



## À PARTAGER

Saucisson fuet catalan	11€
Camembert rôti au four à braise	12€
Planche charcuterie	22€
Pizza aux deux truffes noires et d'été	25€
Pizza blanche au thym	15€
Houmous maison et ses chips	9€
Anchoïade et ses tartines	10€
Burrata 125gr au basilic	14€
Bol de frites	6€

## LES MÈTRES APÉRO

Le mètre apéro <i>4/6 pers</i>	56€
Le ½ mètre apéro <i>2/3 pers</i>	34€

## LA SANGRIA MAISON

Classique	10€
Méthode Champenoise	12€

## LES CLASSIQUES

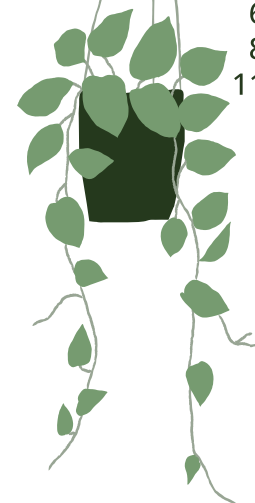
Mojito classique	12€
Mojito passion	12€
Mojito fraise	12€
Apérol Spritz	12€
Hugo Spritz <i>prosecco, eau gazeuse, liqueur de fleur de sureau</i>	12€
Maracuja passion, <i>gin, martini blanc, citron, passion</i>	12€
Honolulu <i>gin, ananas, citron, cranberry</i>	12€
Margarita <i>tequila triple sec, citron</i>	14€
Mexican Colada <i>pina colada à la tequila</i>	12€
Moscow Mule <i>vodka, ginger beer, citro,</i>	12€
Pain killer <i>rhum, coco, orange, ananas</i>	12€
Porn Star Martini <i>vodka, prosecco, fruit de la passion</i>	15€
Espresso Martini <i>Vodka, Baileys, café, crème de café</i>	15€

## LES MOCKTAILS (COCKTAILS SANS ALCOOL)

Berry Mule <i>ginger beer, fraise, citron</i>	8,50€
Peach Fizz <i>cranberry, citron, pêche, limonade</i>	8,50€
Virgin Mojito	8,50€
Tropical <i>passion, gingembre, citron</i>	8,50€

## DESSERTS

Glace Barbarac <i>Chocolat, citron, café, vanille, caramel, fraise, pistache, yaourt, cassis, passion</i>	
1 boule	4€
2 boules	7€
3 boules	9€
<i>Supplément alcool</i>	2,50€
Milkshake chocolat ou vanille	9,50€
Soufflé Grand Marnier	14€
Coulant au chocolat	12€
Pain perdu	10€
Eden glacé à partager <i>Fruits rouges, crème d'Isigny, glace vanille, Meringue</i>	25€
Crêpe O' jardin	10€
Brochette de crêpes roulées au sucre	6€
Brochette de crêpes roulées au Nutella	7€
Tarte fine aux fruits	12€
Formule mignardise	6€
Formule mignardise & café	8€
Formule mignardise café & limoncello	11€



## LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza	2.50€
<i>Décaféiné, espresso, ristretto</i>	
Café double Lavazza	4€
Café allongé Lavazza	2.60€
Café noisette Lavazza	2.80€
Café crème Lavazza	3.50€
Capuccino Lavazza	3.50€
Café frappé	5€
Café latte machiatto	6,50€
Thé Les deux Marmottes	4€
<i>The réveillé, Duo de menthe, infusion camomille, Thé vert Yunnan,</i>	
<i>Thé au Thym, infusion verveine, cocktail digest</i>	
Chocolat Chaud	4€
<i>Supplément crème</i>	0,50€

## LES SOFTS

Les Classiques	5€
<i>Coca, Coca zéro, Fuze tea, Orangina, Schweppes agrumes, Sanbitter, Perrier, Limonade</i>	
Sirop	2,50€
<i>Fraise, grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche</i>	
Diabolo	5€
London essence tonic	6€
<i>Ginger beer, Indian tonic</i>	

## LES JUS BIO DE PROVENCE MAISON BENEDETTI

Le verre de jus de pomme	4,50€
Le verre de jus d'orange	4,50€
Le verre de nectar d'abricot	4,50€
Le verre de jus de pomme framboise	4,50€
Jus de tomate <i>bouteille 33cl</i>	8€
Jus pressé <i>Orange ou citron</i>	7€
Smoothies <i>fruits rouges ou mangue</i>	8,50€

