tomate, concombre, poivrons, sel de céléri, piment d'espelette, vodka, liqueur amour matador

#### FROZEN MARGARITA 12€

**BIERE DU MOMENT NOAM 9€** 

#### LES SUNDAES

CARAMEL EN FOLIE 12€ glace a`l'italienne, sauce caramel, cacahuetes caramelise'es

CHOCOLAT INTENSE 12€ glace a`l'italienne, saucechocolat, billes de chocolat

EXOTIQUE 12€ glace a`l'italienne, coulis mangue-passion, crumble coco



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-M0-L-FC)	15
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G & ses toasts de pan con tomate (G-P)	25
Subliner votre Dégustation	
SHOT DE VODKA PETROSSIAN © 4 CL	12
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT Carte jaune 10 cl	12







	007 111 11
FOIE GRAS DE CANARD À LA PISTACHE MAISON chutney d'oignons rouges, brioche toastée à l'huile d'olive (G-FC-O-L)	21
TERRINE DE CAMPAGNE AU COCHON à tartiner, toasts de pain (G-FC)	16
ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA, PAN CON TOMATE (G-FC)	24
DIM SUM AU BŒUF ET SAUCE SATÉ (4 pièces)(C-FC)	18
TEMPURA DE CREVETTES sauce aigre douce (6 pièces) (G-C-FC)	16
GYOZAS DE PORC ET GINGEMBRE (6 pièces) (SO-FC)	18
BRIOCHES BAOS AU POULET ET AUX CACAHUÈTES (2 pièces )(G-O-L-A)	12
BAO DE POULET CROUSTILLANT salade de chou, oignons frits, sauce teriyaki (2 pièces)	14
BAO D'EFFILOCHÉ DE PORC salade de chou, pickles oignon rouge, guacamole (2 pièces) (G-L-A)	14
PANIER DE LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE TZATZIKI	12
ASSIETTE DE FRITES MAISON	8
PLANCHE DE TAPAS MIXTE	42

Les Coquillages	WAIKI
ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU vinaigre à l'échalote (MO)	13,50
BOUQUET DE 12 CREVETTES aïoli maison (M-O-C-L)	16,50
Les Sushis	
PIZZA SUSHI AU SAUMON ciboulette, oignons frits (G-O-L-A-P-SE-AS)	24
CALIFORNIA SAUMON AVOCAT (8 PIÈCES) spicy teriyaki, oignons frits (P-G-SE)	17
CALIFORNIA THON AVOCAT (8 PIÈCES) œuf de tobiko, teriyaki (P-SE)	19
SASHIMI SAUMON (6 PIÈCES) (P)	18
SASHIMI THON (6 PIÈCES) (P)	20
SASHIMI MIX THON SAUMON (6 PIÈCES) (P)	19
SALADE DE CHOUX (AS-SE)	7
SALADE WAKAME (SE)	8

#### 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 fraiche 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 SPRIIZ	
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





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

TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNES D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WAT	ER 20	CL	
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
GIN MARE Composé de cinq plantes principales, chacune provenant de différents pays : basilic italien, thym grec, romarin turc, agrumes espagnols et olives de Catalogne.	13		
HENDRICK'S Gin écossais infusé de rose et de concombre.	13	150	300
HENDRICK'S OASIUM Évoque une oasis du désert en alliant des herbes aromatiques exotiques et des fruits gorgés de soleil.	13		
HENDRICK'S FLORA ADORA La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante.	13		
HENDRICK'S GRAND CABARET II offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées.	13		
ALTITUDE Allie avec subtilité la douceur fruitée de la fraise et la puissance du gin traditionnel.	12		
TANQUERAY TEN Les botanicals 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		
LA PERLE NOIRE Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés.	12		
ROSEMONT Gin canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés.	12		
GLENDALOUCH WILD ROSE 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		
NORDÉS Gin espagnol au goût de fruits rouges très bien prononcé.	13		
LOS CONVIDADOS Gin mexicain aux fruits tropicaux juteux, herbes aromatiques, ainsi qu'un soupçon d'épices exotiques offrant une expérience gustative mémorable.	14		
ROKU GIN 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		
NOUAISON GIN RÉSERVE Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.	14		
SIR CHILL Gin belge aux arômes de tabac et vanille avec des touches de mandarine et d'amande.	15		
SIR CHILL SUMMER ÉDITION Option parfaite pour ceux qui veulent célébrer l'été avec un gin léger, fruité et équilibré.	15		
GIN DE GREZAN Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome.	15		
PRINCE EXPLORER 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		
ADAMUS 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		
SOLARO Gin italien ultra premium de Capri.	25		
SIR CHILL 0.0% Le sans alcool 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			
<b>EMINENTE 41,3%</b> 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		





	VV/AIIXI
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 arrêté d'où sa rareté. On y retrouve des saveurs enivrantes de tabac, mais aussi celle du cuir sur un fond de vanille gourmande.	40

