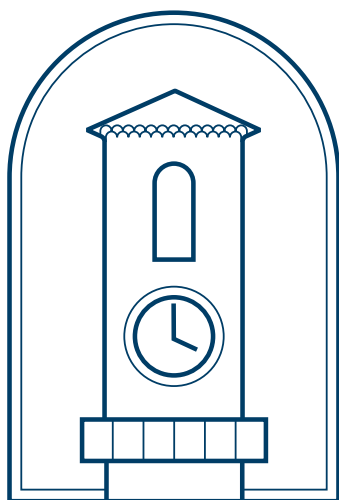




# RESTAURANT

*Nous avons conservé le nom de nos spécialités provençales.  
Découvrez ces classiques que vous retrouverez dans notre carte...*

## **Bohémienne**

*Variante de la ratatouille,  
cet accompagnement est  
réalisé à partir de tomates et  
d'aubergines lentement mijotées*

## **Brissaouda**

*Tranche de pain de campagne  
grillée frottée à l'ail et arrosée  
d'huile d'olive*

## **Brousse**

*Fromage frais de brebis  
à la saveur légère et  
discrètement acidulée*

## **Panisse**

*Spécialité à base de farine de  
pois chiches dorée au four*

## **Pichade**

*Tarte salée au coulis de tomate  
et aux oignon*

## **Pissaladière**

*L'incontournable « pizza » de la  
cuisine du Sud aux oignons confits*

## **Polenta**

*Accompagnement à base  
de semoule de maïs, servie  
crémeuse ou sous-forme  
de galette*

## **Poutargue**

*Spécialité du bassin  
Méditerranéen au goût iodé,  
elle est confectionnée à partir  
d'œufs de mulets salés et séchés*

## **Socca**

*Fine galette composée de  
farine de pois chiches  
traditionnellement cuite  
sur une plaque dans  
un four à bois*

SHARINGS

|                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Brissaouda</b><br><i>Tartine grillée à l’ail, coulis de tomate au thym, anchois marinés, jeunes pousses</i>   | 10€ |
| <b>Panisse</b><br><i>Comme des toasts, crème montée aux herbes, copeaux de poutargue, zestes de citron jaune</i> | 14€ |
| <b>Pichade et Pissaladière</b><br><i>Les deux tartes salées les plus classiques de chez nous</i>                 | 12€ |
| <b>Socca</b><br><i>Comme au marché, à notre façon.<br/>Bien poivrée, ou pas...</i>                               | 8€  |
| <b>Assortiment à partager</b><br><i>Un mélange de nos différents sharings à découvrir</i>                        | 32€ |

ENTRÉES

|                                                                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Carpaccio de tomates de la région,</b><br><i>chips de socca, pecorino poivré, eau infusée à l’olive et au basilic</i>                    | 16€ |
| <b>Terrine de cochon aux graines d’anis,</b><br><i>salade de fenouil et pomme granny, moutarde en grains, pain de campagne grillé</i>       | 16€ |
| <b>Mozzarella Burratina, délicat perlage à la truffe,</b><br><i>salade de fraises et de tomates vertes, concombre libanais, petits pois</i> | 20€ |
| <b>Tartare de daurade d’ici, brugnon de la saison,</b><br><i>citron dans tous ses états, oignon rouge et cerfeuil</i>                       | 18€ |

PLATS

|                                                                                                                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Comme une Niçoise</b><br><i>Dans le respect de la tradition...<br/>Thon mi-cuit mariné à l’huile d’olive Taggiasche, oeuf, anchois, mélange des crudités incontournables</i> | 24€ |
| <b>Agneau</b><br><i>Côtelettes d’agneau fumées, bohémienne de chez nous, pommes grenailles au romarin et sauce au yaourt parfumée à l’ail et aux herbes</i>                     | 32€ |
| <b>Boeuf</b><br><i>Filet de boeuf grillé, cassolette de gnocchi aujus de viande et herbes provençales, salade de jeunes pousses</i>                                             | 26€ |
| <b>Thon</b><br><i>Pavé de thon à la plancha, condiment aux olives, tomates séchées et petits légumes dumarché, polenta crémeuse</i>                                             | 29€ |
| <b>Ravioli</b><br><i>Demi-lunes de la maison à la brousse et aux épinards, sauce toute verte, roquette et éclats de praliné sucré-salé, zestes de citron.</i>                   | 24€ |

