

# COCKTAILERIA

## LES CLASSIQUES

**LES SPRIT'Z** .....11€  
Aperol ou Campari ou Lillet Blanc ou Limoncello, Prosecco DOC,  
Eau pétillante

**LES SOUR'S** .....10€  
Amaretto ou Whisky, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'œuf,  
Angostura

**LES MULE'S** .....10€  
Vodka, Rhum Ou Gin 4cl, Jus de Citron vert frais, Ginger beer

**OLD FASHION** .....10€  
Bourbon, Sucre Blanc, Bitter Angostura, Eau Pétillante

**PORNSTAR MARTINI** .....12€  
Vodka, Liqueur de Passion, Vanille, Nectar de Maracuja, Jus  
de Citron, Shot de Prosecco

**GIN FIZZ** .....10€  
Gin, Jus de Citron Frais, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'œuf, Eau  
Pétillante

**MAI TAI** .....11€  
Rhum Ambré, Rhum Blanc, Liqueur de Cointreau, Jus de Cit-  
ron, Sirop d'Orgeat, Sirop de Sucre de Canne

## LES SIGNATURES

**SPICY LEMON** .....11€  
Gin Arrangé aux Agrumes Fait maison, Sirop de Citron épicé,  
Fleur d'oranger, Ginger Beer

**APPLE PIE** .....12€  
Rhum Ambré, Jus de Pomme, Sirop de Cannelle, Vanille, Jus de  
Citron Frais

**SAINT GERMAIN** .....12€  
Liqueur de Sureau, Bourbon, Sirop de Sucre de Canne Infusé  
au Basilic, Jus de Citron Jaune et Vert Frais

**TATA & BERRIES** .....11€  
Vodka, Jus de cranberry, Sirop d'agave, Menthe fraîche, Gin-  
ger beer

**LA TARTELETTE** .....12€  
Gin, Limoncello, Jus de Citron Frais, Vanille, Blanc d'œuf

**TIKI TATA** .....12€  
Rhum Blanc, Rhum Ambré, Jus de Citron Vert, Sirop d'abricot,  
Nectar d'Ananas, Sirop de Grenadine

## LES MOCKTAILS

**VIRGIN SPRITZ** .....8€  
Orange Spritz ou Fleur de Sureau Sans Alcool, Eau pétillante

**VIRGIN BERRIES** .....8€  
Jus de Cranberry, Sirop d'Agave, Jus de Citron Frais, Menthe  
Fraîche, Ginger Beer

**MRS MINT** .....8€  
Purée de Framboise, Jus de Citron, Menthe Fraîche, Limonade

**VIRGIN TIKI** .....8€  
Nectar d'abricot, Nectar d'Ananas, Jus de Citron Vert, Sirop  
de Grenadine

**APPLE MOJITO** .....8€  
Jus de Citron Vert, Sucre de Canne, Jus de Pomme, Eau Pétillante

**VIRGIN COLADA** .....8€  
Nectar d'Ananas, Jus d'Orange, Crème de Coco

Contenance des cocktails entre 15 et 25cl.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Carafe d'eau gratuite sur demande

Ici le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

# MEZZES ET PLANCHES

1 Mezzé 8€ - 2 Mezzés 14€ - 3 Mezzés 19€

BABA GHANOUSH <sup>VG</sup>

HOUMOUS DE CHOU-FLEUR <sup>VG</sup>

CROMESQUIS MOZZARELLA <sup>V</sup>

FALAFELS <sup>V</sup>

FRITES DE PANISSE <sup>V</sup>

TARAMA BLANC

FRITTO MISTO

BRICKS AU CHÈVRE <sup>V</sup>

MÉCHOUIA DE POIVRONS <sup>VG</sup>

PLANCHES CHARCUTERIES & FROMAGES 19€

## BIERES PRESSION

TIGER BOCK (france) .....	4,7€ (25cl) - 8€ (50cl)
GRIMBERGEN AMBRÉE (belgique) .....	4,9€ (25cl) - 8,2€ (50cl)
1664 BLANCHE (france) .....	4,9€ (25cl) - 8,2€ (50cl)

## BIERES BOUTEILLES

1664 33cl (france) .....	6,5€
BROOKLYN EAST IPA 33cl .....	7€
LA MINOTTE 33cl (Bière Locale Marseillaise) .....	7,5€
1664 SANS ALCOOL 0.0°33cl .....	5,5€

## APERITIFS

RICARD, PASTIS 51 2cl .....	3,4€
PASTIS MILLÉSIMÉ CHÂTEAU DES CREISSAUD 2cl .....	6,2€
PORTO GRAHAM 5cl .....	6€
MARTINI ROSSO OU BIANCO 5cl .....	5,8€
CAMPARI 5cl .....	5,8€
SAINT GERMAIN 20° 4cl .....	7,5€
JAGERMEISTER 35° 4cl .....	8€
KIR VIN BLANC PROVENCAL 12,5cl .....	5,5€

## SODAS

VITTEL, SAN PELLEGRINO .....	4,2€ (50cl) - 5,5€ (100cl)
SODAS AU CHOIX 25 ou 33cl .....	4,6€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Fanta, Sprite....	
DIABOLO 25cl .....	4,8€
JUS DE FRUITS GRANINI À LA VERSE 25cl .....	4,6€
CITRONNADE PRESSÉE À FROID 20cl .....	5,5€

