

TODAY'S RECOMMENDATIONS



Suggestion white wine

Cuvée prestige - Château Ollieux Romanis "Roussanne, Marsanne" 10€ 15 cl

Suggestion red wine

Schistes dorées - Château Grézan "Mouvèdre, Syrah" 9€ 15 cl

COCKTAIL OF THE MOMENT

COCKTAIL SUGGESTION 15

Cucumber vodka, lavender liqueur, apple juice, lemon, cucumber syrup, sweetened avocado and cucumber puree

FROZEN MARGARITA 12



THE PETROSSIAN MOMENT

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G	95
Isigny cream & blinis (G-O-P-A-L)	
ROYAL KING CRAB TARAMA PETROSSIAN ©100 G	21
rye crackers (C-MO-L-FC)	
CLASSIC TARAMA PETROSSIAN ©100 G	15
rye crackers (C-MO-L-FC)	
SARDINES IN OLIVE OIL PETROSSIAN ©112 G	25
served with pan con tomate toasts (G-P)	

ENHANCE YOUR TASTING

BEAR BROTHERS CAVIAR SHOT 4 CL	18
An unexpected encounter between the purity of Vodka and the luxury of Caviar	
GLASS OF CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT	12
Carte jaune 10 cl	

All prices are in euros, net, including taxes and service.



SIGNATURE COCKTAILS



CANDY CRUSH 18

Veuve Clicquot Yellow Label Brut, Tagada strawberry liqueur and syrup

POIRE IMPÉRIALE 14

Cognac & pear "Noce Royales" liqueur, Adriatico amaretto, pear juice, lime, vanilla syrup

POP CORN SOUR 13

Eminente 3-year rum, popcorn syrup, corn milk, apple juice

LA 43^{ÈME} 15

Planteray Cut & Dry, Licor 43, Fair Coco liqueur, cane sugar syrup, lime, orange blossom, coconut-vanilla foam

CAIPIRINHA À NOTRE FAÇON 13

Parati cachaça, fresh ginger, brown sugar, lime, fresh passion fruit

GOLDEN MANGO 14

Pura Vida Blanco rum, mango purée, Fair mango liqueur, orange bitters, coconut-vanilla foam

JAPANESE DRIFTER 15

Roku gin, yuzu liqueur, Italicus, Midori, lemon tonic

L'EMPEREUR 15

Hendrick's Another gin, Mandarine Napoléon liqueur, falernum syrup, orange, lime, chocolate bitters

T'TIME 15 **LA BRIQUOLE**

YU Gin Black Lemon, black tea, green tea syrup, oat milk & honey foam. Crafted to pair with La Briquole — a soft lemon biscuit with a delicately crisp coating (G-L-O-SO)

PEPINO CLARIFIÉ 15

Hendrick's Original gin, jalapeño liqueur, cucumber juice, agave syrup, lime, cucumber whipped cream

NEGRONI 14

Campari, Nouaison gin, red vermouth, orange zest (oak barrel-aged)

RED VELVET 12

Renaissance red berry vodka, speculoos syrup, strawberry purée, lime

PORN STAR 15

Renaissance vanilla vodka, passion fruit liqueur, Licor 43, fresh passion fruit

SPICY MARGARITA 14

Chili-infused Milagro Silver tequila, Cointreau, lime, agave syrup

OLD FASHIONED AZUL 28

Clase Azul Reposado tequila, Demerara syrup, orange zest, Turkish Tobacco bitters

BANANA OAK 14

Monkey Shoulder whisky, banana liqueur, cinnamon syrup, lime, banana soda

FROZEN OF THE MOMENT 12 TO INFINITY

Mocktails

DÉTOX OF THE MOMENT 9

Seasonal fruit and vegetable blend

T'TIME 12 **LA BRIQUOLE**

Yu No Gin 0.0%, black tea, green tea syrup, oat milk & honey foam. Designed to pair with La Briquole — a soft lemon biscuit with a delicately crisp coating (G-L-O-SO)