ACCOMPAGNEMENTS

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| <b>Salade verte à la vinaigrette du Suquet</b> | 6€ |
| <b>Polenta crémeuse</b>                        | 6€ |
| <b>Pommes grenailles au romarin</b>            | 6€ |
| <b>Tian de légumes</b>                         | 6€ |

POUR LES ENFANTS (JUSQU’À 10 ANS)

|                                                                                                                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Assiette de coquillettes</b><br><b>Jambon blanc finement coupé</b><br><b>Sirop à l’eau</b><br><b>Petit pot de glace artisanale vanille, barbe à papa ou chocolat</b>                   | 14€ |
| <b>ou</b>                                                                                                                                                                                 |     |
| <b>Assiette de coquillettes</b><br><b>Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes</b><br><b>Sirop à l’eau</b><br><b>Petit pot de glace artisanale vanille, barbe à papa ou chocolat</b> | 14€ |

## FROMAGE

**Assortiment de nos fromages favoris  
en direct du marché Forville**

| 16€

## DESSERT

**Marius**

| 14€

*Biscuits à l'anis, imbibés au sirop de caramel, mousse  
au mascarpone, ganache chocolat, éclats de cacao torréfié*

**Babette**

| 14€

*Pêche cuite et crue, sablé à la fleur d'oranger,  
glace vanille, soupçon d'huile d'olive*

**César**

| 14€

*Joli fondant au chocolat, crème anglaise à l'orange,  
sauce réduite au miel, orange confite, noisettes caramélisées*

**Fanfan**

| 14€

*Macaron aux amandes, coulis de framboises à l'eau de rose,  
ganache au chocolat blanc, framboises fraîches et citron vert*

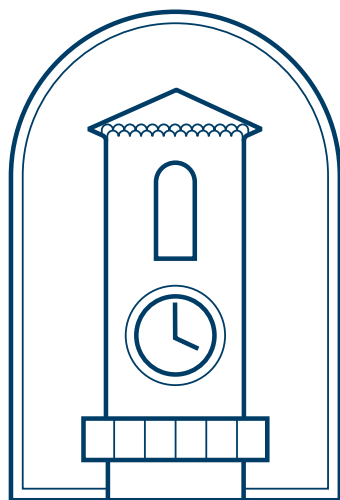
**Marcel**

| 14€

*Crèmeux au citron, biscuit sablé au thym, ricotta subtilement  
sucrée fouettée aux zeste d'agrumes*



*Nous avons voulu vous faire découvrir un univers  
qui nous est cher à travers notre cuisine.  
Choisir nos produits, les cultiver au fond du jardin  
et les sublimer afin de les partager avec vous.  
La culture provençale regorge d'inspirations gastronomiques,  
alors quoi de plus flatteur pour nous que de vous proposer  
notre cartaux parfums du Sud dans  
ce quartier historique de notre ville...*



VINS

## LES VINS BLANCS

### LES VINS AU VERRE 15cl

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| <b>Château Tour St-Honoré</b> AOP Provence          | 8 €  |
| <b>Domaine Brocard</b> AOP Petit Chablis            | 10 € |
| <b>Château la Calisse «PO»</b> A.O.P Côteaux Varois | 12 € |

### LA PROVENCE

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P PROVENCE</b>                                                         |     |
| <b>Château Tour St-Honoré «TSH» 2020</b>                                      | 35€ |
| <i>Nez agrume allant sur la fleur d'oranger, amande et miel, bouche ronde</i> |     |
| <b>A.O.P CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE</b>                                       |     |
| <b>Château la Calisse Cuvée PO 2020</b>                                       | 50€ |
| <i>Vin très rond, chaleureux et puissant. Arômes de pêche de vignes</i>       |     |

