

## À PARTAGER

**Brousse du Ventoux** 12  
*Pesto pistache & focaccia*

**Huitres de Camargue** 19  
*Gratinées au beurre persillé*

**Poichichade d'avocat** 9

**Charcuteries  
de nos régions** 16

**Terrine de chevreuil** 14  
*Pomme & coing*

**Fromage du moment** 12

## LES DESSERTS

*\*accord desserts-cocktail*

**100% Chocolat** 9

*\*Old Cuban* 14

**Soufflé à la mûre** 9  
*Glace au miel de provence  
(10 min de préparation)*

*\*Manhattan* 12

**Millefeuille pistache** 20  
*(À partager)*

*\*Gin Verveine Smash* 12

**Tartelette à la poire** 9

*\*White Lady* 12

## LES GLACES & SORBETS MAISON

1 boule	2 boules	3 boules
5	7	10

Tous nos prix sont en euros TTC  
service compris. Moyens de paiement acceptés : CB,  
AMEX, espèces. Les chèques et les titres restaurants  
papiers ne sont acceptés.

Eau sans frais à disposition.  
La liste de nos allergènes est à disposition.  
Origine de nos viandes : France & Italie.  
Le détail est disponible à la demande.

# LES COCKTAILS SIGNATURE

## **Cocktail du Moment** 14

**Jupiter** 15 cl 12  
Select Bitter, Solution Saline, Jus  
de Pamplemousse, Soda  
*Pétillant & Aromatique*

**Venus** 12 cl 14  
Rhum Plantation Pineapple,  
Shrub de Poire et Fruit de la  
Passion, Jus de Citron jaune  
*Frais & Fruité*

**Cérès** 12 cl 14  
Gin Oruza, Émulsion de Lillet  
Blanc, Sirop de Stout, Orange  
Bitter  
*Houblonné & Persistant*

**Luna** 12cl 13  
Vodka Fair, Mousse de  
Frangelico, Bitter Chocolat,  
Espresso  
*Doux & Notes de noisettes*

**Vesta** 15 cl 16  
Mezcal, Tequila, Campari, Jus de  
citron vert, sirop de rooibos,  
blanc d'œuf, Gelée d'orange  
*Légèrement amer & Fumé*

**Bacchus** 18 cl 14  
Prosecco, Rhum Sailor Jerry  
Spiced, Chinotto Quaglia, Bob's  
Chocolate Bitter, Cordial de  
Mandarine  
*Fruité & Légèrement pétillant*

**Sol** 12 cl 15  
Vodka infusé aux agrumes &  
Basilic, Maraschino, Galliano, Jus  
de Citron  
*Aromatique & Notes herbacées &  
d'agrumes*

**Diana** 12 cl 16  
Maiz Nation, Smokey Shoulder,  
Cinzano Rosso, Nixta  
*Doux & Boisé*

**Neptune** 12 cl 13  
Gin infusé à la salicorne, Lillet  
Blanc, Jus de Pamplemousse,  
sirop de sucre  
*Saline & Acidulé*