PEACHY COCO CHILL 10

Coconut milk, vineyard peach purée, vanilla syrup, lime

AMARA JASMIN 10

Adriatico Amaretto 0.0%, jasmine tea, peach syrup, lime

COCO TROPICAL SMOOTHIE 9

Pineapple juice, mango purée, coconut milk



SHELLFISH SELECTION

PLATE OF 6 OYSTERS FROM THE THAU LAGOON shallot vinegar (M0)	14
BOUQUET OF 12 SHRIMPS homemade aioli (M-O-C-L)	17
PLATE OF 12 WHELKS homemade aioli (C-O-A-L-M-M0)	15
SEAFOOD PLATTER 6 oysters from the Thau lagoon, 6 large prawns, 8 whelks, 8 clams, homemade aioli, shallot vinegar (M0-C-L-M)	58

STARTERS



VEGETABLE BITES TRIO (6 PIECES) peas lemon, kefta, coconut curry, raita sauce (C-G-L)	22
BELLOTA HAM PLATTER pan con tomate (G-FC)	25
GOURMET TOMATOES ♥ stracciatella, basil oil, brioche de Nanterre, balsamic cream (L-G-O-AS) Extra Bellota ham +7	19
SALMON SASHIMI (6 PIECES) (P)	18
TUNA SASHIMI (6 PIECES) (P)	20
MIXED SASHIMI (6 PIECES) tuna, salmon (P)	19

SALADS



CAESAR SALAD

23

romaine lettuce, crispy chicken "EU origin", parmesan, soft-boiled egg, croutons, sun-dried tomatoes, Caesar dressing (G-O-A-SO-L-FC)

VEGETARIAN SALAD ♡

24

red lentils, coconut curry falafels, grilled courgettes, roasted cherry tomatoes, roasted chickpeas, feta, pickled red onion, raita sauce (G-L)

POKE BOWL

BEEF POKE BOWL

23

vinegared rice, beef tataki "French origin" marinated in Asian style, soybeans, pickled red onion, wakame, cherry tomatoes, cucumber, spicy mayonnaise (P-SO-SE-AS)

SALMON POKE BOWL ♡

24

vinegared rice, teriyaki salmon, soybeans, pickled red onion, wakame, cherry tomatoes, cucumber, spicy mayonnaise (P-SO-SE-AS)

MAIN COURSES



ORIGINAL BEEF TARTARE	24
beef "French origin", homemade mayonnaise, capers, gherkins, shallot, parsley, homemade fries, salad (O-M-AS) Extra seared foie gras escalope +5	
CROQ'TRUFFE ♥	24
brioche de Nanterre, truffle béchamel, truffle ham, comté, homemade fries, baby spinach leaves, parmesan shavings (G-O-L)	
SMOKED SALMON BAGEL	24
lemon stracciatella olive oil, smoked salmon, roasted nectarines, cucumber, baby spinach leaves, parmesan shavings, homemade fries (G-L-P)	
BASQUE BURGER	26
beef steak "French origin", piquillo ketchup, piperade, ewe's milk tomme, smoked bacon, rocket, homemade fries, baby spinach leaves (G-L-S-O)	
RIBEYE HEART "ARGENTINIAN SELECTION" (300 G)	38
gorgonzola or pepper sauce, homemade fries (L) Extra seared foie gras escalope +5	
SEA BASS FILLET IN HERB AND PISTACHIO CRUST	25
piquillo ketchup, seasonal vegetables (G-L-FC-AS)	
THE FAMOUS TRUFFLE PASTA ♥	28
rigatoni, truffle mascarpone cream, truffle ham, stracciatella, balsamic cream, parmesan (G-L-AS)	
BEEF CARPACCIO	23
beef "French origin", sun-dried tomato pesto, parmesan, tomato and basil sorbet (L-FC-AS)	

DESSERTS



CHURROS (6 PIECES) Nutella sauce, whipped cream(G-O-L-FC)	12
FRESH FRUIT chocolate sauce(L)	16
TRADITIONAL CHOCOLATE MOUSSE ♥ (O-L-FC)	13
VANILLA CRÈME BRÛLÉE (L-O)	13
GOURMET COFFEE (G-O-A-L-FC-SE-AS)	14
GOURMET MOMENT LA BRIQUOLE ® Enjoy our signature cocktail T'Time — YU Gin Black Lemon, black tea, green tea syrup, oat milk foam and honey. Created for La Briquole — a soft biscuit with lemon notes, coated with a delicately crunchy shell(G-L-O-SO) <i>Alcohol-free version available on request.</i>	15