### LA LOIRE

|                                                                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P SANCERRE</b>                                                                                                                           |     |
| <b>Domaine Fournier « Belles Vignes » 2020</b>                                                                                                  | 48€ |
| <i>Robe or vert, arômes citronnés au nez, subtile palette aromatique</i>                                                                        |     |
| <b>A.O.P POUILLY-FUMÉ</b>                                                                                                                       |     |
| <b>Domaine de Ladoucette 2019</b>                                                                                                               | 68€ |
| <i>Un vin magnifique robe or brillante, dévoile au nez comme en bouche, des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs, belle fraîcheur</i> |     |

### LA BOURGOGNE

|                                                                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>A.O.P BOURGOGNE</b>                                                                                                                               |      |
| <b>Domaine Mathias «Chardonnay» 2019</b>                                                                                                             | 42€  |
| <i>Fin et élégant sur des arômes d'agrumes avec des notes florales</i>                                                                               |      |
| <b>A.O.P PETIT CHABLIS</b>                                                                                                                           |      |
| <b>Domaine Jean-Marc Brocard 2020</b>                                                                                                                | 46€  |
| <i>Vin gourmand, énergique, robe jaune reflets verts, note citron vert</i>                                                                           |      |
| <b>A.O.P CHABLIS</b>                                                                                                                                 |      |
| <b>Julien Brocard «Boissonneuse» 2019</b>                                                                                                            | 64€  |
| <b>Julien Brocard «Boissonneuse» Magnum 2019</b>                                                                                                     | 132€ |
| <i>Vin en Biodynamie, notes miellées, orange confite et poivre vert</i>                                                                              |      |
| <b>A.O.P MEURSAULT</b>                                                                                                                               |      |
| <b>Domaine Magnien «Les Peutes Vignes» 2017</b>                                                                                                      | 96€  |
| <i>Nez frais et minéral, exaltant des parfums vanillés rehaussés d'un boisé fin, une bouche dévoilant une texture pleine et une évolution grasse</i> |      |
| <b>A.O.P BEAUNE 1ER CRU</b>                                                                                                                          |      |
| <b>Dne Clos de la Chapelle «Les Reversées» 2018</b>                                                                                                  | 118€ |
| <i>Vin aux arômes très fins d'agrumes et de fruits mûrs, une bouche associant minéralité, richesse et profondeur</i>                                 |      |
| <b>A.O.P CORTON GRAND CRU</b>                                                                                                                        |      |
| <b>Domaine Clos de la Chapelle 2018</b>                                                                                                              | 240€ |
| <i>Nez ample et généreux, toasté, beurré, Robe or pâle, vin d'excellence</i>                                                                         |      |

## LES VINS ROSÉS

### LES VINS AU VERRE 15cl

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| <b>Château Tour St-Honoré</b> AOP Provence          | 8 €  |
| <b>Château Miraval</b> AOP Provence                 | 10 € |
| <b>Château la Calisse «PO»</b> A.O.P Côteaux Varois | 12 € |

### LA PROVENCE

#### A.O.P PROVENCE

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Château Tour St-Honoré «TSH» 2021</b>                                 | 35€ |
| <i>Nez délicat de fruits exotiques, robe lumineuse, bouche gourmande</i> |     |

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Château Valetanne «Vieilles Vignes» 2021</b>                    | 40€ |
| <i>Robe rose tendre, nez élégant aux arômes de fleurs blanches</i> |     |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>Château de Miraval 2021</b> | 48€ |
|--------------------------------|-----|

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Château de Miraval Magnum 2021</b>                                          | 102€ |
| <i>Vin rose pâle allie fraîcheur et complexité, notes salines et minérales</i> |      |

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Château Rasque «Alexandra» 2021</b>                                             | 52€ |
| <i>Robe Lumineuse, on dirait de la soie, nez tout en finesse, bouche gourmande</i> |     |

