

SUGGESTIONS DU JOUR



LOBSTER ROLL 23

Pain brioché toasté garni de homard, mayonnaise au calamansi, céleri croquant, cébette, pointe de piment rouge, frites maison

Suggestion vin blanc

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

Suggestion vin rouge

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

COCKTAIL DU MOMENT

TIKI LITCHI 15

Rhum infusé à la cannelle, Rhum Saint James brut de colonne, jus d'ananas, sirop de litchi, miel, citron vert, bitter angostura



L'INSTANT PETROSSIAN

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G crème Isigny et blinis (G-O-P-A-L)	95
TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G crackers au seigle (C-MO-L-FC)	21
TARAMA NATURE PETROSSIAN ©100 G crackers au seigle (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 CAVIAR BEAR BROTHERS 4 CL Vodka Ultra-Premium à l'infusion de caviar véritable	18
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT Carte jaune 10 cl	12

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



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 COQUILLAGES

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU vinaigre à l'échalote (M0)	14
BOUQUET DE 12 CREVETTES aïoli maison (M-O-C-L)	17
ASSIETTE DE 12 POINTUS aïoli maison (C-O-A-L-M-M0)	15
PLATEAU DE LA MER, 6 huîtres de l'étang de Thau, 6 grosses crevettes, 8 pointus, 8 palourdes, aïoli maison, vinaigre à l'échalote (M0-C-L-M)	58

LES ENTRÉES



TRIO DE BOUCHÉES VÉGÉTALES (6 PIÈCES) petit pois, citron, kefta, curry coco, sauce raïta (C-G-L)	22
ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA pan con tomate (G-FC)	25
TOMATES GOURMANDES straciatella, huile de basilic, brioche de Nanterre, crème balsamique (L-G-O-AS) Extra Jambon Bellota + 7	19
SASHIMI SAUMON (6 PIÈCES) (P)	18
SASHIMI THON (6 PIÈCES) (P)	20
SASHIMI MIX (6 PIÈCES) thon, saumon (P)	19

LES SALADES



SALADE CÉSAR

23

romaine, poulet croustillant «origine UE», parmesan, œuf parfait, croûtons, tomates séchées, sauce César (G-O-A-SO-L-FC)

SALADE VÉGÉTARIENNE

24

lentilles corail, falafels curry coco, courgettes grillées, tomates cerises rôties, pois chiches grillés, feta, pickles d'oignon rouge, sauce yaourt citron (G-L)

POKE BOWL

POKE BOWL BŒUF

23

riz vinaigré, tataki de bœuf «origine France» mariné à l'asiatique, fèves de soja, pickles d'oignon rouge, wakamé, tomates cerises, concombre, mayonnaise épicée (P-SO-SE-AS)

POKE BOWL SAUMON

24

riz vinaigré, saumon teriyaki, fèves de soja, pickles d'oignon rouge, wakamé, tomates cerises, concombre, mayonnaise épicée (P-SO-SE-AS)

LES PLATS



TARTARE DE BŒUF ORIGINAL	24
bœuf «origine France», mayonnaise maison, câpres, cornichons, échalote, persil, frites maison, salade(O-M-AS) Extra escalope foie gras poêlée + 5	
CROQ'TRUFFE	24
brioche de Nanterre, béchamel à la truffe, jambon à la truffe, comté, frites maison, jeunes pousses d'épinard, copeaux de parmesan(G - O - L)	
BAGEL SAUMON FUMÉ	24
stracciatella citron, huile d'olive, saumon fumé, nectarines rôties, concombre, jeunes pousses d'épinard, copeaux de parmesan(G-L-P)	
BURGER BASQUE	26
steak de bœuf «origine France», ketchup de piquillos, piperade, tomme de brebis, lard fumé, roquette, frites maison, salade(G-L-S-O)	
CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF «SÉLECTION ARGENTINE» (300 G)	38
sauce gorgonzola ou poivre, frites maison(L)	
FILET DE BAR EN CROÛTE D'HERBES ET PISTACHES	25
ketchup de piquillos, légumes glacés (G-L-FC-AS)	
LES FAMEUSES PÂTES À LA TRUFFE	28
rigatoni, crème mascarpone à la truffe, jambon à la truffe, stracciatella, parmesan(G-L)	
CARPACCIO DE BŒUF	23
bœuf «origine France», pesto de tomates confites, parmesan, sorbet tomate basilic (L-FC-AS)	

LES DESSERTS



CHURROS (6 PIÈCES) sauce Nutella, chantilly (G-O-L-FC)	12
SALADE DE FRUITS sauce chocolat (L)	16
LA TRADITIONNELLE MOUSSE AU CHOCOLAT (O-L-FC)	13
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE (L-O)	13
CAFÉ GOURMAND (G-O-A-L-FC-SE-AS)	14
INSTANT GOURMAND LA BRIQUOLE® Dégustez notre cocktail signature le T'Time 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) <i>Déclinaison sans alcool sur demande.</i>	15

LES SUNDAES

CARAMELO glace à l'italienne, sauce caramel, cacahuètes caramélisées (L-A)	12
CHOCO LOCO glace à l'italienne, sauce chocolat, billes de chocolat (L)	12
PISTACHIO glace à l'italienne, praliné pistaches, pistaches caramélisées (L-FC)	12
BELLA FREGOLA glace à l'italienne, coulis fraise, fraises fraîches (L)	12

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

NOUAISSON 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

LES SPIRITUEUX



	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 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

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 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
---	--	--	-----

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 »
 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 BEAUCASTEL 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

NOTRE CAVE



NOS VINS AU VERRE

NOS ROSÉS

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

NOS BLANCS

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

NOS ROUGES

TERROIR CONFIDENTIEL <small>Domaine Saint-Martin-des-Champs</small>	8
PRESTIGE <small>Château Puech-Haut</small>	9
LAVABRE <small>Château Puech-Haut</small>	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, 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

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