SUNDAES

CARAMELO soft-serve ice cream, caramel sauce, caramelised peanuts(L-A)	12
CHOCO LOCO soft-serve ice cream, chocolate sauce, chocolate balls(L)	12
PISTACHIO soft-serve ice cream, pistachio praline, caramelised pistachios(L-FC)	12
BELLA FREGOLA soft-serve ice cream, strawberry coulis, fresh strawberries(L)	12

APERITIFS



OUR SPRITZ

Mio Spritz 0,0%	10
Basil Berry Spritz	14
Mio Spritz	12
Sureau Spritz	12
Chandon Spritz	12
Salvia Limone Spritz	12
HOUSE SANGRIA OF THE MOMENT	15 cl 12 / 75 cl 32
RICARD/PASTIS 2cl	5
MARTINI RED/WHITE 5cl	5

DRAUGHT & BOTTLED BEERS

ESTRELLA DAMM 5,4%	Half-Pint 25 cl 4 / Pint 50 cl 7,50
MILLENARI COMBAVA LEMON 4,8%	Half-Pint 25 cl 5,50 / Pint 50 cl 9
MILLENARI IPA 5,5%	Half-Pint 25 cl 6 / Pint 50 cl 9,50
Picon supplement +1 Syrup supplement +0.50	
DESPERADOS 33cl / NOAM 34cl	8

ALL OUR GINS ARE SERVED WITH A THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER (20CL)

GIN	4 cl	70 cl	175 cl
G'VINE Floral notes of vine blossom, with lingering hints of juniper, cardamom, and ginger.	12	120	220
GIN MARE Crafted from five key botanicals sourced across the Mediterranean: Italian basil, Greek thyme, Turkish rosemary, Spanish citrus, and Catalan olives.	13		
HENDRICK'S A Scottish gin infused with rose and cucumber.	13	150	300
HENDRICK'S OASIUM Evokes a desert oasis, blending exotic aromatic herbs with sun-ripened fruits.	13		
HENDRICK'S FLORA ADORA A summer expression infused with a captivatingly fresh floral bouquet.	13		
HENDRICK'S GRAND CABARET A cabaret of flavors featuring stone fruits and sweet spices.	13		
HENDRICK'S ANOTHER A new facet of Hendrick's personality, combining indulgent cocoa bean notes with the lightness of orange blossom.	13		
LA PERLE NOIRE A French gin from Montpellier with subtle notes of licorice, anise, and honey.	12		
NOUAISSON GIN RÉSERVE An intense, opulent French gin, aged in cognac barrels for a rich and indulgent profile.	14		
GIN DE GRÉZAN A French gin with a strong juniper backbone, complemented by citrus, lemon pepper, and cardamom notes.	15		
ALTITUDE A delicate balance between the fruity sweetness of strawberry and the boldness of traditional gin.	12		
NORDÉS A Spanish gin with pronounced red fruit flavors.	13		
PRINCE EXPLORER Born on the French Riviera, this gin reflects the expertise of passionate distillers. Each sip reveals vibrant citrus notes, elegantly enhanced by subtle spices.	15		
TANQUERAY TEN Rich in botanicals such as coriander and licorice, alongside fresh whole citrus fruits including oranges, grapefruits, and limes.	14		
MONKEY 47 An exceptional German gin from the Black Forest, crafted with 47 botanicals for a uniquely complex tasting experience.	13		
YU GIN BLACK LEMON Embodies Japanese elegance with distinctive notes of yuzu and black lemon. A perfectly balanced profile of sweetness, acidity, and bitterness.	13		
LOS CONVIDADOS A Mexican gin featuring juicy tropical fruits, aromatic herbs, and a touch of exotic spices for a memorable tasting experience.	14		
ROKU Distilled from rice and enriched with traditional Japanese botanicals: sakura flowers and leaves, sencha and gyokuro teas, sansho pepper, and yuzu peel.	12		
SOLARO An ultra-premium Italian gin from Capri.	16		
PALMARAE GIN A luxurious fusion of Medjool dates and orange blossom for a truly unique sensory experience.	17		
YU NO 0.0 % A non-alcoholic gin offering a refined and distinctive expression of yuzu, the iconic Japanese citrus with zesty and floral notes	10		

VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

RENAISSANCE The result of a traditional distillation of 100% French wheat.

