

LES SUNDAES

CARAMELO 12

glace a l'italienne, sauce caramel, cacahuètes caramélisées

CHOCO LOCO 12

glace a l'italienne, sauce chocolat, billes de chocolat

PISTACHIO 12

glace a l'italienne, praliné pistaches, pistaches caramélisées

BELLA FREGOLA 12

glace a l'italienne, coulis fraise, fraises fraîches

COCKTAIL DU MOMENT



L'INSTANT PETROSSIAN

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G	95
crème Isigny et blinis (G-O-P-A-L)	
TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G	21
crackers au seigle (C-MO-L-FC)	
TARAMA NATURE PETROSSIAN ©100 G	15
crackers au seigle (C-MO-L-FC)	
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G	25
& ses toasts de pan con tomate (G-P)	

SUBLIMEZ VOTRE DÉGUSTATION

SHOT DE CAVIAR BEAR BROTHERS 4 CL	18
Vodka Ultra-Premium à l'infusion de caviar véritable	
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT	12
Carte jaune 10 cl	

Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.



LES TAPAS

TERRINE DE FOIE GRAS AU COGNAC	22
chutney de pommes cidre, brioche toastée à l'huile d'olive (G-FC-O-L-AS)	
ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA	25
pan con tomate (G)	
CROQ'TRUFFE	12
brioche de Nanterre, béchamel à la truffe, jambon à la truffe, comté (G-O-L)	
TRIO DE BOUCHÉES VÉGÉTALES (6 PIÈCES)	22
petit pois, citron, kefta, curry coco sauce raïta (C-G-L)	
PUNTILLA ENFARINÉES	9
jus de citron (MO)	
TEMPURA DE CREVETTES (6 PIÈCES)	16
sauce aigre-douce (G-C-FC)	
GYOZA TORI AU POULET (6 PIÈCES)	17
(SO-G-FC)	
ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES	8
PLANCHE DE TAPAS MIXTE	43
(G-C-O-L-AS)	

LES COQUILLAGES

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU	14
vinaigre à l'échalote (MO)	
BOUQUET DE 12 CREVETTES	17
aïoli maison (M-O-C-L)	



LES SUSHIS

PIZZA SUSHIS	25
saumon, oignons frits, ciboulette, sauce teriyaki spicy (G-O-L-A-P-SE-AS)	
CALIFORNIA SAUMON SPICY (8 PIÈCES)	18
teriyaki, oignons frits (P-G-SE)	
CALIFORNIA THON SPICY (8 PIÈCES)	19
œufs de tobiko, sauce teriyaki (P-SE)	
CALIFORNIA POULET (8 PIÈCES)	19
(G-O-L)	
CALIFORNIA CREVETTE (8 PIÈCES)	19
(C-G-O-F-M-A)	
SASHIMI SAUMON (6 PIÈCES)	18
(P)	
SASHIMI THON (6 PIÈCES)	20
(P)	
SASHIMI MIX (6 PIÈCES)	19
thon, saumon (P)	
SALADE DE CHOU	8
(AS-SE)	
SALADE WAKAME	9
(SE)	

LES COCKTAILS SIGNATURES



VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE - 12 EUROS À L'INFINI

CANDY CRUSH 18

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune, liqueur et sirop de fraises Tagada

POIRE IMPÉRIALE 14

Liqueur Noces Royales de cognac et poire, amaretto Adriatico, jus de poire, citron vert, sirop de vanille

POP CORN SOUR 13

Rhum Eminente 3 ans, sirop de pop-corn, lait de maïs, jus de pomme

LA 43^{ÈME} 15

Planteray Cut & Dry, liqueur 43, liqueur Fair Coco, sirop de sucre de canne, citron vert, fleur d'oranger, mousse coco vanille

CAIPIRINHA À NOTRE FAÇON 13

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

GOLDEN MANGO 14

Rhum Pura Vida Blanco, purée de mangue, liqueur Fair mangue, bitter orange, mousse coco vanille

