

Mojito the original: Rhum, citron vert, cassonade,

menthe fraîche, Perrier

Mojito fraise: Rhum, citron vert, purée de fraises,

menthe fraîche, perrier

Caïpirinha: Cachaça, sucre de canne, citron vert

Caïpiroska: Vodka, sucre de canne, citron vert

Cosmopolitain: Vodka, cointreau, citron vert, jus

de cranberry

Cuba libre: Rhum, coca-cola, jus de citron vert

Spritz: Apérol, Prosecco, perrier, tranche d'orange

Amaretto sour : Amaretto, citron, sucre de canne

Blue lagoon: Vodka, curaçaoblue, jus de citron vert

Sex on the beach: Vodka, triple sec, jus d'ananas,

jus d'orange, sirop de grenadine

Daiquiri fraise: rhum blanc, citron vert, fraise

Mojito Royal: Rhum, citron vert, menthe fraîche,

sucre de canne, champagne.....12 €



Pression pelforth blonde 25cl	4,5 €
Heineken 25cl	
Pietra 25cl	6 €
LFS <b>S</b> OFTS	
Zilia 1L	
Orezza 50cl	3.5 €
1L	7€
Schweppes 25cl	3.5 €
Perrier 33cl	3,5 €
Orangina 25cl	3.5€
Limonade 25clCoca 33cl	3,5 €
Coca 33cl	3,5 €
Coca Zero 33cl	3,5€
lce tea 25cl	3,5 €
Pago	3,5 €



## ALCOOLS

A D	<u>cl</u>
Martini, Porto4,3 €	4,5 €
Campari5 €	
Anisés 2cl	
Pastis 51 <b>3,5 €</b>	3,5 €
Ricard3,5 €	3,5 €
Whisky 4cl	
Ballantine's9€	9€
Ballantine's lime10 €	10 €
Jack Daniels10 €	
Aberlour 12 ans	s13 €
Gin 4cl	
Seagram8€	
Bombay saphir10 €	
Hendricks 11 €	
Plymouth12 €	12€
Rhums 4cl	10.0
Havana 3 ans	
Havana Especial	
Diplomatico	
Pacto Navio	
Cachaca Toquino9€	Jino9 €
Vodka 4cl	0.0
Absolut	
Greygoose	
<u>Les liqueurs 6cl</u> Get 27 ou 31	
Limoncello8 €	
Cointreau8	
Amaretto8 €	
Digestifs 4cl	
Armagnac	12€
Grappa	
Poire Williams10 €	
Myrthe8 €	
Cognac12 €	



	PETITE	GRANDE
Anchois	11 €	14€
Fromage	12€	15€
Anchois / Fromage	12€	15€
Mozzarella	12€	16€
Chèvre ou Roquefort	13 €	16€
Champignons / Mozzarella	13 €	16€
Chorizo / Fromage	14€	18€
Ricotta / Mozzarella	14€	18€
Jambon / Mozzarella	14€	18€
Figatelli / Mozzarella	14€	18€
Oignons / Poivrons / Fromage	14€	18€
Royale	15€	19€
4 Fromages	16€	19€
Jambon cru / Roquette	16€	19€
4 Saisons	16€	19€
Arménienne	17 €	20 €
Supions	17 €	20 €
Chausson à la Brousse	14€	
Chausson Royale	16€	

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème fraîche.



Nature......10 € Roquette et Parmesan......14 €

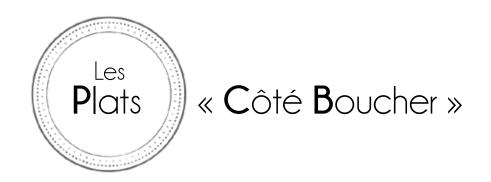
Toutes nos pizzas sont également à emporter.



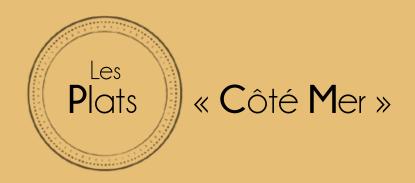
Assiette de Charcuterie du moment Assiette Antipasti	16 € 18 €
Poivrons Marinés, Courgette Grillée, Mozzarella, Focaccia, Parmesan,	
Arancini, Caviar d'artichaut, olive, Pickles Oignons	
Tartare de Saumon	16€
Aux fines herbes et avocat	
Salade Suprême Chicken César	15€
Coeur de Sucrine, Croustillant de Poulet, Croûton à l'ail, oeuf, sauce César	
Salade de Poulpe mariné	16€
Condiment, citron confit	
Burrata crémeuse	14€
Gaspacho tomate, basilic	
Tartine de chèvre chaud	15€
Miel Corse, légumes grillés et salade mélée	



