

TAPAS... SEUL OU À PARTAGER

Disponible au bar de 10h00 à 22h30

Encas caviar « Kaviari » 15 g	39€
Jamón Bellota Ibérique produit d'excellence 100 % Ibérique, 80 g tranchée main	39€
Lomo Bellota Ibérique	22€
Cecina de bœuf Ibérique	26€
Assortiment de 5 Dim Sum – sauce soja & sweet chili Bœuf basilic thaï / Poulet Kung Pao / Crabe royal Hargao crevettes sauvages & légumes verts / Légumes sautés	25€
Tarama Petrossian : Classique PETROSSIAN Truffe noire Homard Caviar	16 € 26 € 24 € 30 €
ENVIE DE DOUCEUR	
Moelleux au chocolat & glace vanille	16€
Assiette de fruits de saisons	18€









LES COCKTAILS « SIGNATURE »

22€

Douceur d'agrumes

Vodka clémentine Maison Ferroni, Cointreau, jus de clémentines & yuzu écume de champagne aux épices

EI GRINGO

Tequila « El Tequileno », jus d'avocat Citron vert, coriandre & sirop d agave pimenté

Tête Brûlée

Liqueur d'herbes « Fernet Branca » & Amaretto Disaronno Purée fruits rouges, citron jaune & sirop de cannelle épicé

HONEY MOON

Liqueur de Rhum miel & safran, H. Theoria « cuir lointain », purée de poire Jus de citron jaune, sirop miel de lavande & vanille

RETOUR DES PISTES

Genépi « tradition », liqueur de fleur de sureau, feuilles de livèche jus de citron vert & aquafaba

LES COCKTAILS REVISITÉS

20 €.

SWEET DREAM

Bitter Italien, liqueur de gentiane, H. Theoria « Electric Velvet » & ginger Ale

CARIBBEAN SUNSET

Rhum 3 rivières « cannes brulées » & Chambord, purée de noix de coco Jus de cranberries, citron vert & Swiss Mountain Peppered cherry

MEDITERRANEEN MULE

Gin Bartavelle « pamplemousse romarin » & liqueur de bergamote, jus de yuzu Swiss Mountain Mediterranean lemonade

Brut de Pomme

Calvados Christian Drouin AOC & Amaretto Disaronno, jus de pomme Sirop de vanille & ginger beer

LES SPRITZ

20€

APFROL

Aperol, Prosecco & eau pétillante

SUZALICUS

Italicus, Suze, pamplemousse Prosecco & eau pétillante

HUGO

Liqueur fleur de sureau, menthe fraiche, citron vert Prosecco & eau pétillante

Et retrouvez bien sur vos cocktails Classique préférés! Caïpirinha, Maï Taï, Margarita, Mojito, Negroni, Old Fashioned, Manhattan, Amaretto Sour, Piña-Colada, Ti punch... Et bien d'autres...

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

14 €

Souvenir d'Afrique

Fluère « Raspberry » 0%, Infusion de fleurs d'hibiscus séchées Jus de gingembre maison & Swiss Mountain red berry

APFRITIVO

Fluère « bitter » 0%, infusion Earl Grey, jus de yuzu & Swiss Mountain classic

FLORÉAL

Martini blanc 0%, sirop fleur de sureau, menthe & citron vert Swiss Mountain Ginger & lemongrass

CHAÏ ICE TEA

Infusion de thé noir aux épices, sirop d'érable & Ginger ale

EXOTIQUE

Fluère « Spiced cane » 0%, infusion citronnelle & jus de maracuja, Purée de coco & sirop d agave

MACHISTADOR

Fluère « Smoked agave » 0%, purée de coco & jus de mangue Citron vert, sirop de falernum & Swiss Mountain Smoked orange

FLUERE est une marque de boisson sans alcool se démarquant par son goût unique et ses ingrédients de grande qualité. Des botaniques savoureux et issus de différents parties du monde sont utilisés.

LES GINS & TONIC

5 cl de Gin & soda de 20 cl 20 €

JUILLET - PROVENCE

Romarin & Swiss Mountain Provençal

KI NO BI - JAPON

Citron vert, Swiss Mountain Ginger & lemongrass

JAISALMER « INDIAN CRAFT » - INDE

Zeste d'orange & Swiss Mountain Alpine bitter

OZALG! - BRETAGNE

Pamplemousse & Swiss Mountain classic

SCAPEGRACE « HAWKE'S BAY » - NEW-ZELANDE

Poire & Swiss Mountain classic Herbs & miel

DRUMSHAMBO « GUNPOWDER » - IRELAND

Citron jaune & Swiss Mountain Salty grapefruit

MELIFERA « EDITIONE CORSA » - CORSE

Fruits rouges & Swiss Mountain Red berry

DEUX FRÈRES - SUISSE

Zeste de citron jaune & Swiss Mountain classic

LA ROUTE DES RHUMS

5 cl

J. Bally 12 ans - Martinique	26€
Pyrat XO - Caraibes	20€
Mount Gay XO -La Barbade	23€
Eminente 10 an - Cuba	25€
Providence 2020 -HAITI	20€
Zacapa 23 - Guatemala	25€