## **GINS** 4cl

CITADELLE 44°.....	10€
HENDRICK'S.....	10€
JUILLET gin local.....	10€
GIBSON'S.....	8€
BOMBAY SAPPHIRE.....	9€

## **RHUMS** 4cl

HAVANA CLUB 3 ans d'âge.....	8,5€
HAVANA ANEJO.....	9€
DON PAPA.....	12€
ZACAPA.....	13€

## **TEQUILAS** 4cl

OLMECA.....	8€
PATRON ANEJO.....	16€

## **VODKAS** 4cl

ABSOLUT.....	8,5€
ZUBROWKA.....	8,5€
GREY GOOSE.....	12€

## **WHISKYS** 4cl

J&B.....	7,5€
JACK DANIEL'S.....	8,5€
THE BALVENIE.....	12€
TALISKER.....	12€
NIKKA.....	10€
MONKEY SHOULDER.....	10€
BOURBON FOUR ROSES.....	8,5€
ACCOMPAGNEMENT LONG DRINK.....	3,5€

### **HAPPY HOURS 7/7 DE 17H A 19H**

Bière Tigre Bock 50cl à 6€

Tous les Cocktails sans alcool à 6€

Tous les Cocktails Classiques avec alcool à 7€

# CAFETERIA

<b>NESPRESSO SELECTION</b> 	2,5€
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,6€
<b>LATTE MACHIATTO</b>	4,6€
<b>CAPPUCCINO</b>	4,2€
<b>BOISSON CHOCOLATÉE MONBANA</b> 	3,5€
<b>LATTÉ GLACÉ</b>	5,5€
<b>THÉ &amp; INFUSION PALAIS DES THÉS</b> 	4,2€
Demandez nous notre sélection du moment	
<b>CAFÉ DE L'APRÈS MIDI</b> et sa douceur du jour (de 15h à 17h)	6€

# DIGESTIFS 4cl

<b>GET 27, GET 31</b>	8€
<b>CALVADOS DROUIN</b> 5 ans d'âge	8€
<b>COGNAC HENNESSY</b>	7,5€
<b>BAILEYS IRISH CREAM</b>	7€
<b>ARMAGNAC LAUBADE</b>	8€
<b>EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS JOSEPH CARTRON</b>	7€
<b>SOUTHERN COMFORT</b>	7€
<b>RATAFIA DE MARSEILLE</b> digestif local	8€

# CAVE DI TATA

<b>ROUGE</b>	12,5cl 75cl
<b>VIN DE FRANCE</b> Bouchard Ainé & Fils Pinot Noir <i>Elégant, Fin, Délicat</i>	6€ - 26€
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE</b> Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers  <i>Rond, Fruité</i>	6€ - 25€
<b>TOSCANA CHIANTI RISERVA DOC</b> Crono <i>Joli Vieillessement en Fût de Chêne, Vin de Caractère</i>	7€ - 29€
<b>SICILIA</b> Nero D'Avola DOC <i>Juteux, Fruits Rouges, Figues et Mûres Sauvages</i>	7€ - 29€
<b>AOP BORDEAUX</b> Château Malbec «Terra vitis» <i>Caractère, Boisé</i>	6,5€ - 28€
<b>AOP PUISSEGUIN ST EMILION</b> Château Beausejour  <i>Jolis Tannins, Complexe, Belle Longueur</i>	35€
<b>MUCCHIETTO</b> IGT Primitivo Del Salento <i>Du Corps, Du Caractère, Du Soleil dans le Raisin</i>	6,5€ - 28€
<b>BLANC</b>	
<b>IGP PAYS D'OC MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE</b> Chardonnay «Terra vitis» <i>Rond, Fruité</i>	6€ - 26€
<b>AOP CÔTE DU RHÔNE</b> Les Abeilles de JEAN LUC COLOMBO <i>Minéral, Expressif, Complexe</i>	7,5€ - 32€
<b>AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b> Château La Coste Le Blanc  <i>Belle Expression du Terroir Local</i>	7€ - 29€
<b>DOC SICILIA GRILLO</b> Angelo <i>Cépage sicilien, Arôme citron et Fruits tropicaux</i>	6,5€ - 27€
<b>ROSÉ</b>	
<b>IGP MÉDITERRANÉEN</b> Wine O Clock <i>Fruité</i>	5,5€ - 24€
<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b> 360 de Cavalier «Terra vitis» <i>Rafraîchissant, Subtil</i>	6€ - 27€
<b>AOC COTEAU D'AIX CHÂTEAU LA COSTE</b> Rosé d'Une Nuit  <i>Fruité, Complexe, Aromatique</i>	7€ - 29€
<b>LES PÉTILLANTS</b>	
<b>CHAMPAGNE DE CASTELLANE PAR LAURENT-PERRIER</b> Brut	69€ (75cl)
<b>PROSECCO DOC SARTORI SPUMANTE</b> Brut - Vin pétillant italien	8€ (15cl)
<b>CUVÉE NOOH BIO BY CHÂTEAU LA COSTE</b> Vin désalcoolisé 	35€ (75cl)