

# *Mag Tapas*

## *à partager*

<b>Pan con tomate</b>	<b>8€</b>
<b>Panisses maison</b>	<b>9€</b>
<b>Patatas bravas</b>	<b>9€</b>
<b>Buratta à l'huile d'olive &amp; vinaigre balsamique</b>	<b>9,50€</b>
<b>Pan con tomate &amp; jambon cru</b>	<b>10€</b>
<b>Poulpe en persillade</b>	<b>14€</b>
<b>Assiette de jambon</b>	<b>15€</b>
<b>Planche de fromages</b>	<b>15€</b>
<b>Poêlée de palourdes en persillade</b>	<b>16€</b>
<b>Encornets en persillade</b>	<b>16€</b>
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>18€</b>
<b>Planche de charcuterie &amp; fromages</b>	<b>28,50€</b>

# Mag entrées

- Burrata jambon cru & tomates d'antan 17,50€**  
**Salade 3 fromages** tartines au fromage de chèvre, mozzarella panée, camembert rôti au miel 18€  
**Salade de poulpe 18€**

# Mag plats

- Burger du Calanquais 18€**  
**Escalope de veau à la Milanaise & ses linguines sauce tomate 24€**  
**Linguines aux palourdes 24€**  
**Dos de cabillaud & sa sauce vierge 18€**  
**Poulpe rôti du chef 24,50€**  
**Linguines à l'encre de seiche 18€**  
**Basse côte d'Aubrac (5 semaines de maturation) & sa sauce fourme d'ambert 28€**

# Mag desserts

- Mousse au chocolat maison 7,50€**  
**Flan caramel 8€**  
**Tarte aux pommes 8€**  
**Tiramisu maison 9€**  
**Assiette de fromages 9,50€**  
**Café ou thé gourmand 10€**  
**Digestif gourmand 15€**

# Mag vins Rosés

	6cl	75cl
<b>IGP Île de beauté "San Pieru"</b> Sciaccarellu, Grenache	<b>5€</b>	<b>26€</b>
Vin frais, subtil aux notes de fruits rouges		
<b>Côtes de Provence "Héritage" Château Maïme</b> Grenache, Cinsault, Syrah		<b>35€</b>
Vin élégant, équilibré aux notes fruitées et acidulées		
<b>Corse "Clos Venturi 1769"</b> Vermentinu		<b>37€</b>
Vin vif, rafraîchissant aux notes d'agrumes et de pêche blanche		

# Mag vins Blancs

	6cl	75cl
<b>IGP Île de beauté "San Pieru"</b> Vermentinu	<b>5€</b>	<b>26€</b>
Vin aux notes aromatiques de fleurs et d'agrumes		
<b>IGP du Pays D'Oc "Chardonnay" Gérard Bertrand</b>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
Vin gourmand accès sur la fraîcheur		
<b>Cassis Domaine Bodin</b> Clairette, Marsanne, Ugni blanc	<b>9€</b>	<b>45€</b>
Vin sec et minéral aux arômes iodés		
<b>Côteaux d'Aix-en-Provence "Léonie"</b> Rolle, Sauvignon Clairette		<b>28€</b>
Vin pur et acidulé aux fragrances végétales et citronnées		
<b>Côtes de Provence "Héritage" Château Maïme</b> Rolle, Sémillon		<b>35€</b>
Vin subtil et soyeux, dominé par des arômes de pêche blanche		
<b>Chablis Domaine des Héritières</b> Chardonnay	<b>9€</b>	<b>44€</b>
Vin léger et tonique aux arômes d'amande fraîche et de tilleul		
<b>Corse "Clos Venturi 1769"</b> Vermentinu		<b>40€</b>
Vin frais et gourmand aux notes fruitées et florales		
<b>Palette Château Simone</b> Clairette, Grenache blanc		<b>75€</b>
Vin d'une suprême élégance, délicat et puissant aux notes florales fruitées et finement boisées		
<b>Prosecco Cantine Sensi</b> Glera	<b>6€</b>	<b>36€</b>
Vin Italien pétillant léger et fruité		