12

BELVÉDÈRE An impeccable Polish vodka with notes of almond and walnut.

12 150 300

PUECH HAUT COMBAS A tasting vodka made from organic grapes. Its abstract design was created by the painter Robert Combas.

12

HAKU Crafted from Japanese white rice, a key ingredient that gives it its smoothness and delicate aromatic profile.

13

VODKA CAVIAR BEAR BROTHER A bold gastronomic elixir where the purity of an ultra-premium vodka meets the briny nobility of caviar, with a refined aromatic profile.

18

Supplement: Red Bull Energy Drink or Red Bull Sugar Free 25cl +2

RUMS

GUATEMALA

SECHA DE LA SILVA 40 % An aged rum matured in oak barrels, infused with premium cocoa and coffee beans.

12 120

PANAMA

SÉRUM MAMIE 40 % A blend of Panamanian amber rum with delicious notes of cocoa, vanilla, and toffee.

12

SÉRUM ANCON 10 ANS 40 % A rich bouquet of vanilla, raisins, figs, dates, and almonds.

13

SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40 % An exceptional extra-aged rum, produced in only 3,000 bottles, distilled from sugarcane honey and aged for 16 years in ex-bourbon casks.

15

BUMBU XO 40 % The result of 18 years of aging: first in American bourbon barrels, then refined in white oak casks, finished with sherry from Andalusia.

13

CUBA

EMINENTE 41,3 % A rum aged for 7 years in whisky casks. On the palate, it reveals exquisite flavors of sugar cane, vanilla, coffee, ginger, and pepper.

14

VENEZUELA

BOCATHÉVA 40 % Soft, delicate spices such as licorice and cinnamon.

13

JAMAÏQUE

CANEROCK 40 % A rich, pastry-like palate with very smooth spices such as vanilla, nutmeg, and cinnamon, complemented by buttery, brioche-like notes.

12

BARBADE

PLANTERAY CUT & DRY 40 % Reveals intense coconut flavors, along with notes of banana, lemon, and ginger.

13

RUMS

4 cl

BELIZE

COPALLI CACAO 40 % An organic pure cane juice white rum infused with organic cacao beans. 13

COSTA RICA

PURA VIDA PURO 48 % An exceptional rum crafted from the finest sugarcane of the region. 16

PARAGUAY

GRAN CHACO 43 % A blend of organic rum and a maceration of orange zest. 13

MARTINIQUE

SAINT JAMES FLEUR DE CANNE 50 % Agricole rum made directly from fresh sugarcane juice, offering an authentic and complex tasting experience. 11

SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,7 % An organic white agricole rum, bottled straight from the column still without dilution, hence its high ABV. 13

ART DÉCO J. BALLY 45 % A bold woody profile, without harshness, evolving into notes of cocoa and macerated fruits. 20

JAPAN

KIYOMI 40 % A fruity, exotic white rum with a subtle briny note. 11

FIDJI

PLANTERAY RUM SEALANDER 40 % A blended rum with a Fijian base, complemented by rums from Barbados and Mauritius, offering captivating notes of vanilla and spice. 13

OUR EXCEPTIONAL RUMS

VIETNAM

BELAMI PREMIUM 55 % An aged gold rum crafted with ultra-premium coffee, roasted coconut, and cacao beans. 25

PANAMA

KUNA DAVIDOFF 42 % An exceptional rum whose production has been discontinued, making it particularly rare. It reveals captivating notes of tobacco and leather, set against a rich vanilla backdrop. 40

SPIRITS



AGAVE SPIRITS

	4 cl	70 cl
MILAGRO SILVER	12	
CINCO RO 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	