## LES MOCKTAILS

**Citrus Addict** 15 cl 9  
Juniper sans alcool,  
pamplemousse, cordial de  
sureau, citron & tonic  
*Frais & acidulé*

**Pomme Vert** 15 cl 8  
Jus de Pomme, Sirop de the  
Matcha, Jus de citron, Eau de  
Mastiqua  
*Désaltérant & sucré*

**Red Notice** 15 cl 8  
Purée de Fruits, citron, sirop  
d'agave, thé maté  
*Fruité & acidulé*

## LES JUS DE FRUITS

**Chaume-Arnaud** 20 cl 5  
· Tomate

**Maison Meneau** 25 cl 5  
· Pomme  
· Fraise & framboise  
· Abricot

## LES SOFTS

**Citronnade maison** 12 cl 6

**Orangeade maison** 12 cl 6

**Coca-Cola / Zéro** 33 cl 5

**Limonade Elixia Bio** 33cl 5

**Hysope Bio** 20 cl 5

- Ginger Beer
- Tonic Classique
- Tonic citron

**CharITEA** 33 cl 6

- Red rooibos
- Thé vert
- Maté bio

**Perrier** 33 cl 4,5

**Eau Filtrée sur place**  
· plate ou pétillante 75 cl 4,5

## LES BIÈRES 33cl

**Sulauze, Miramas** 7,5

*Au choix :*

- Oai IPA
- Blanche Macho Man
- John Beer Kveik

LES APÉRITIFS  
& BITTERS 6 cl

**Aperol, bitter** 6

**Campari, bitter** 6

**Suze, gentiane** 6

**Gran Classico, bitter** 9

**Select Aperitivo, bitter** 7

PORTO & SHERRY 6 cl

**Porto Quinta do Noval :**

**Fine Ruby** 7

**Tawny White** 7

**Tawny Reserve** 9

**Vintage 2017** 10

**10 Ans** 12

**Colheita 2009** 18

**Tio Pepe,  
Fino Sherry, Espagne** 6

LES ABSINTHES  
& ANISÉS 4 cl

**Absinthe des CÔquetelers  
de Pontarlier** 11

**Henri Bardouin** 5

**Ricard** 4

LES VERMOUTHS 6 cl

**Vermouth de Forcalquier  
Dry, France** 6

**Punt E Mes, Italie** 7

**Cinzano Bianco, Italie** 7

**Cinzano Rosso, Italie** 7

**Lillet Blanc ou Rosé,  
apéritif à base  
de vin, France** 6

**Noilly Prat Ambré,  
France** 6

**Antica Formula, Italie** 9

## LES VODKAS 4 cl

<b>Oruza, Camargue</b>	9
<b>Fair Quinoa, France</b>	9
<b>Chopin Rye, Pologne</b>	10

## LES GINS 4 cl ...

<b>Bigourdan, Arles</b>	10
<b>Oruza, Camargue</b>	8
<b>Hendrick's, Écosse</b>	10
<b>Citadelle, France</b>	9
<b>Citadelle Old Tom, France</b>	12
<b>Oli Gin, France</b>	11
<b>Monkey 47, Allemagne</b>	14

## LE PISCO & EAUX DE VIE 4 cl

<b>Waqar</b> 100% Moscatel, <i>Chili</i>	10
<b>Marc de Provence</b> Cordelier de Forcalquier	10
<b>Marc de Provence</b> Chateau de Romanin	14
<b>Marc de Provence 1997</b> Château de Pibarnon	25
<b>Eau de vie de poire</b> Manguin, <i>Avignon</i>	13
<b>Grappa Di Barolo</b> Montinaro, <i>Italie</i>	12