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE</b>                                         |     |
| <b>Château la Calisse Cuvée PO 2020</b>                                         | 50€ |
| <i>Robe rose très claire, vin rond, équilibré, soyeux, arômes de groseilles</i> |     |

### LA VALLÉE DU RHÔNE

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P CROZES HERMITAGE</b>                              |     |
| <b>Domaine E.Darnaud «Mise en bouche» 2019</b>             | 49€ |
| <i>Magnifique vin découvert avec mon ami Norman Berrut</i> |     |

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P CÔTE-ROTIE</b>                                                     |     |
| <b>Domaine Semaska «Harmony» 2019</b>                                       | 99€ |
| <i>Arômes de violettes et de fruits noirs, tannins d'une grande finesse</i> |     |

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>A.O.P CORNAS</b>                                                     |      |
| <b>Domaine M.Barret «Billes Noires» 2014</b>                            | 199€ |
| <i>Robe rouge rubis, nez de fruits rouges, attaque souple en bouche</i> |      |

### LE BORDELAIS

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P HAUT MEDOC</b>                                                     |     |
| <b>Demoiselle d'Haut-Peyrat 2015</b>                                        | 45€ |
| <i>Robe rubis sombre, nez fruits rouges et noirs, réglisse, tanins mûrs</i> |     |

|                                                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P PESSAC-LÉOGNAN</b>                                                                                                           |     |
| <b>C de Carmes Haut Brion 2017</b>                                                                                                    | 98€ |
| <i>Dégusté dans sa jeunesse, le C des Carmes Haut-Brion développera une densité croquante qui laisse place à une belle complexité</i> |     |

|                                                                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>A.O.P PAUILLAC</b>                                                                                                                                 |      |
| <b>Pauillac 3ème vin de Lynch Bages 2016</b>                                                                                                          | 120€ |
| <i>Robe dense et profonde, arômes de griottes, framboise, réglisse, épices. Nez élégant, notes finement boisées, bouche ronde sur des tanins mûrs</i> |      |

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>A.O.P CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE</b>                                         |     |
| <b>Château la Calisse Cuvée PO 2020</b>                                         | 50€ |
| <i>Robe rose très claire, vin rond, équilibré, soyeux, arômes de groseilles</i> |     |

## LES VINS ROUGES

### LES VINS AU VERRE 15cl

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Château Tour St-Honoré AOP Provence          | 8 €  |
| Dne Mas de Figuiet «Jean» AOP Pic-St-Loup    | 10 € |
| Château la Calisse «PO» A.O.P Côteaux Varois | 12€  |

### LA PROVENCE

#### A.O.P PROVENCE

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Château Tour St-Honoré «TSH» 2020                                          | 35€ |
| <i>Vegan, robe violine, nez puissant et élégant aux notes de garrigues</i> |     |

#### A.O.P CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Château la Calisse Cuvée PO 2017                                   | 50€ |
| <i>Arômes de framboise, mûre, réglisse, tannins fins et soyeux</i> |     |

### LE LANGUEDOC

#### A.O.P PIC ST-LOUP

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Domaine Mas de Figuiet «Jean» 2020                                            | 39€ |
| <i>Gourmand et friand, arômes fruits rouges, réglisse, tanins débonnaires</i> |     |

### LA LOIRE

#### A.O.P SANCERRE

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Domaine Fournier «Belles Vignes» 2018                                        | 48€ |
| <i>Robe Robe-grenat, arômes griottes, tannins souples, framboise et mûre</i> |     |

### LA BOURGOGNE

#### A.O.P BOURGOGNE

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Domaine Chasselay – Pinot Noir 2019                                      | 52€ |
| <i>Nez de cerises mûres, bouche fraîche acidulée groseille et fraise</i> |     |

#### A.O.P POMMARD

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Domaine Berthelemot 2018                                                     | 90€ |
| <i>Couleur rouge profonde, arômes fruits rouges confiturés, tannins fins</i> |     |

## CHAMPAGNE

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Coupe Champagne Brut Moutardier «Carte d'Or» | 11 € |
|----------------------------------------------|------|