## LES EAUX

Fresh plate ou gazeuse	50cl 4€
<i>Eau rendue potable par traitements sur place</i>	75cl 6€
Abatille plate ou gazeuse	9€
<i>eau minérale du bassin d'Arcachon</i>	

## LES BIÈRES

### LA PRESSION

Fada Blonde	25cl : 4,50€	50cl : 8,50€
Fada Ipa	25cl : 5,00€	50cl : 9,50€
1664 Blanche	25cl : 5,00€	50cl : 9,50€
Panaché & Monaco	25cl : 4,50€	50cl : 8,50€
Supplément Picon		2,80€

### LES BOUTEILLES 33cl

La 83 Saint-Maur	8€
<i>Blonde vieilli en fût de vin blanc</i>	
1664 sans alcool	5€

### LES CLASSIQUES

Pastis / Ricard 4cl	4,50€
Porto Rouge / Blanc 9cl	10€
Martini Rouge / Blanc 9cl	8€
Kir <i>cassis, mûre, framboise</i>	7,50€
Campari	6,50€

### LES SPIRITUEUX

#### WHISKY 4cl

Jack Daniel's	10€
Ballantine's	7,50€
Talisker 10ans	15€
Tokinoka japonais	15€

#### GIN 6cl

Malfy	15€
<i>Gin à base de citron</i>	
Tanqueray	11€
Gordon's	8€
supplément tonic	3,50€

## NOS PÉPITES D'AILLEURS

### ROUGE (btle 75cl)

AOP Beaujolais Lantignié, La Cerise sur le Gâteau, Domaine de Thulon 2022	43€
<i>Gamay</i>	
AOP Chiroubles Cru du Beaujolais, Domaine de Thulon 2019 / 20	28€
<i>Gamay</i>	
AOP Côtes-du-Rhône, village Gadagne, Le clos des Saumanes BIO 2019	45€
<i>Grenache, Syrah</i>	
AOP Sancerre, Loire, Domaine Michel Thomas 2019	46€
<i>Pinot noir</i>	
PDG Bordeaux, Château Petit Boyer 2021	29€
<i>Merlot</i>	
AOP Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Les confidentiels, Château Petit Boyer 2018	45€
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château du Barry 2019	65€
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>	
IGP Landes, Les Pieds dans le Sable, Domaine la Pointe 2022/23	35€
<i>Vin des sables : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
IGP Pays d'OC, Domaine Prat de Cest BIO 2023	33€
<i>Merlot, Caladoc</i>	
AOP Chorey-les-Beaune, Maison Joseph Drouhin 2019-2020	79€
<i>Pinot Noir</i>	
Afrique du sud, KUMALA Réserve 2019	26€
<i>Syrah</i>	

## VERRE DE VIN

### PROVENCE

Verre Domaine des Tournels blanc et rosé	7€
<i>Piscine blanc et rosé</i>	9€
Verre Domaine Val d'Astier rouge	7€

### PICHET

Pichet 25cl	10,50€
<i>Blanc, rouge rosé</i>	
Pichet 50cl	15,50€
<i>Blanc, rouge, rosé</i>	

## NOS PÉPITES D'AILLEURS

### BLANC (btle 75cl)

AOP Beaujolais-villages, Domaine de Thulon 2023	29€
<i>Chardonnay</i>	
AOP Côtes-du-Rhône Villages Blanc, Le dos des Saumanes 2021/22	35€
<i>Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette</i>	
AOP Sancerre, Loire, Domaine Michel Thomas 2022	46€
<i>Sauvignon blanc</i>	
AOP Coteaux du Layon, Loire, Domaine Hervé Bourreau 2020	38€
<i>Chenin moelleux</i>	
IGP Landes, Les Pieds dans le Sable, Domaine la Pointe 2022/23	33€
<i>Vin des sables : Gros Manseng, Sauvignon, Chenin</i>	
AOP Petit Chablis, Domaine Alain Geoffroy 2023	45€
<i>Chardonnay</i>	
AOP Chablis 1er CRU BEAUROY, Maison Laroche 2018	85€
<i>Chardonnay</i>	
Nouvelle-Zélande, Mud House 2021/22	26€
<i>Sauvignon</i>	

### RHUM 4cl

Mount Gay Eclipse <i>Barbades</i>	9€
Millonario 15 ans <i>Pérou</i>	14€
Saint James <i>Martinique</i>	7,50€
La Mauny <i>Martinique</i>	7€
Rhum arrangé <i>maison</i>	5€
<i>Fraise tagada, cbd, café-vanille, fruits, menthe-basilic</i>	

