



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec amour, la plupart des légumes de nos recettes sont bio et proviennent de notre ferme maraîchère à Courmes et de producteurs locaux

## Boosts (cocktails sans alcool)

Ginger Boost	8
Gingembre frais, jus d'ananas, pomme, jus citron vert	
Green Boost	8
Concombre, pomme, citron vert	
Pink Boost	8
Poire, pomme, framboise, citron vert	

## Mocktails (cocktails sans alcool)

Virgin Mojito	8
Eau gazeuse, citron vert, sirop de Canne, Menthe fraîche	
Virgin Colada	8
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille	
Virgin Planteur	8
Jus de mangue+ananas+orange, sirop de grenadine	

Nous vous présentons nos spiritueux sans alcool de la marque "Sober", produit français à boire en cocktail ou digestif :

HH 8

Spritz	10
Negroni	10
Irish Coffee	10
Gin Tonic	10
Virgin Madeleine	10
Virgin London Mule	10

## Cocktails

HH 8

La Famille des Spritz (Apérol, limoncello, Hugo, Napoléon, Pépité)	12
Mojito Classic/Fraise/Framboise/Passion	11
Havana, citron vert, cassonade, Menthe fraîche	
Piña Colada	11
Havana, ananas, crème coco	
Planteur	11
Rhum 3 Rivières, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine	
Ti Punch	9
Rhum, cassonade, citron vert	
Gin Tonic Mistral/Hendricks/Mare	12
Gin, fever tree Med, thym, romarin	
Roseline Fizz	12
Gin Roseline, sirop de thym, soda pamplemousse, jus de citron	
La Madeleine	12
Amaretto, Cointreau, ananas	
Sex on the beach	12
Ernest Vodka, ananas, cranberry, crème pêche	
Espresso Martini	12
Liqueur de tiramisu, Vodka, sirop de vanille, café	
SpicyEspresso Martini	12
Bailey's, Cointreau, Havana ambré spicy, cannelle, café	
La Famille des Mule (Vodka, Gin, Mezcal, Pisco)	13
Rosemary Negroni	12
Campari infusé au romarin, Vermouth rouge, Gin	

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment

## Apéritifs

Coupe de Prosecco	8
Americano maison	9.50
Pastis 51, Ricard	4.50
Campari	6
Suze	6
Martini	6

## Softs

4,80

Cola de la Limonaderie de Provence (Standard/Zéro), Perrier, Schweppes (Tonic /agrumes), Orangina, Ginger beer, Ginger Méditerranéen

Thé glacé maison	5
Limonade	3.50
Diabolo	3.80
Sirup à l'eau	3
Eau Minéral / Gazeuse (50cl)	4.50
Eau Minéral / Gazeuse (1L)	6
Jus de fruits Meneau Bio	6
Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Fraise-Framboise	
Orange ou Citron pressés	5.50

## Boissons chaudes

Espresso et noisettes Malongo select <b>BIO</b>	2.3
Café viennois	3.50
Capuccino	4
Café crème	3
Chocolat	4
Chocolat viennois	5
Thé et infusion <b>BIO</b>	3.50
Irish Coffee	10
Espresso Martini	12

## Bières Pressions



25cl



50cl

Budweiser	4.70
BACHO I.P.A (locale)	4.90
BACHO du moment	4.90
Lefte blonde	4.90
Tripel Karmeliet	5.20
Fada blanche	4.90
Picon bière	5.20
Monaco, Gommé	5

8.70
9
9
9
9.20
9
9.20
9

Happy Hours  
16h - 19h  
Tous les jours  
50cl

6
6
6
6
6
6
6
6

## Bières Bouteilles

33cl

Magners (Irish Cider)	6.50
Corona, Desperados	6.50
BACHO blonde sans alcool, 0,05°(locale)	6.50
Brasserie du comté <b>BIO</b>	6.50
Blonde, Ambrée, Blanche	

## Whisky

JB / Ballantine's	7
Glenfiddich 12 ans	10
Jack Daniel's/Fire/Honey/Apple	9
Blackberry	
The Balvenie 12 ans	14
Aberlour 12 ans	16

## Rhum

Trois Rivières Martinique (ambré)	8
Gun's bell (Caraïbes)	12
Diplomatico	14
Don Papa 7 ans	14
Rhums arrangés Maison	6

## Liqueurs

Cognac Hennessy	12
Armagnac	12
Calvados	12
Poire William	12
Bailey's	8
Amaretto	8
Get 27 / Get 31	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Génépi	8
Jagermeister	9
Téquila butterfly	10

## Rouge



75cl

### Provence

Domaine des Masques, Cuvée Essentielle **BIO**

7.60

34

Château Sainte Roseline, La Chapelle **BIO**

-

80

### Bourgogne

Emile Chandesais, Pommard

-

105

Domaine Hubert Lignier, Gevrey Chambertin **BIO**

-

110

### Vallée du Rhone

Petit Ours, Mathieu Barret **BIO**

7.80

36

Domaine des Nymphes **BIO**

6

33

Château La Croix des Pins, Les 3 Villages, Ventoux **BIO**

-

39

Domaine Michelas, Cuvée Fleur de Syraline, Crozes-Hermitage **BIO**

-

56

### Bordeaux

Ronan by Clinet

6.80

32

Château de Côte, St Estèphe **BIO**

-

52

### Languedoc

Bergerie des Cistes, Cuvée sous le Pic **BIO**

9.60

43

### Côte de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler **BIO**

6.80

32

### Nos coups de cœur ❤️❤️

Domaine de Mars, 15 cépages, Gigondas **BIO**

-

36

## Rosé



75cl



Magnum

### Provence Rosé

Château Roseline, Lampe de Méduse **BIO**

9

48

90

FMR Méditerranée **BIO**

6

32

66

Château de Beaumel, Cuvée Diamant **BIO**

-

38

-

Domaine des Masques, cuvée essentielle **BIO**

7,60

34

-

Château Tour St Honoré, TSH **BIO**

5,90

29

-

## Blanc

### Provence Blanc

Domaine des Masques, Chardonnay (sec) **BIO**

7.60

34

72

Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse (fin, léger & acidulé) **BIO**