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Champagne Brut Moutardier «Carte d'Or» | 65€ |
|----------------------------------------|-----|

*La bouche est jaune clair, vive. Arômes de fruits blancs frais et mûrs avec une pointe de réglisse annoncent un vin convivial, consistant, franc et une bouche fraîche, ronde et ample*

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Champagne Brut Moutardier Millésimé 2012 | 89€ |
|------------------------------------------|-----|

*Robe or intense, subtiles notes de guimauve, de fruits exotiques avec des nuances épicées, bouche fraîche et ample*

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Champagne Brut Bollinger «Spécial» | 120€ |
|------------------------------------|------|

*Chargé d'une très belle complexité, Bollinger Spéciale Cuvée propose des arômes de fruits mûrs et d'épices. En bouche, on ne peut passer à côté de cette subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité qui laisse prendre leur ampleur aux arômes de poire, de brioche, de noix fraîche et d'épices. Superbe*

|                        |      |
|------------------------|------|
| Champagne R de Ruinart | 110€ |
|------------------------|------|

*Le cépage chardonnay est l'âme de la Maison Ruinart. Son raisin, issu de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, est au coeur de toutes ses cuvées. Une robe brillante aux reflets or*

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Champagne Louis Roederer «Cristal» Millésimé 2012 | 360€ |
|---------------------------------------------------|------|

*Robe or jaune aux reflets chatoyants, riche et complexe aux notes fruitées et acidulées qui viennent charmer le nez avant de laisser place à des notes vanillées. Cristal 2012 emballe le palais*

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Champagne Brut Rosé Billecart-Salmon | 115€ |
|--------------------------------------|------|

*Ce vin de champagne rosé est un compagnon idéal pour l'apéritif mais aussi pour accompagner un repas de poissons, en dessert il sublimera les saveurs fruits rouges*

## LES DIGESTIFS 6 cl

### RHUM ASSEMBLÉ AUX ÉPICES RARES

Maison de Steban | 16€

### EAU DE VIE DE PRUNES

Domaine du Vieux Pigeonnier | 16€

### EAU DE VIE DE POIRE S WILLIAMS

Maison Manguin N° 45 | 17€

## BOISSONS SPIRITUEUSES

### BLEND

Caraxès Maison Manguin  
77% Piores Williams 23% Rhum | 20€

### LES COGNACS

Lheraud XO «l'Oublié» | 25€

Lheraud «Extra» | 46€

### BAS ARMAGNACS

Baron Gaston Legrand 10 Ans «Napoléon» | 19€

Baron Gaston Legrand 2002 | 35€

Baron Gaston Legrand 1992 | 40€

Baron Gaston Legrand 1980 | 45€

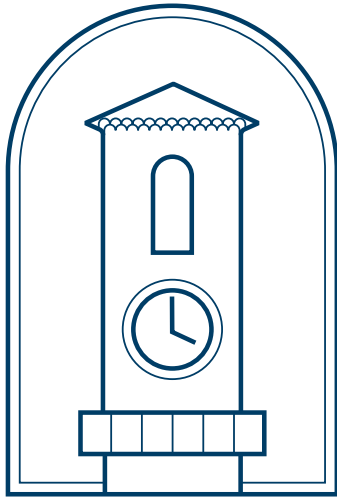
### LES ALCOOLS

Generous Gin | 16€

Oli' Gin Maison Manguin | 18€

Oli' Vodka Maison Manguin | 17€

Glenfiddich 12 Ans | 18€



**BAR**

## BOISSONS CHAUDES

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Café espresso ou allongé Illy        | 3 €    |
| Double café espresso ou allongé Illy | 5,80 € |
| Noisette                             | 3,30 € |
| Café Latte                           | 3,80 € |
| Cappuccino                           | 4 €    |
| Thé ou infusion Collection T.        | 5 €    |
| Chocolat chaud ou froid              | 4,80 € |