### DIGESTIF

Eau de vie 4cl	9€
<i>Poire, framboise</i>	
Chartreuse jaune 4cl	13€
Chartreuse verte 4cl	14€
Amaretto 4cl	8€
Gelas bas Armagnac 18ans 4cl	15€
Cognac Camus VSOP 4cl	14€
Calvados 4cl	14€
Get 27 6cl	8€
Get 31 6cl	8€
Limoncello 6cl	8€
Grand Marnier 4cl	9€
Vodka Beluga 4cl	15€
Tequila 4cl	8,50€
Vodka 4cl	8€
Baileys 6cl	8€

# LES PÉTILLANTS

## LES BOUTEILLES (75cl)

Champagne - Rousseaux Daye cru classé Verzenay <i>Blanc de noir, pinot noir</i>	75€
Champagne - Ruinart Brut <i>Gamay</i>	190€
Champagne - Ruinart Blanc de Blancs <i>Gamay</i>	230€
Prosecco	26€

## LES COUPES

Coupe champagne	10€
Piscine champagne	12€
Coupe prosecco	6€
Piscine prosecco	8€

# VIN DE PROVENCE

## ROSÉ (btle 75cl)

AOP Côtes-de-Provence, Marcel Galfard, Domaine Siouvette 2023 <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	35€
AOP Palette, Château des trois sautets BIO 2021/22 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	52€
AOP Côtes-de-Provence, L'Opaline, Domaine de la Rose des Vents 2023 <i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>	29€
AOP Côtes-de-Provence, Domaine val d'Astier 2023 <i>Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle</i>	32€
AOP Côtes-de-Provence, Château des Garcinières BIO 2023 <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	32€
AOP Côtes-de-Provence, Château Barbeyrolles BIODYNAMIE 2023 <i>Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Ugni Blanc, Rolle, Sémillon</i>	58€
AOP Côtes-de-Provence, Légende, Château de Pampelonne 2022 <i>Cinsault, Grenache</i>	58€
AOP Bandol, Domaine de Nartette BIO 2021 <i>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</i>	48€
AOP Côtes-de-Provence, la Bravade, Torpez 2023 <i>Grenache, Tibouren, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle</i>	39€
AOP Côtes-de-Provence, Clos de Capelune, Château Saint-Maur Cru Classé 2022 <i>Grenache, Syrah, Rolle</i>	51€
AOP Côtes-de-Provence, O'JARDIN BIO 2023 <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	28€
	50cl - 20€ - 150cl - 53€

## BLANC (btle 75cl)

IGP Var, Confidence, Domaine Siouvette 2022 <i>Sémillon, Rolle, Sauvignon</i>	42€
AOP Palette Aix-en-Provence, Château des trois Sautets BIO 2021 <i>Clairette, Bourboulenc, Ugni blanc, Grenache blanc</i>	52€
AOP Côtes-de-Provence, Domaine val d'Astier 2023 <i>Rolle, Clairette, Ugni</i>	32€
AOP Côtes-de-Provence, Château des Garcinières BIO 2023 <i>Rolle</i>	32€
AOP Côtes-de-Provence, la Bravade, Torpez 2023 <i>Rolle, Ugni blanc</i>	35€
AOP Côtes-de-Provence, l'Excellence, Château Saint-Maur Cru Classé 2023 <i>Rolle</i>	57€
AOP Côtes-de-Provence, O'JARDIN BIO 2023 <i>Rolle, Sémillon</i>	28€
	50cl - 20€

## ROUGE (btle 75cl)

AOP Côtes-de-Provence, Château des Garcinières BIO 2019 <i>Syrha</i>	35€
AOP Côtes-de-Provence, Château Pampelonne 2019 <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	35€
AOP Côtes-de-Provence, Château Barbeyrolles BIODYNAMIE 2020 <i>Syrah, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Grenache</i>	58€
IGP Var, Constance, Domaine Siouvette 2021 <i>Merlot, Cabernet franc</i>	34€
AOP Bandol, Domaine de Nartette BIO 2018 <i>Mourvèdre, Cinsault</i>	55€
AOP Côtes-de-Provence, l'Excellence, Château Saint-Maur Cru Classé 2023 <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	57€
AOP Côtes-de-Provence, O'JARDIN BIO 2023 <i>Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan</i>	28€
	50cl - 20€