HABITATION VELIER

Habitation Velier est une gamme initiée par Luca Gargano. Ce passionné de rhum, spécialiste et grand collectionneur, a décidé de fonder sa propre sélection de crus prestigieux recueillis tout autour du monde. Ses rhums constituent une invitation au voyage, et chacun se distingue par un profil aromatique unique, capable de séduire les critiques les plus exigeants. Au fil du temps, Habitation Velier est devenue mythique, et ses nouvelles sélections sont suivies avec attention par les professionnels du milieu. La Barbade, la Réunion, la Jamaïque... laissez-vous mener dans les contrées les plus exotiques, à la découverte des meilleures cuyées!

Renagade Rum 2020 - Grenade	30€	
Papa Rouyo 2022 - MARTINIQUE-		25€
Hampden 2019 « LROK » -JAMAÏQUE-		35€
Providence 2020 -HaïTI-		30€

Maison Ferroni

Marseille, XIXème siècle, bien avant l'avènement du Pastis, le Rhum était la boisson phare de la cité phocéenne, avec plus d'une centaine marques installées. Progressivement les marques marseillaises disparurent ou quittèrent la ville. En 2010, Guillaume Ferroni entreprit de rallumer ce flambeau et commença à nouveau à faire vieillir et redonner vie au style du Rhum Marseillais du XIXème siècle, en élevant des Rhums dans la tradition de l'époque.

Brut de fut « Jamaïque 2016 »	20€
Ambre noir « vieilli en fût de Muscat »	25€
Rhum herbacé « vieilli en fut de Coiron »	22€

SINGLE MALT

5 cl

ISLANDS	
Ardbeg 10 ans	15 €
Bruichladdich Port Charlotte	15 €
Caol Ila 12 ans	17€
Laphroaig 10 ans	17 €
HIGHLANDS	
Dalmore 12 ans	22 €
Dalmore King Alexandre III	44 €
Dalwhinnie 15 ans	15 €
Glenmorangie Nectar d'or	19 €
Speyside	
Aberlour 10 ans	16€
Aultmore 18 ans	23 €
Cragganmore 12 ans	15 €
Glenlivet 13 ans	18€
Knockando 18 ans	18€
Knockando 21 ans	21€
Mortlach 12 ans	18 €
Lowlands	
Auchentoshan	17€
Glenkinchie 12 ans	15 €

LES WHISKIES

5 cl

ÉTATS-UNIS	
Blanton's Gold Edition	18€
IADON.	
JAPON	05.0
Taketsuru Suntan Taki	25 €
Suntory Toki	15€
FRANCE	
Alfred Giraud Héritage	29€
Distillerie Warenghem	25 €
LES SCOTCH WHISKIES	
5 cl	
BLEND	
Chivas 12 ans	17€
Johnnie Walker Blue Label	39€
VODKA	
5 cl	
Vodka Maison FERRONI :	18€
- Citron Syracuse	
- Clémentine Corse	
Vodka Maison Dutier « Stupéfiante vodka »	25€
Vodka Potocki « Lithuanian tallgrass »	18€
Vodka Cosmik « Gold Edition »	22€

CHAMPAGNE & VINS

15 cl

LES VERRES DE CHAMPAGNE A.O.P.	
Champagne brut blanc – sélection du moment	22€
Champagne brut rosé – sélection du moment	26€
LES VERRES DE VINS	
Blanc, Rouge & Rosé	14€
Sélection du moment A.O.P. Bandol ou Côtes de Provence	
BLANC	14€
Maison Louis Latour	
Chardonnay IGP Grand Ardèche	
Vin Doux Naturel	14€
Muscat du Cap Corse A.O.P.	
Domaine Gentile	
Vin Liquoreux	14€
Sauternes A.O.P.	
Carmes de Rieussec	

Le Livre de Cave du restaurant « Les Oliviers » avec plus de 250 références est à votre disposition