## BOISSONS FRAÎCHE

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Coca Cola, Coca Cola Sans Sucres 33cL          | 5 €    |
| Fuze Tea Pêche 25 cL                           | 5 €    |
| Limonade Riviera 33 cL                         | 6 €    |
| Orange pressée 30 cL                           | 6 €    |
| Jus centrifugé pomme, orange, carotte 40 cL    | 6 €    |
| Jus centrifugé pomme, concombre, fenouil 40 cL | 6 €    |
| Jus smoothie orange, banane, fraise 40 cL      | 6 €    |
| Jus Granini pomme 25 cL                        | 4 €    |
| Thé glacé maison du bar Le Suquet 33 cL        | 5 €    |
| Café glacé au lait et orgeat                   | 4,80 € |
| Sirop à l'eau Monin                            | 3 €    |

## LES EAUX

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Eau minérale Evian 50 cL         | 5 € |
| Eau minérale Evian 1L            | 8 € |
| Eau minérale San Pellegrino 50cL | 5 € |
| Eau minérale San Pellegrino 1L   | 8 € |
| Perrier 33 cL                    | 5 € |

## BOISSONS ALCOOLISÉES

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Bière Heineken 25 cL                           | 4,50€ |
| Bière Heineken 50 cL                           | 8,50€ |
| Bière artisanale Azuréenne Blanche bio 33 cL   | 7,50€ |
| Bière artisanale Azuréenne blonde bio 33 cL    | 7,50€ |
| Bière San Miguel Fresca 33 cL                  | 6,50€ |
| Panaché ou Monaco 25 cL                        | 4,70€ |
| Hard Seltzer Féfé Concombre/eucalyptus 33 cL   | 5€    |
| Hard Seltzer Féfé Fraise des bois/santal 33 cL | 5€    |

## APÉRITIFS

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Ricard 4 cL                                               | 4,50€ |
| Mauresque, Tomate, Perroquet 4 cL                         | 4,70€ |
| Campari 6 cL                                              | 5,50€ |
| Martini rouge ou blanc 6 cL                               | 5,50€ |
| Kir cassis 12 cL                                          | 6€    |
| Kir royal 12 cL                                           | 11€   |
| Apérol Spritz 15 cL                                       | 12€   |
| Verre de vin 15 cL ( <i>consulter la carte des vins</i> ) |       |
| Verre de Prosecco 15 cL                                   | 9€    |
| Coupe de Champagne 12 cL                                  | 11€   |

## COCKTAILS

### LES CLASSIQUES

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Mojito</b> 25 cL<br><i>Rhum Havana 3, menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau gazeuse</i> | 14€ |
| <b>Margarita</b> 10 cL<br><i>Tequila San Jose, Triple Sec, jus citron, sirop de sucre</i>        | 12€ |
| <b>Cuba Libre</b> 25 cL<br><i>Rhum Havana 3, Coca Cola, citron vert</i>                          | 12€ |
| <b>Vodka Tonic</b> 25 cL<br><i>Vodka Smirnoff, Fever Tree Mediterranean</i>                      | 12€ |
| <b>Bloody Mary</b> 25 cL<br><i>Vodka, jus de tomate assaisonné selon vos goûts</i>               | 12€ |
| <b>Gin Tonic</b> 25 cL<br><i>Gin Bombay Sapphire, Fever Tree Mediterranean</i>                   | 12€ |

### LES MOCKTAILS

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Virgin Mojito</b> 25 cL<br><i>Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>                        | 10€ |
| <b>Virgin Mojito Fraise</b> 25 cL<br><i>Menthe fraîche, citron vert, cassonade, fraise fraîche, eau gazeuse</i> | 12€ |
| <b>Capri</b> 25 cL<br><i>Fever Tree Mediterranean, sirop de gingembre au romarin et à l'écorce de citron</i>    | 12€ |
| <b>Summer Love</b> 25 cL<br><i>Jus d'orange, coulis de pêche, jus de citron, menthe fraîche</i>                 | 10€ |