JAPANESE DRIFTER 15

Gin Roku, liqueur de yuzu, Italicus, Midori, tonic citron

L'EMPEREUR 15

Gin Hendrick's Another, liqueur Mandarine Napoléon, sirop de falernum, orange, citron vert, bitter chocolat

T'TIME 15 **LA BRIQUOLE**

YU Gin Black Lemon, thé noir, sirop de thé vert, mousse de lait d'avoine et miel. Pensé pour La Briquole — biscuit moelleux aux notes de citron, à l'enrobage délicatement craquant (G-L-O-SO)

PEPINO CLARIFIÉ 15

Gin Hendrick's Original, liqueur de jalapeño, jus de concombre, sirop d'agave, citron vert, chantilly concombre

NEGRONI 14

Campari, gin Nouaison, vermouth rouge, zestes d'orange (viellis en fût de chêne)

RED VELVET 12

Vodka Renaissance fruits rouges, sirop de spéculoos, purée de fraises, citron vert

PORN STAR 15

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

SPICY MARGARITA 14

Tequila Milagro Silver infusé au piment, cointreau, citron vert, sirop d'agave

OLD FASHIONED AZUL 28

Tequila Clase Azul Reposado, sirop de Demerara, zeste d'orange, Turkish Tobacco Bitter

BANANA OAK 14

Whisky Monkey Shoulder, liqueur de banane, sirop de cannelle, citron vert, soda banane

FROZEN DU MOMENT 12

Les Mocktails

DÉTOX DU MOMENT 9

Cocktail de fruits et de légumes du moment

T'TIME 12 **LA BRIQUOLE**

Yu No Gin 0.0 % thé noir, sirop de thé vert, mousse de lait d'avoine et miel. Pensé pour La Briquole — biscuit moelleux aux notes de citron, à l'enrobage délicatement craquant (G-L-O-SO)

PEACHY COCO CHILL 10

Lait de coco, purée de pêche de vigne, sirop de vanille, citron vert

AMARA JASMIN 10

Amaretto Adriatico 0.0 %, thé jasmin, sirop de pêche, citron vert

COCO TROPICAL SMOOTHIE 9

Jus d'ananas, purée de mangue, lait de coco

LES APÉRITIFS



NOS SPRITZ

Mio Spritz 0,0%	10
Basil Berry Spritz	14
Mio Spritz	12
Sureau Spritz	12
Chandon Spritz	12
Salvia Limone Spritz	12
SANGRIA MAISON DU MOMENT	15 cl 12 / 75 cl 32
RICARD/PASTIS 2cl	5
MARTINI ROUGE/BLANC 5cl	5

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

ESTRELLA DAMM 5,4%	Demi 25 cl 4 / Pinte 50 cl 7,50
MILLENARI CITRON COMBAVA 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 33cl / NOAM 34cl	8

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

GIN	4 cl	70 cl	175 cl
G'VINE 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 Il offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées.	13		
HENDRICK'S ANOTHER Nouvelle facette de la personnalité d'Hendrick's en combinant des saveurs gourmandes de fèves de cacao et la légèreté de la fleur d'oranger.	13		
LA PERLE NOIRE Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés.	12		
NOUAISON GIN RÉSERVE Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.	14		
GIN DE GRÉZAN Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome.	15		
ALTITUDE Allie avec subtilité la douceur fruitée de la fraise et la puissance du gin traditionnel.	12		
NORDÉS Gin espagnol au goût de fruits rouges bien prononcé.	13		
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		
TANQUERAY TEN Les botaniques principaux incluent la coriandre, la réglisse, sont présents en belle quantité, les agrumes frais comme des oranges entières, des pamplemousses et des citrons verts.	14		
MONKEY 47 Gin exceptionnel d'Allemagne, fabriqué dans la charmante Forêt-Noire. Ce gin traditionnel doit son nom aux 47 ingrédients qui le composent, offrant ainsi une expérience gustative unique et complexe.	13		
YU GIN BLACK LEMON Incarne l'élégance japonaise avec ses notes uniques de yuzu et de citron noir. Son profil aromatique équilibré, entre douceur, acidité et amertume, en fait un gin d'exception.	13		
LOS CONVIDADOS Gin mexicain aux fruits tropicaux juteux, des 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		
SOLARO Gin italien ultra-premium de Capri.	16		
PALMARAE GIN Une fusion luxueuse de dattes Medjool et de fleur d'oranger pour une expérience sensorielle inégalée.	17		
YU NO 0.0 % Gin sans alcool dévoilant une expression raffinée et singulière du yuzu, cet agrume japonais aux accents zestés et floraux.	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'amandes et de noix. 12 150 300