## Les Spiritueux



AGAVE SPIRITS	4 cl	70 cl
MILAGRO SILVER CINCORO PLATA TEQUILA HERMANA	12 15 25	
CLASE AZUL PLATA CLASE AZUL REPOSADO CLASE AZUL GOLD CLASE AZUL ANEJO CLASE AZUL ULTRA ANEJO CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO	15 25 48 70	
WHISKY		
MONKEY SHOULDER GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS GLENFIDDICH GRAN RESERVA 21 ANS GLENFIDDICH GRANDE COURONNE 26 ANS HIBIKI HARMONY	12 12 14 25 50 18	140
PORT CHARLOTTE 10 ANS AILSA BAY TOURBÉ	13 14	
BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY	14	
WHISKEY  JACK DANIEL'S	12	120
BOURBON		
MAKER'S MARK BULLEIT	13 14	
COGNAC		
REMY MARTIN VSOP REMY MARTIN XO	13 25	

# Les Spiritueux



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





THÉS GLACÉS  JASMIN & GINGER: Thé jasmin, gingembre, framboise	6
ICE PEACH : Thé Earl Grey, citron, pêche	
FRUITS PRESSÉS À FROID	6
AU CHOIX : orange, citron, pamplemousse, pomme	
JUS DE FRUITS «JARDINS DES PAPES»  AU CHOIX : abricot, fraise, tomate	6
CITRONNADE MAISON	5
CAFÉ FRAPPÉ	6
AU CHOIX : vanille, caramel, noisette, orgeat Supplément Alcool + 2	
BADOIT 33cl	5
EVIAN / BADOIT 75cl	7
SODAS 33cl	6
Pepsi, Pepsi Max	
LIMONADE	6
DIABOLO	6,50
SIROP À L'EAU 50cl	4,50
GANGSTAR 25cl	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 at 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 Laurent et Bernard Vaillé « Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Gros Maseng »		430	
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – CITÉ D'ANIANE			
MAS DE DAUMAS GASSAC 2023 Sous allocation « Viognier, Chardonnay, Petit Maseng, Chenin Blanc, Sauvignon, Muscat Petit Grain»		120	
AOP LANGUEDOC		7.0	
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 « Gros Manseng, Sauvignon Blanc »	8	38	
AOC SAUTERNES			
GRANDE CUVÉE 2013 Sous allocation Château D'YQUEM « 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 Domaine Jean et Sébastien Dauvissat « Chardonnay »		99	
AOC MEURSAULT			
MEURSAULT Sous allocation - Domaine Aegerter « Chardonnay »		98	
AOC SAINT-AUBIN PREMIER CRU			
SAINT-AUBIN PREMIER CRU Sous allocation Domaine Aegerter «Chardonnay »Sauvignon, Muscat Petit Grain»		90	
AOC CONDRIEU			
CONDRIEU LES RAVINES Domaine Remi Niero « Viogner »		73	
SANCERRE CAVE DE LA PETITE FONTAINE Domaine Fleuriet Père et Fils « Sauvignon » Bertrand « Chardonnay »		41	
NOS ROUGES			
DE LA RÉGION			
IGP PAYS D'OC			
CUVÉE DU PÈRE JOSEPH La Madeleine Saint Jean « Grenache, Syrah »	8	35	
CUVÉE DE L'HORLOGE La Madeleine Saint Jean « Grenache, Syrah, Carignan »		40	85
LES CREISSES 2023 Sous allocation - Domaine Les Creisses « Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Marselan »		52	
LES BRUNES 2022 Sous allocation - Domaine Les Creisses « Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre »		85	
AOP LANGUEDOC			
PRESTIGE Château Puech-Haut « Grenache, Syrah »	9	38	75
TÊTE DE BÉLIER Château Puech-Haut « Syrah, Grenache, Mourvèdre,		50	
Carignan »  PARCELLAIRES LA 40 <sup>èME</sup> 2021 Sous allocation Château Puech-Haut « Syrah, Grenache »		100	
CLOS DES TRUFFIERS Sous allocation - Château La Negly « Syrah,		210	430
Grenache »			





NOS ROUGES	15 cl	75 cl 1	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)		7	
SÉCULAIRE Château Grézan « Carignan »		75	
L'EXCEPTION DE SAINT-PARGOIRE (VIN DE FRANCE)  BELLE LÉONE Sous allocation - Domaine Peyre Rose (Marlène Soria)		210	
« 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	/10
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		000	
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		0.0	
LE PETIT Chatêau Smith Haut Lafitte « Merlot, Cabernet, Sauvignon »		60	
SAINT JULIEN 2015 Sous allocation - Château Talbot « Merlot,		200	
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 - Clavelier « 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





## NOS VINS AU VERRE

NOS ROSES	15 cl
CUVÉE DU SOLEIL Sieur d'Arques	8
WATUSI Château Puech-Haut	9
ROSÉ ET OR Château Minuty	10
NOS BLANCS	
CHARDONNAY Moulin de Gassac	8
VILLA CHAMBRE D'AMOUR (Moelleux) Domaine Lionel Osmin	8
WATUSI Château Puech-Haut	9
EXCELLENCE Château Saint-Maur	10
NOS ROUGES	
CUVÉE DU PÈRE JOSEPH La Madeleine Saint Jean	8
PRESTIGE Château Puech-Haut	9
LAVABRE Château Puech-Haut	12

Notre Cave



#### NOS CHAMPAGNES



#### 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

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€** 









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



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

PLUS D'INFORMATIONS SUR : WAIKIBEACH.COM









CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION VILLAGE NATURISTE 2 BD DES MATELOTS 34300 CAP D'AGDE