## LES WHISKIES & WHISKEY 4 cl

### BLENDED MALTS

**Monkey Shoulder** 7  
*Écosse - Speyside*

**Smokey Shoulder** 9  
*Écosse - Speyside*

**Johnnie Walker** 13  
Gold Label, *Écosse*

### IRLANDE

**Redbreast 12 Ans** 15

### BOURBONS & RYES

**Templeton 4 ans,** 8  
*Rye, États-Unis*

**Buffalo Trace,** 7  
*Bourbon, États-Unis*

**Koval,** 18  
*Single Barrel, Bourbon*

**Koval,** 18  
*Single Barrel, Rye*

### SINGLE MALTS

**Rozelieures – Origine** 9  
*France - Lorraine*

**Rozelieures – Tourbé** 13  
*France - Lorraine*

**Glenfiddich**  
**IPA Edition** 13  
*Écosse - Speyside*

**Glenfiddich**  
**Winter Storm** 42  
*Écosse - Speyside*

**The Balvenie 12 ans**  
**Double Wood** 15  
*Écosse - Speyside*

**The Balvenie 21 ans**  
**Portwood** 38  
*Écosse - Speyside*

**Bunnahabhain**  
**Staoisha 8 ans** 15  
*Écosse - Islay*

**Lagavulin 16 ans** 18  
*Écosse - Islay*

## LES RHUMS 4 cl

**Libertalia, Cachaça** 8

**Saylor Jerry, Spiced** 8

**Fair XO, Bêlize** 10

**Ferroni Ambré** 8  
*Mis en bouteille à Aubagne*

**Ferroni Boucan d'Enfer** 8  
*Rhum fumé*

**Ferroni Canaries** 8  
*Dame Jeanne*

**Ferroni Brut de Fût 2012** 15  
*Barbade*

**Neisson,** 12  
*Rhum blanc bio, Martinique*

**Compagnie des Indes** 13  
*Jamaïque, 5 ans*

**Compagnie des Indes** 11  
*Caraïbes, 5 ans*

**Compagnie des Indes** 16  
*West Indies, 8 ans*

**Plantation 3 stars,**  
*Blanc, Caraïbes* 7

**Plantation O.F.T.D,**  
*Caraïbes* 9

**Plantation Pineapple,**  
*Caraïbes* 9

**Fair Muscovado,**  
*Blanc, Ile Maurice* 10

**Chalong Bay, Kaffir Lime**  
*Thaïlande* 14

**Clairin Vaval**  
*Haiti* 11

**El Dorado, Guyane**

- 3 ans 8
- 12 ans 14
- 15 ans 18
- 21 ans 35

## LES COGNACS 4 cl

**Lheraud VSOP** 12  
*Cognac*

**Lheraud XO Eugenie**  
*Cognac* 30

**Lheraud Millesime 1990**  
*Cognac* 50

## LE CALVADOS 4 cl

**Drouin, Sélection** 11

## LES TEQUILAS 4 cl

**Cimarrón, Blanco** 7

**Ocho, Reposado** 11

**Milagro, Reposado** 12

**Vecindad, Blanco** 9

**Agalia, Sicile** 14  
*Distillé d'agave et agrumes*

## LES MEZCALES 4 cl

**Unión, Uno - mezcal joven** 7

**Rey Campero, Jabali**  
*Oaxaca, Mexique* 19

**Rey Campero, Mexicano**  
*Oaxaca, Mexique* 19



LES LIQUEURS  
& AMARO 6cl

<b>Mandarine Napoléon</b> <i>Mandarine &amp; Cognac</i>	7	<b>Fernet Branca, amaro</b>	7
<b>Saint-Germain</b> <i>Fleur de sureau</i>	8	<b>Branca Menta, amaro</b>	7
<b>Dom Bénédicte</b> <i>Plantes &amp; épices</i>	7	<b>Cynar, amaro</b>	6
<b>Côquetelers Melon</b> <i>Melon</i>	9	<b>Ramazotti, amaro</b>	7
<b>Chartreuse jaune</b> <i>Plantes secrètes</i>	9	<b>Ferroni Le Merveilleux</b> <i>Falernum</i>	7
<b>Chartreuse verte</b> <i>Plantes secrètes</i>	9	<b>Adriatico</b> <i>Amaretto</i>	11
<b>Fair Café</b> <i>Café du Mexique</i>	7	<b>Farigoule</b> <i>Thym</i>	6
		<b>Limoncello Villa Massa</b> <i>Citron</i>	7
		<b>Cointreau</b>	7
		<b>Skinos</b> <i>Liqueur de Mastiha</i>	8

LES CAFÉS DE LA  
BRULERIE MOKA  
*Origine Brésil Cerrado*

<b>Espresso</b>	2,80
<b>Noisette</b>	2,80
<b>Café Allongée</b>	2,80
<b>Cappuccino</b>	4,80
<b>Gran Crème</b>	4,80
<b>Café frappé</b>	5,50
<b>Chocolat Chaud</b>	5,00

Toutes nos cafés sont disponibles  
en version *Décaféiné*

LES THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS 4,5

**Genmaïcha**  
*Salin & grillé*

**Sencha Kashiwagi**  
*Iodée & notes végétales*

THÉS NOIRS 4,5

**Darjeeling**  
*Nature & floral*

**Earl Grey**  
*Bergamote*

**English breakfast**  
*Tonique*

**Smokey Lapsang**  
*Subtil & fumé*

INFUSIONS 4,5

**Verveine menthe**  
*Digeste*

**Camomille**  
*Relaxante*

**Tilleul**  
*Herbacé*

**Rooibos vanille**