9

48

-

### Côtes de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler (moelleux) **BIO**

6.80

32

### Bourgogne

Domaine de J.M. Brocard, Chablis (fruité) **BIO**

-

56

-

### Vallée du Rhône

Domaine des Nymphes **BIO**

6

31

-

Château La Croix des Pins, Les 3 Villages, Ventoux **BIO**

-

39

-

### Champagne

Charles Mignon Premium Réserve

13

67

-

Laurent Perrier Brut

-

90

-

Laurent Perrier Rosé

-

135

-

Ruinard « Blanc de Blanc »

-

190

-

## Tapas

### Planche de saucisson au choix 9

Nature, noisettes, noix, cèpes, beaufort

### Tapenade de chou-fleur grillé au sésame 12

Féta et ciboulette, pain pita maison

### Blinis roulé au saumon fumé 12

Sauce fromage frais au citron et aneth

### Arancinis à la truffe et champignons 14

Sauce parmesan et persil

## Salades

### Salade César au poulet croustillant 22

Salade romaine, bacon, betteraves, avocat, œuf bio, croûtons, parmesan, sauce Caesar maison

### Salade de pommes de terre et camembert frit 22

Jambon San Danielle, betteraves chioggia, chou rouge, câpres, persil, mayonnaise, moutarde

## Pâtes, Woks & Risotto

### Soupe de butternut & Ravioles au fromage 21

Sauce crème ciboulette, graines de courge

### Wok de poulet aux champignons 24

Nouilles sautées aux légumes d'hiver, coriandre, graines de sésame, sauce citronnelle et gingembre

### Risotto Carnaroli au potimarron de notre jardin 24

Burrata, noisette, shiso daikon, huile de pépins de courge

### MENU KIDS 14

Au choix

Pizza marguerite / Nuggets poulet frites maison / Coquillettes  
à la bolognaise, parmesan

+

2 boules de glaces au choix

# Nos plats

## Carpaccio de bar élevage Aquafrais

baie de Cannes 32 

Vinaigrette agrumes, orange, kaki, salicorne, fenouil croquant, frites maison

## Noix de Saint Jacques et gambas 34

Pâtes à l'encre de seiche, fondue de poireaux et patates douces, sauce tajine au safran

## Tartare de bœuf charolais « taillé au couteau » 24

Frites maison et mesclun

## Blanquette de veau au potimarron 28

Gnocchis artisanaux, légumes et marrons rôtis au four

## Bavette charolaise grillée, sauce au poivre 32

Frites maison et mesclun

## Cuisse de poulet rôti aux 4 épices, miel et citron 22

Frites maison et mesclun

# Burgers

Pain artisanal, frites maison et mesclun

## Traditionnel 23

Steak haché de bœuf, cheddar, oignons confits, salade de choux et carotte, sauce burger au cornichon

## Chicken 23

Nuggets de poulet, cheddar, oignons confits, salade de choux et carotte, sauce burger au cornichon

## Végétarien 23

Steak végétarien, cheddar, oignons confits, salade de choux et carotte, sauce burger au cornichon

# Pizzas

## ✓ La Maraîchère 18

Sauce tomate, mozzarella, tomates, oignons, champignons, poivron, aubergine, roquette

## CMP 18

Base crème, mozzarella, chèvre, miel, poulet mariné à l'origan, noix, roquette

## ✓ Fromagère 18

Gorgonzola, mozzarella, chèvre, comté, origan, olives

## Italienne 21

Sauce tomate, copeaux de parmesan, mozzarella, Burrata, jambon de parme, pesto, basilic frais

## ✓ La Truffe 22

Crème de truffe, Burrata, champignons frais, copeaux de Parmesan, roquette

## Tartare 19

Sauce tomate, mozzarella, tartare de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, jaune d'œuf

## Reine 18

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives

## Desserts

Tiramisu spéculos & caramel beurre salé	9.50
Cake crémeux au citron, coque en chocolat blanc	9.50
Tarte poire-chocolat noir	9.50
Espresso Martini	12
Irish coffee	10

## Crêpes

Sucre - Citron	
Chocolat chaud 70%	
Caramel & fleur de sel	
Confiture <b>BIO</b>	
Nocciolata, pâte à tartiner <b>BIO</b>	6.50

## Glaces artisanales et milkshakes

### Milkshakes 7€

#### Au choix :

Citron, fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe-chocolat, Noix de coco

### Glaces

● 3,50 €      ● ● 6 €      ● ● ● 7 €

### Parfums glaces

Citron, fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe chocolat, Noix de coco

Supplément chantilly 2€

### Colonel 10€

3 boules citron, 4cl Vodka

### Coupe vacherin 10€

2 boules vanille, 1 boule sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

### Coupe Mont Blanc 10€

3 boules vanille, crème de marron bio, meringue, chantilly

### Coupe Guérandaise 10€

2 boules caramel-beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, meringue, chantilly

### Retour en enfance 10€

1 boule kinder, 1 boule nutella, 1 boule chocolat, sauce chocolat, meringue, chantilly