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

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

VODKA CAVIAR BEAR BROTHER Élixir gastronomique audacieux où la pureté d'une vodka ultra-premium rencontre la noblesse iodée du caviar et son profil aromatique délicat. 18

Supplément : Red Bull Energy Drink ou Red Bull Sugar Free 25cl + 2

RHUMS

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. 12 120

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

BUMBU XO 40 % Résultat d'un vieillissement prolongé de 18 ans : d'abord en fûts de bourbon américain, puis affiné en fûts de chêne blanc, il contient du sherry en provenance d'Andalousie. 13

CUBA

EMINENTE 41,3 % Rhum avec un vieillissement de 7 ans en fûts 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 des épices très douces comme la vanille, la noix de muscade, la cannelle ainsi qu'une sensation beurrée et briochée. 12

BARBADE

PLANTERAY CUT & DRY 40 % Révèle des saveurs intenses de noix de coco, mais aussi de banane, citron et gingembre. 13

RHUMS

4 cl

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

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 73,7 % Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne, d'où son degré élevé.

13

ART DÉCO J. BALLY 45 % Boisé franc, sans agressivité, évoluant vers des accents cacaotés et de fruits macérés.

20

JAPON

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

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 celles du cuir sur un fond de vanille gourmande.

40

	4 cl	70 cl
AGAVE SPIRITS		
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 AÑEJO	70	900
DON JULIO 1942	25	
CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO	48	
WHISKY		
MONKEY SHOULDER	12	140
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	12	
THE 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

LA BIENHEUREUSE	Liqueur de menthe.	9
LIMONCELLO SORRENTO		9
AMARETTO ADRIATICO		10
AMARETTO BLANCO ADRIATICO	Liqueur d'amandes blanches 100% naturelle.	10
AMARETTO 0.0 % ADRIATICO		8
COINTREAU NOIR	Mélange harmonieux d'écorces d'oranges et le 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
FIVE FARMS	Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey irlandais.	10
NOCES ROYALES	Liqueur de Cognac et de Poire Williams.	12
LA RAPHAËLLE	Liqueur de Plantes.	25

LES SOFTS



THÉS GLACÉS	6
Jasmin & Ginger : Thé jasmin, gingembre, framboise	
Ice Peach : Thé Earl Grey, citron, pêche	
FRUITS PRESSÉS À FROID	6
Au choix : orange, citron, pamplemousse, pomme	
JUS DE FRUITS «JARDIN DES PAPES»	6
Au choix : abricot, tomate	
BADOIT 33cl	5
EVIAN / EVIAN SPARKLING 75cl	7
SODAS	6
Pepsi, Pepsi Max 33cl Limonade 50cl	
DIABOLO 50cl	6,50
SIROP À L'EAU 50cl	4,50
RED BULL ENERGY DRINK 25cl	6
RED BULL SUGAR FREE 25cl	6
ICE COFFEE	
AROMATISÉ	6
Au choix : vanille, caramel, noisette, orgeat	
Supplément Alcool +4	
TONIC COFFEE	8
Jus d'orange pressé à froid, café expresso, tonic original	

BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	3
DOUBLE EXPRESSO	5
GRAND CRÈME	5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	5
THÉ / INFUSION	4

NOTRE CAVE



NOS ROSÉS


DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl

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

ROSÉ ET OR Château Minuty « Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle »

10 55 110

281 Château Minuty « Grenache, Syrah »

85 180

NOS BLANCS

DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl


IGP PAYS D'OC / VIN DE FRANCE

L'ORACLE Sieur d'Arques « Chardonnay » 8 35

VIIGNIER La Madeleine Saint-Jean « Viognier » 8 35

FOLLE ET DOUCE (Moelleux) – Château Valcombe « Roussanne, Viognier, Grenache » 8 35

ARGALI Château Puech-Haut « Rolle, Grenache Blanc, Sauvignon » 9 38

THEYRON  Château Puech-Haut « Rolle » 85

ANTHUS Domaine Grand Chemin « Chardonnay, Rolle, Viognier, Sauvignon » 40

ART Clos des Centenaires « Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc » 70

IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

PLÔ DE CAMBRE Domaine Saint-Antonin « Chardonnay » 48

AOP FAUGÈRES

RISÉES EN MER Fabien Pujol « Roussanne, Rolle » 45

IGP MÉDITERRANÉE

LA GRANDE BLEUE Gérard Bertrand « Rolle, Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay, Sauvignon » 38

IGP PAYS DE L'HÉRAULT

LES CREISSES 2024 Sous allocation Domaine Les Creisses « Chardonnay, Grenache Blanc, Rolle » 110

DOMAINE DE LA GRANGE

DES PÈRES Sous allocation

Laurent et Bernard Vaillé « Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Gros Manseng »

MILLÉSIME 2016

450 700

MILLÉSIME 2012

499

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

MAS DE DAUMAS GASSAC Sous allocation

« Viognier, Chardonnay, Petit Manseng, Chenin Blanc, Sauvignon, Muscat Petit Grain »

MILLÉSIME 2023

90

MILLÉSIME 2022

110

AOP LANGUEDOC

PRESTIGE Château Puech-Haut « Roussanne, Marsanne » 38

TÊTE DE BÉLIER Château Puech-Haut « Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Viognier » 50

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

LE SABINA Clos Del Rey « Grenache Blanc, Grenache Gris » 38

AOP LIMOUX

L'AIGLE ROYAL Gérard Bertrand « Chardonnay » 90

NOS BLANCS

HORS RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl

AOP CÔTES DE PROVENCE - CRU CLASSÉ

EXCELLENCE	Château Saint-Maur « Rolle »	10	50	105
CLOS DE CAPELUNE	Château Saint-Maur « Rolle »		95	
FANTASTIQUE	Château Sainte Marguerite « Rolle »		60	

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	Domaine de la Solitude « Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Picpoul, Bourboulenc »		79	
---------------------	---	--	----	--

AOP SAUTERNES

GRANDE CUVÉE 2013	Sous allocation Château d'Yquem « Sauvignon, Sémillon »	37,5 cl	299	
-------------------	---	---------	-----	--

AOP MÂCON-FUISSÉ

MÂCON-VILLAGES	Domaine Aegerter « Chardonnay »		45	
----------------	---------------------------------	--	----	--

AOP CHABLIS & CHABLIS GRAND CRU

CHABLIS GRAND RÉGNARD	Maison Régnard « Chardonnay »		80	
CHABLIS GRAND CRU	Sous allocation Maison Régnard « Chardonnay »		99	

AOP MEURSAULT

MEURSAULT RÉSERVE PERSONNELLE	Sous allocation Domaine Aegerter « Chardonnay »		100	
-------------------------------	---	--	-----	--

AOP SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

SAINT-AUBIN 1 ^{ER} CRU 2023	Sous allocation Domaine Aegerter « Chardonnay »		90	
--------------------------------------	---	--	----	--

AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU

LES CHENEVOTTES	Domaine Chanson « Chardonnay »		165	
-----------------	--------------------------------	--	-----	--

AOP CORTON-CHARLEMAGNE

CORTON-CHARLEMAGNE	Sous allocation Domaine Maldant-Pauvelot « Chardonnay »		300	
--------------------	---	--	-----	--

AOP CONDRIEU

CONDRIEU LES RAVINES	Domaine Rémi Niero « Viognier »		73	
----------------------	---------------------------------	--	----	--

AOP SANCERRE

SANCERRE	Domaine Fleuriet Père et Fils « Sauvignon Blanc »		41	
----------	---	--	----	--

NOS ROUGES

DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl

IGP PAYS D'OC

TERROIR CONFIDENTIEL Domaine Saint-Martin-des-Champs « Syrah » 8 35

CUVÉE DE L'HORLOGE La Madeleine 45 95
Saint-Jean « Grenache, Syrah, Carignan »

AOP LANGUEDOC

PRESTIGE Château Puech-Haut « Grenache, Syrah » 9 38 75

TÊTE DE BÉLIER Château Puech-Haut « Syrah, Grenache, Mourvèdre,
Carignan »

MILLÉSIME 2022 50

MILLÉSIME 2010 *Sous allocation* 70

MILLÉSIME 2007 *Sous allocation* 85

PARCELLAIRE LA 40^E 2021 *Sous allocation* Château Puech-Haut 100
« Syrah, Grenache »

CLOS DES TRUFFIERS *Sous allocation* Château La Négly
« Syrah, Grenache »

MILLÉSIME 2021 210

MILLÉSIME 2020 380

AOP PIC SAINT-LOUP

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

PARCELLAIRE CLOS DU PIC 2020 *Sous allocation* 98
Château Puech-Haut « Syrah, Mourvèdre »

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

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

MILLÉSIME 2023 85

MILLÉSIME 2022 90

AOP TERRASSES DU LARZAC

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

MILLÉSIME 2023 49

MILLÉSIME 2021 *Sous allocation* 55

MILLÉSIME 2017 *Sous allocation* 65

AOP FAUGÈRES

PARADIS DES CIGALES Fabien Pujol « Grenache, Syrah, Mourvèdre » 45

L'EXCEPTION DE LAURENS (VIN DE FRANCE)

SÉCULAIRE Château Grézan « Carignan » 75

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

BELLE LÉONE 2008 *Sous allocation* Domaine Peyre Rose « Mourvèdre,
Syrah » 210

NOS ROUGES

75 cl 150 cl

IGP PAYS DE L'HÉRAULT

LES CREISSES 2024 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 » 90

DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES Sous allocation

Laurent et Bernard Vaillé « Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cunoise, Petit Verdot »

MILLÉSIME 2020 350

MILLÉSIME 2014 395

MILLÉSIME 2010 435

AOP LA CLAPE

LA FALAISE Château La Négly « Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah » 45

LA PORTE DU CIEL Sous allocation Château La Négly « Syrah, Grenache » 200

MILLÉSIME 2022

MILLÉSIME 2020

MILLÉSIME 2019

410
420

AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE

CLOS D'ORA 2020  Sous allocation Gérard Bertrand « Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Carignan » 190

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

LA PETITE SIBÉRIE 2022 Sous allocation Clos des Fées « Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre » 280

HORS RÉGION

AOP SAINT-ÉMILION

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

AOP PESSAC-LÉOGNAN

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

GRAND CRU CLASSÉ 2020 Sous allocation Château Smith Haut Lafitte « Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot » 220


AOP PAUILLAC

GRAND CRU CLASSÉ 2018 Sous allocation Château Lynch-Bages « Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot » 200

AOP MARGAUX

HISTORICAL 2019 Sous allocation Château Palmer « Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah » 499