SPIRITS



LIQUEURS

4 cl

LA BIENHEUREUSE Mint liqueur.	9
LIMONCELLO SORRENTO	9
AMARETTO ADRIATICO	10
AMARETTO BLANCO ADRIATICO 100% natural white almond liqueur.	10
AMARETTO 0.0 % ADRIATICO	8
COINTREAU NOIR A harmonious blend of orange peels and Rémy Martin cognac.	10
LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA A smooth and generous rum liqueur.	12
KARUKERA Aged rum cream with spicy notes.	10
FIVE FARMS A cream liqueur expertly blended with Irish whiskey.	10
NOCES ROYALES A Cognac and Williams pear liqueur.	12
LA RAPHAËLLE Herbal liqueur.	25

SOFT DRINKS



ICED TEAS	6
Jasmin & Ginger: Jasmine tea, ginger, raspberry	
Ice Peach: Earl Grey tea, lemon, peach	
COLD-PRESSED JUICES	6
Choice of: orange, lemon, grapefruit, apple	
«JARDIN DES PAPES» FRUIT JUICES	6
Choice of: apricot, tomato	
BADOIT 33cl	5
EVIAN / EVIAN SPARKLING 75cl	7
SODAS	6
Pepsi, Pepsi Max 33cl Limonade 50cl	
DIABOLO 50cl	6,50
SYRUP WITH WATER 50cl	4,50
RED BULL ENERGY DRINK 25cl	6
RED BULL SUGAR FREE 25cl	6
ICED COFFEE	
FLAVORED	6
Choice of: vanilla, caramel, hazelnut, orgeat	
Alcohol supplement +4	
TONIC COFFEE	8
Cold-pressed orange juice, espresso coffee, original tonic	

HOT DRINKS



ESPRESSO, LONG COFFEE, DECAFFEINATED	3
DOUBLE ESPRESSO	5
LARGE COFFEE WITH MILK	5
CAPPUCCINO	5
HOT CHOCOLATE	5
TEA / HERBAL INFUSION	4

OUR WINE CELLAR



OUR 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

OUR WHITES

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 2023 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

OUR WINE CELLAR



OUR WHITES

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 1ER CRU

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

AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER 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	
---	--	----	--

OUR REDS

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 Saint-Jean « Grenache, Syrah, Carignan »		45	95

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 <i>Sous allocation</i>		70	
MILLÉSIME 2007 <i>Sous allocation</i>		85	

PARCELLAIRE LA 40^E 2021 <i>Sous allocation</i> Château Puech-Haut « Syrah, Grenache »			100
--	--	--	-----

CLOS DES TRUFFIERS <i>Sous allocation</i> 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 <i>Sous allocation</i> Château Puech-Haut « Syrah, Mourvèdre »			98

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

MAS DE DAUMAS GASSAC <i>Sous allocation</i> « 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 <i>Sous allocation</i>		55	
MILLÉSIME 2017 <i>Sous allocation</i>		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 <i>Sous allocation</i> Domaine Peyre Rose « Mourvèdre, Syrah »			210
---	--	--	-----

OUR REDS

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, Counoise, 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 »
 MILLÉSIME 2022 200
 MILLÉSIME 2020 410
 MILLÉSIME 2019 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

OUR WINE CELLAR



OUR WHITES

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

OUR WINE CELLAR



WINES BY THE GLASS

OUR ROSÉS

CUVÉE DU SOLEIL Sieur d'Arques 8

WATUSI Château Puech-Haut 9

ROSÉ ET OR Château Minuty 10

OUR WHITES

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

OUR REDS

TERROIR CONFIDENTIEL Domaine Saint-Martin-des-Champs 8

PRESTIGE Château Puech-Haut 9

LAVABRE Château Puech-Haut 12

OUR 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 is the perfect summer champagne to enjoy over ice; it can be enhanced with cucumber, ginger or red pepper

VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

75 cl 100€

The Rosé version is also best served over ice and enhanced with lime zest, pineapple chunks or ginger

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€

ALLERGENS



G - Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products made from these cereals



C - Crustaceans and crustacean-based products



O - Eggs and egg-based products



P - Fish and fish-based products



A - Peanuts and peanut-based products



SO - Soya and soya-based products



L - Milk and milk-based products (including lactose)



FC - Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia, pistachios and products derived from these nuts)



CE - Celery and celery-based products



M - Mustard and mustard-based products



SE - Sesame seeds and sesame-based products



AS - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations over 10mg/l



L - Lupin and lupin-based products



MO - Molluscs and mollusc-based products



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