### LES CRÉATIONS DU BAR LE SUQUET

|                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Douce France</b> 25 cL<br><i>Liqueur Saint Germain, Champagne, framboise fraîche écrasée, Hard Seltzer Féfé fraise desbois/Santal</i> | 14€ |
| <b>Amor de Santiago</b> 25 cL<br><i>Rhum Havana 7, sirop de gingembre au romarin et à l'écorce d'orange, jus de citron, limonade</i>     | 14€ |
| <b>Quelque-part au Suquet</b> 10 cL<br><i>Vodka Grey Goose, sirop de lavande, Fever Tree Mediterranean, poivre blanc</i>                 | 14€ |
| <b>Smocking gun</b> 25 cL<br><i>Bourbon Jack Daniels, bitter de la maison aux épices, huile fumée, triple sec</i>                        | 14€ |
| <b>Au Fond du Jardin</b> 25 cL<br><i>Gin Monkey 47, Fever Tree Elderflower, liqueur d'abricot, romarin du jardin</i>                     | 14€ |

A travers cette carte, nous vous emmenons dans  
notre monde de la boisson raffinée.  
Elaborées à partir de produits d'exception, de sirops maison,  
de bitters conçus avec des produits du jardin, ces propositions  
sont à apprécier pour l'apéritif ou pour  
terminer la soirée.

## CHAMPAGNE

**Coupe Champagne Brut Moutardier «Carte d'Or»** | 11 €

**Champagne Brut Moutardier «Carte d'Or»** | 65€

*La bouche est jaune clair, vive. Arômes de fruits blancs frais et mûrs avec une pointe de réglisse annoncent un vin convivial, consistant, franc et une bouche fraîche, ronde et ample*

**Champagne Brut Moutardier Millésimé 2012** | 89€

*Robe or intense, subtiles notes de guimauve, de fruits exotiques avec des nuances épicées, bouche fraîche et ample*

**Champagne Brut Bollinger «Spécial»** | 120€

*Chargé d'une très belle complexité, Bollinger Spéciale Cuvée propose des arômes de fruits mûrs et d'épices. En bouche, on ne peut passer à côté de cette subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité qui laisse prendre leur ampleur aux arômes de poire, de brioche, de noix fraîche et d'épices. Superbe*

**Champagne R de Ruinart** | 110€

*Le cépage chardonnay est l'âme de la Maison Ruinart. Son raisin, issu de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, est au coeur de toutes ses cuvées. Une robe brillante aux reflets or*

**Champagne Louis Roederer «Cristal» Millésimé 2012** | 360€

*Robe or jaune aux reflets chatoyants, riche et complexe aux notes fruitées et acidulées qui viennent charmer le nez avant de laisser place à des notes vanillées. Cristal 2012 emballe le palais*

**Champagne Brut Rosé Billecart-Salmon** | 115€

*Ce vin de champagne rosé est un compagnon idéal pour l'apéritif mais aussi pour accompagner un repas de poissons, en dessert il sublimerait les saveurs fruits rouges*

## LES DIGESTIFS 6 cl

**RHUM ASSEMBLÉ AUX ÉPICES RARES**  
**Maison de Steban** | 16€

**EAU DE VIE DE PRUNES**  
**Domaine du Vieux Pigeonnier** | 16€

**EAU DE VIE DE POIRE S WILLIAMS**  
**Maison Manguin N° 45** | 17€

## BOISSONS SPIRITUEUSES

**BLEND**  
**Caraxès Maison Manguin**  
**77% Poires Williams 23% Rhum** | 20€

**LES COGNACS**  
**Lheraud XO «l'Oublié»** | 25€  
**Lheraud «Extra»** | 46€

**BAS ARMAGNACS**  
**Baron Gaston Legrand 10 Ans «Napoléon»** | 19€  
**Baron Gaston Legrand 2002** | 35€  
**Baron Gaston Legrand 1992** | 40€  
**Baron Gaston Legrand 1980** | 45€

**LES ALCOOLS**  
**Generous Gin** | 16€  
**Oli' Gin Maison Manguin** | 18€  
**Oli' Vodka Maison Manguin** | 17€  
**Glenfiddich 12 Ans** | 18€