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LES CÈDRES  Maison Paul Jaboulet Aîné « Cinsault, Grenache, Syrah » 83

CHÂTEAU DE BEUCASTEL 2009 Sous allocation Famille Perrin « Grenache » 220

NOS ROUGES

HORS RÉGION

75 cl

AOP GIGONDAS

LA GILLE Famille Perrin « Grenache, Syrah »

48

TERRASSE DU DIABLE Domaine Les Pallières (Famille Brunier) « Grenache
Noir, Clairette, Mourvèdre »

67

AOP CÔTE-RÔTIE

PROMESSE Domaine Pichon « Syrah, Viognier »

89

AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

LES BALLIARDS Sous allocation Domaine Aegerter « Pinot Noir »

70

AOP POMMARD

POMMARD Sous allocation Domaine Aegerter « Pinot Noir »

160

AOP ALOXE-CORTON

ALOXE-CORTON Sous allocation Domaine Clavelier « Pinot Noir »

79

AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

LA REF. Sous allocation Domaine Aegerter « Pinot Noir »

85

AOP VOSNE-ROMANÉE

VOSNE-ROMANÉE RÉSERVE PERSONNELLE 2023

160

Sous allocation Domaine Aegerter « Pinot Noir »

AOP CLOS DE VOUGEOT

CLOS DE VOUGEOT VIEILLES VIGNES 2021 Sous allocation
Domaine Henri Rebourseau « Pinot Noir »

380

CLOS DE VOUGEOT 2019 Sous allocation Château de La Tour « Pinot Noir »

270

VINS DU MONDE

ESPAGNE - DO RIBERA DEL DUERO

GAUDEAMUS Hermanos del Villar « Tempranillo »

39

ITALIE - IGT PUGLIA

INTRIGO PRIMITIVO Tombacco « Primitivo »

36

NOS VINS AU VERRE

NOS ROSÉS

CUVÉE DU SOLEIL	Sieur d'Arques	8
WATUSI	Château Puech-Haut	9
ROSÉ ET OR	Château Minuty	10

NOS BLANCS

L'ORACLE	(Chardonnay) Sieur d'Arques	8
VIOGNIER	La Madeleine Saint-Jean	8
FOLLE ET DOUCE	(Moelleux) Château Valcombe	8
ARGALI	Château Puech-Haut	9
EXCELLENCE	Château Saint-Maur	10

NOS ROUGES

TERROIR CONFIDENTIEL	Domaine Saint-Martin-des-Champs	8
PRESTIGE	Château Puech-Haut	9
LAVABRE	Château Puech-Haut	12

NOS CHAMPAGNES

Veuve Clicquot

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

10 cl **12€** - 75 cl **95€** - 150 cl **195€** - 300 cl **395€**

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

75 cl **100€** - 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

Sous allocation

MILLÉSIME 2015 75 cl **250€**

MILLÉSIME 2012 75 cl **260€**

MILLÉSIME 2008 150 cl **520€**

VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ 2008

Sous allocation

75 cl **320€**

DEUTZ BRUT

75 cl **95€**

BOLLINGER BRUT

75 cl **100€**

DOM PÉRIGNON BRUT

75 cl **300€** - 150 cl **750€**

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2008

75 cl **550€**

RUINART BLANC DE BLANCS

75 cl **170€** - 150 cl **350€**

DOM RUINART BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2013

75 cl **350€**

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

75 cl **350€** - 150 cl **700€**

LES ALLERGÈNES



G - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kâmut 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

MAI - SEPTEMBRE

VENDREDI · SAMEDI · DIMANCHE

DE 10H À 1H

LUNDI · MERCREDI · JEUDI

DE 17H À 1H

Service Restauration **12H - 23H**

Service Tapas **18H - 23H**

FERMÉ LES MARDIS

JUIN - JUILLET - AOÛT

OUVERT 7J/7

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



WAIKIBEACHCAP



WAIKI BEACH



Veuve Clicquot

**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