LES APÉRITIFS

LES KIRS Kir Vin Blanc Kir Royal au Champagne brut Crèmes de fruits Cassis ~ Framboise ~ Mûre ~ Pêche	14 cl 16 cl	14 € 22 €
LES ANISÉS Ricard – 51 – Casanis Chateau des Creissauds Pastis Millésimé	4 cl	8 € 14 €
LES VERMOUTHS, VINS DOUX & BITTER Martini Campari, Suze Kopke Tawny Porto Andresen Vintage 1997	7 cl	10 € 10 € 12 € 20 €
Les Bières		
À La Pression		
Affligem « Bière d'Abbaye » Picon Bière	33 cl 50 cl 33 cl 50 cl	9 € 15 € 9 € 15 €
EN BOUTEILLES Bières de la Rade Blonde – Ambré – IPA – Blanche Corona Bière 1664 - sans Alcool	33 cl	9€

SODAS & BOISSONS SANS ALCOOL

LES SODAS		7€
Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	
Limonade	25 cl	
Fuze tea Pêche	25 cl	
Orangina	25 cl	
Schweppes Tonic	25 cl	
San bitter San Pellegrino	10 cl	
LES JUS DE FRUITS		7€
« Maison Benedetti »	33 cl	
Pomme - Framboise ~ Poire ~ Pêche ~ Pomme ~ Tomate		
LES TONICS		7€
« Swiss Mountain »	20 cl	
Mediterranean Lemonade ~ Peppered Cherry ~ Ginger & Lemor Red Berries ~ Smoked Orange ~ Provençale ~ Honey & herbs Alpine bitter ~ Salty Grapefruit ~ Ginger Ale	ngrass	
Les Eaux Minérales		
Perrier	33 cl	7€
Evian ~ Badoit	50 cl	7€
	100 cl	8€
LES SIROPS Citron ~ Fraise ~ Grenadine ~ Menthe ~ Orgeat ~ Pêche	25 cl	4€

LES DIGESTIFS

LES COGNACS	<u>2,5 cl</u>	<u>5 cl</u>
Delamain XXO		50€
Camus VSOP Borderies		20€
Camus XO Borderies Family Reserve		40€
Louis XIII de Rémy Martin	150€	300€

Trésor intemporel d'un Cognac d'exception, né de l'assemblage unique de 1200 eaux-de-vie différentes âgées de 40 à 100 ans. Depuis sa création, le savoir-faire et la vision de quatre générations de Maîtres de Chai qui ont consacré leur vie à la sélection, à l'assemblage et au vieillissement des eaux-de-vie les plus extraordinaires. Il offre une longueur en bouche qui surpasse toutes les attentes, expérience unique à vivre au moins une fois dans sa vie...

Calvados	5 cl	
Domaine Christian Drouin Sélection AOC		15€
LES BAS ARMAGNACS Fontaine de Coincy 1996 Château de Bordeneuve « Domaine de Moure	5 cl elat » 1985	45 € 37 €
LES EAUX DE VIE	5 cl	
Grappa Bianca Nardini		14€
Kirsch		14€
Distillerie Massenez		
Poire William ~ Framboise		14€
Marc de Provence du Château de Pibarnon		14€
Château des Creissauds « Pastis XO » Millésin Cette édition du millésime 2016 a vieilli 6 ans en fût d Cet élevage hors norme lui confère des notes boisée	de Rasteau.	45€

LES LIQUEURS

Liqueurs de Fruits & Plantes	5 cl
Verveine De Michellot	14€
Menthe poivrée « Nusbaumer »	14€
Noix des pères Chartreux	14€
Génépi « Abrupt » des pères Chartreux	14€
Liqueur de rhum miel et safran - Maison FERRONI -	16€
Ratafia de Marseille - Maison FERRONI -	18€
Trappistine - Maison FERRONI -	16€
Amaretto Disaronno	14€
Bailey's	14€
Limoncello Mamma Mia	14 €.

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES	
Expresso / Décaféiné	5€
Double expresso	9€
Cappuccino	8€
Café frappé	8€
Irish Coffee	18€
CHOCOLAT	
Chocolat chaud Valrhona Celaya 66% de cacao	10€
Thés Dammann Frères	
Thés Noirs	7€
Darjeeling ~ Earl GreyYin Zhen Jardin Bleu ~ Vanille ~ Fruits rouges~ Pomme d'amour	
Thés Verts	7€
Menthe ~ Vert de Bali ~ Jasmin	
Infusions	7€
Verveine-Menthe ~ Camomille ~ Tilleul	
LES GOURMANDS	
Chocolat Viennois	12€
Chocolat chaud, chantilly maison, nappage chocolat noir, biscuit	
Café Viennois	12€
Café, chantilly maison, nappage caramel, biscuit	