# Mag Vins Rouges

	6cl	75cl
<b>IGP du Pays D'Oc "Syrah" Gérard Bertrand</b> Vin typique, fruité et épicé	6€	28€
<b>IGP Corse San Pieru Niellucciu, Syrah</b> Vin soyeux aux notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse	5€	26€
<b>Gigondas "Les dessous des dentelles" La Croix des pins</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre Vin corsé et structuré dominé par des notes d'épices douces	9€	45€
<b>Crozes Hermitage "les Aigrettes" Domaine du Murinais</b> Syrah Vin tendre et acidulé aux élégantes notes de cassis et de poivre noir	7€	40€
<b>Brouilly "Château de Pierreux" Gamay</b> Vin élégant et intense aux notes de petits fruits noirs et d'une touche florale	7€	37€
<b>Corse Domaine Fiumicicoli</b> Niellucciu, Sciaccarellu Vin fruité et expressif aux notes de fruits rouges et noirs confits		39€
<b>Palette Château Simone</b> Grenache, Mourvèdre, Cinsault Vin d'exception aux arômes subtils, charpenté, élégant, riche et soyeux		75€

# Mag Champagnes

	6cl	75cl
<b>Champagne Paul Romain</b> Champagne léger, fin et élégant	10€	70€
<b>Champagne Charles Mignon Blanc de Blancs</b> Champagne vif et subtil aux notes citronnées et florales		90€
<b>Champagne Laurent Perrier la cuvée</b> Champagne d'une grande finesse aux arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches		95€
<b>Champagne Taittinger Brut Réserve</b> Champagne rond, souple et délicat		95€
<b>Champagne Taittinger Prestige Rosé</b> Champagne vif, fruité, frais et gourmand		140€

# Aperitifs

Pastis Ricard, Casanis 4cl 4€  
Martini rouge, blanc 4€  
Bitter 4€  
Porto 6€  
Campari 6€  
Suze 6€  
Verre de vin 6€  
Prosecco 6€  
Spritz 10€  
Kir 6€  
Kir Royal 10€  
Coupe de Champagne 10€

# Softs

Coca-Cola 33cl 4€  
Coca-Cola zéro 33cl 4€  
Orangina 25cl 4€  
Fuze tea 25cl 4€  
Jus de fruits Pago 25cl A.C.E, tomate, ananas, pomme, banane, fraise 4€  
Limonade 4€  
Schweppes 4€  
gambetta 4€  
Red Bull 33cl 5€  
Sirop à l'eau 3€  
Zilia 33cl plate ou pétillante 3,50€  
Zilia 1l plate ou pétillante 6€

# Bières

Pression Bud 25cl 4€  
Pression Bud 50cl 7,50€  
Heineken 25cl 5€  
Pietra ambrée 25cl 6€  
Corona 33cl 6€  
Corona sunset 33cl 6€  
Hoegaarden 33cl 6€

# Boissons chaudes

Café, décaféiné 2€  
Café double 3,50€  
Noisette 2,50€  
Café crème 4€  
Cappuccino 5€  
Thé, infusion 4€  
Chocolat chaud 5€

## Cocktails

- Mojito** Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier 12€  
**Mojito fraise** Rhum Havana, menthe, fraises fraîches, citron vert, cassonade, Perrier 12€  
**Cuba libre** Rhum Saint-James, Coca-Cola, citron 12€  
**Caïpirinha** Cachaça, sucre blanc, citron vert 12€  
**Moscow mule** Vodka, citron vert, ginger beer 12€  
**London mule** Gin, citron vert, ginger beer 12€  
**Irish Coffee** Whisky Jameson, café, chantilly 12€

## Alcools

- Vodka** 8€  
**Gin** 8€  
**Whisky** 8€  
**Tequila** 8€  
**Malibu** 8€  
**Rhum** 8€  
**Get 27** 8€

## Digestifs

- Liqueur de myrte, Limoncello, Manzana** 9€  
**Bailey's** 9€  
**Poire Williams** 9€  
**Amaretto** 9€  
**Cognac VSOP** 9€  
**Cognac XO** 20€  
**Calvados** 9€  
**Armagnac** 9€  
**Rhum Zacapa, Diplomatico, Don Papa** 12€  
**Whisky Chivas 12 ans** 15€  
**Whisky Aberlour 10 ans** 14€  
**Whisky Japonais** 15€

## Alcools supérieurs

- Rhum Havana** 12€  
**Grey Goose** 12€  
**Jack Daniels** 12€  
**Bombay Sapphire** 12€