## LES VINS AU VERRE 15cl

### LES VINS BLANCS

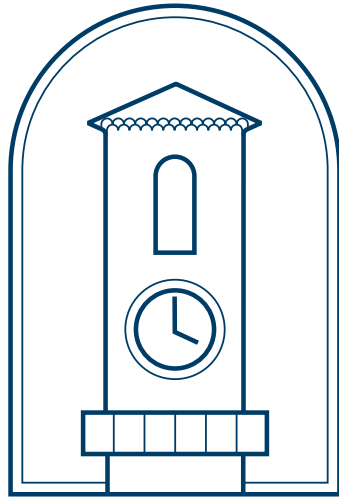
|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Château Tour St-Honoré</b> <i>AOP Provence</i>          | 8 €  |
| <b>Domaine Brocard</b> <i>AOP Petit Chablis</i>            | 10 € |
| <b>Château la Calisse «PO»</b> <i>A.O.P Côteaux Varois</i> | 12 € |

### LES VINS ROSÉS

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Château Tour St-Honoré</b> <i>AOP Provence</i>          | 8 €  |
| <b>Château Miraval</b> <i>AOP Provence</i>                 | 10 € |
| <b>Château la Calisse «PO»</b> <i>A.O.P Côteaux Varois</i> | 12 € |

### LES VINS ROUGES

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Château Tour St-Honoré</b> <i>AOP Provence</i>          | 8 €  |
| <b>Dne Mas de Figuier «Jean»</b> <i>AOP Pic-St-Loup</i>    | 10 € |
| <b>Château la Calisse «PO»</b> <i>A.O.P Côteaux Varois</i> | 12 € |



PETIT  
DÉJEUNER

## PETIT-DÉJEUNER DE 7H30 À 11H00

### LE FONDAMENTAL

TOUT CE QU'IL FAUT POUR PRENDRE  
UN PETIT-DÉJEUNER COMPLET

Boisson chaude

Jus d'orange ou pamplemousse pressé (selon saison)

Pain frais avec ou sans gluten

Viennoiserie au choix

Beurre doux ou demi-sel

Confitures, miel et pâte à tartiner | 22€

### LES PETITS PLUS

Viennoiserie seule | 3€

Pain, beurre et confiture | 6€

Salade de fruits de saison | 7€

Yaourt | 6€

*Yaourt artisanal, sirop de datte et muesli bio  
aux fruits secs*

Céréales | 6€

*Corn Flakes bio, lait de vache ou soja miel de fleurs local*

Oeufs Label rouge | 12€

*Assiette de trois oeufs cuits selon vos préférences  
(brouillés, omelette ou au plat)*

Fromage | 5€

*Petite assiette de Comté AOP*

Jambon | 6€

*Petite assiette de jambon blanc de pays*

Cookie | 4€

*Cookie aux pépites de chocolat*

## SNACKING A TOUTE HEURE

### ENVIES SALÉES

- Le Croque-Monsieur** | 14€  
*Sandwich toasté au fromage fondant et jambon blanc  
Servi avec une salade de jeunes pousses*
- Assiette de farcis** | 18€  
*Servi avec une salade de jeunes pousses*
- Burratina** | 24€  
*Mozzarella Burratina, délicat perlage à la truffe, salade de fraises  
et de tomates vertes, concombre libanais, petits pois*
- Assiette de fromage** | 16€  
*Assortiment de nos fromages favoris en direct du marché Forville  
Servi avec une salade de jeunes pousses*
- Assiette de jambon cru Ibérique** | 14€

### ENVIES SUCRÉES

- Assiette de fraises à la fleur d'oranger,  
crème montée à la vanille** | 9€
- Yaourt** | 6€  
*Yaourt artisanal, sirop de datte et granola aux fruits secs*
- Cookies** | 6€  
*Cookies aux pépites de chocolat, glace à la vanille artisanale  
et sauce au chocolat*
- Glace** | 5€  
*Bâtonnet de glace ou sorbet EmkiPop  
(Demandez nos parfums du moment)*