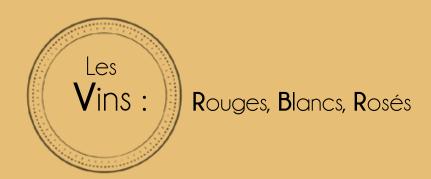
Linguine aux Palourdes	16€
Concassé de Tomate, Vin blanc, Ail et Persil, Huile d'olive Extra Vierge	
Rigatoni à la primavera	14€
Pesto, roquette, parmesan, légumes printaniers	
Cannelloni de veau au feu de bois	15€
Brausse et menthe	



Suprême de Poulet Rôti	18€
Galette de Polenta Parmesan, Poêlée de Légumes, Crème aux Morilles Magret de canard grillé (origine : Sud Ouest) Gastrique miel balsamique, écrasé de pomme de terre aux fines herbes, légumes con	21 €
Milanaise de Veau Croustillante	3 21 €
Rigatoni, tomate, basilic	
Entrecôte «Angus» 300g grillée au feu de bois	25 €
Jus au poivre vert, pomme grenaille confite	
Tartare de Boeuf à l'Italienne ou aller retour	19€
Boeuf Haché <i>«Race Aubrac»</i> , Condiment, Roquette, Parmesan, Basilic,	
Frites Maison	
Original Burger	16€
Boeuf « Aubrac», Pain Artisanal, Compote D'oignon, Cheddar, Cornichon	
Molossol, tomate, Frites Maison	
Tex Mex Burger	17 €
Croustillant de poulet, guacamole, sauce barbecue au Jack Daniel's, cheddesalsa de tomate	ar,



Cabillaud rôti	19€
Jus de bouillabaisse, croquette risotto, petits légumes	
Filet de Loup à la Plancha	22€
Sauce vierge, tatin de fenouil caramélisé	
Tataki de Thon	20 €
Wok de Légumes Teriyaki, Pesto, Coriandre, Gingembre	
Supions frits	15 €
Ail et Persil. Salade	



LES ROUGES		LES <b>B</b> LANCS	
Coteaux d'Aix		Coteaux d'Aix	
Château de la Touloubre Bio	25 €	Château de la Touloubre Bio	25€
Château La Coste Cuvée du Château	29€	Château La Coste	28 €
<u>Côtes de Provence</u>		Côtes de Provence	
Saint André de Figuière2	26€	Saint André de Figuière	25 €
Vallon des Glauges	27 €	Vallon des Glauges	
<u>Côtes du Rhône</u>		Cassis	
Parallèle 45	25 €	Fontcreuse	33 €
Crozes Hermitage	29€	Bourgogne	
<u>Beaujolais</u>		Chablis	32€
Brouilly	30€	Corse	O L
Bourgogne		Fiumicicoli	30 €
Pinot noir	30€	Italie	
Bordeaux		Prosecco	30 €
Mouton Cadet	33 €	1100000	
Corse		<b>N</b> OS <b>S</b> UGGESTIONS	
Patrimonio: Orenga de Gaffory AOP	33 €		
Fiumicicoli	32 €	Vin du mois	26€
Italie		Sélection du connaisseur	40€
Valpolicella	25 €		
Montepulciano	26€	\6 L	
		Vin bouteille 75cl	
<b>L</b> ES <b>R</b> OSÉS			
Coteaux d'Aix			
Château de la Touloubre Bio	25 €	Les	
Château La Coste Cuvée du Château		Champaane	<del>2</del> S
Côtes de Provence	-, -		
Saint André de Figuière	25 E	The state of the s	
Vallon des Glauges			
Corse		Laurent Perrier Brut	110€
	30€	Mum	110€
		Ruinart Blanc de Blancs	130€
		La piscine	12€
		La coupe	10€



Salade de fruits frais	7€
Rafraîchie au citron vert, gingembre	
Tiramisù Nutella	7€
Crumble noisette	
Cheese cake	7€
Citron vert, fruits rouges	
Fondant au chocolat	7 €
Coeur caramel, glace vanille	
Parfait glacé au limoncello	7€
Fromage blanc, crumble aux amandes	7€
Compote abricot, miel et romarin	
Assiette de fromage affiné	8€
Confiture de figues	
Café gourmand	8,5 €
Selon l'humeur du chef	

## Nous vous souhaitons un bon appétit!!