

# La carte



# LES VINS BLANCS

15cl

75cl



## TERRE DU MIDI

**La Petite Gaterie**

**25€**

## LE PAYS D'OC

**La Baie du Soleil – Chardonnay BIO**

*EN BOUCHE ON RETROUVE SES ARÔMES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE*



**7€ / 29€**

## BOURGOGNE

**Chablis – Domaine des Héritières**

*NEZ AU BOUQUET COMPLEXE ET CHALEUREUX, BOUCHE AUX ARÔMES DE PIN ET DE PAMPLEMOUSSE*

**9€ / 42€**

**Chablis 1er cru Beauroy - Domaine Damp  
Frères**

*NEZ OUVERT SUR LE FRUIT JAUNE, LES SAVEURS BALSAMIQUES (TILLEUL, ACACIA, MIEL FRAIS). MINÉRALE ET CITRONNÉE ÉVOLUANT SUR UNE JOLIE OSSATURE TENDUE ET SALINE.*

**59€**

## GRANDS VINS DE BORDEAUX

**Monbazillac – Domaine Bajac BIO  
(vin moelleux)**

*ON PERÇOIT LE RAISIN FRAIS, L'ABRICOT MÊLÉ DE MIEL ET D'HERBE FRAÎCHE.  
LA BOUCHE EST MOELLEUSE ET GOURMANDE*



**8€ / 35€**

## LA LOIRE

**Sancerre – Domaine Durand**

*ROBE OR PÂLE, NEZ FIN ET ÉLÉGANT, BOUCHE RONDE ET ÉQUILBRÉE AVEC UNE LÉGÈRE NOTE D'ANETH*

**42€**

# LES VINS ROSÉS

15cl 75cl



## TERRE DU MIDI

La Petite Gaterie

25€

## LA PROVENCE

Domaine de l'Amoureuse

NEZ FIN ET DÉLICAT, DE FRUITS ROUGES, LAISSANT PLACE AUX AGRUMES  
APRÈS AÉRATION. BOUCHE AMPLE, PULPE DÉLICATE



7€ / 29€

Château Gabriel BIO

VIN RICHE ET FRUITÉ AUX NOTES DE PÊCHE DE VIGNE

32€

UP Ultimate

ROBE ROSE PÂLE AUX REFLETS CUIVRÉS.. DES ARÔMES INTENSES RÉVÉLANT DES NOTES DE  
CITRON MÛR MÊLÉES À DES NOTES FLORALES.

36€

Château d'Esclans - Whispering Angel

D'UNE GRANDE INTENSITÉ AROMATIQUE, LE NEZ EST NET ET PRÉCIS. EN BOUCHE, CE VIN  
EST SEC, AVEC UNE FINALE SOUPLE

42€

Domaine OTT - Château de Selle

CE CRU DE PROVENCE MINÉRAL ET SALIN, AUX NOTES VANILLÉES DE FRUITS BLANCS ET  
D'AGRUMES, S'AURA S'APPRÉCIER DE L'APÉRITIF AU DESSERT

59€

MAGNUM 1.5L UP Ultimate

74€

JEROBOAM 3L UP Ultimate

169€

LA SÉDUCTION EST IMMÉDIATE, UN VIN DANS L'ÈRE DU TEMPS. FAITES LE  
PLEIN D'ARÔMES

# LES VINS ROUGES

15cl 75cl



## TERRE DU MIDI

La Petite Gaterie

25€

## LE RHÔNE

Vacqueyras – Armand Dartois BIO



9€ / 39€

*OFFRE D'ABONDANTES SAVEURS DE MÛRE, DE RAISIN CONFIT, D'HERBES DE PROVENCE. BELLE FINALE ÉCLATANTE*

Saint Joseph AOP – "Roquebrussane" Maison

48€

Bouachon

*NEZ AVEC DES NOTES DE PETITS FRUITS ROUGES FRAIS, BOUCHE FRANCHE ET HARMONIEUSE, SOUTENUE PAR DES TANINS FINS ET SOYEUX.*

## LA BOURGOGNE

Pinot Noir – Vigneron Buxy  
AOP Côte Chalonnaise

8€ / 32€

*ARÔMES DE CASSIS ET DE GRIOTTES AVEC DES NOTES FUMÉES ET D'HUMUS. UN ÉQUILIBRE EN BOUCHE AVEC DES TANINS SOUPLES ET ÉLÉGANTS*

Hautes-Côtes de Nuits – Domaine Des  
Fournaches

52€

*NEZ PULPEUX ET JUTEUX DE CASSIS ET DE FRAMBOISES. BOUCHE FRANCHE ET CROQUANTE, L'OSSATURE EST BIEN EXTRAITE ET RACÉE AUTOUR DE FINS TANINS POIVRÉS.*

## LES GRANDS VINS DE BORDEAUX

Saint Emilion – Barrail Larrose

8€ / 34€

*EN BOUCHE CE VIN ROUGE EST UN VIN PUISSANT AVEC UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE L'ACIDITÉ ET LES TANINS.*

Saint-Estèphe AOP – Château Martin

48€

*DOTÉ D'UNE ROBE RUBIS SOMBRE, CE VIN BIEN ÉQUILIBRÉ ET ÉLÉGANT RÉGALE PAR SA FRAICHEUR ET SA MATIÈRE RICHE*

# LES CHAMPAGNES

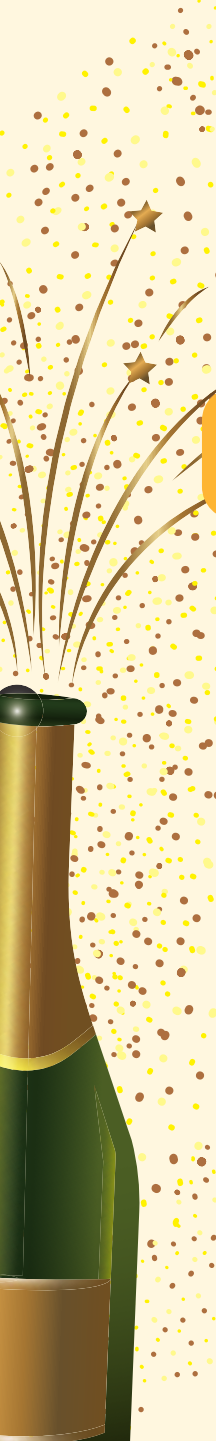
<b>La coupe</b>	<b>12cl</b>	<b>12€</b>
<b>La piscine</b>	<b>15cl</b>	<b>15€</b>
<b>Cuvée Posto Blanc de Blanc</b>	<b>75cl</b>	<b>120€</b>
<b>Piper-Heidsieck brut</b>	<b>75cl</b>	<b>95€</b>
<b>Piper-Heidsieck rosé</b>	<b>75cl</b>	<b>135€</b>
<b>Piper-Heidsieck blanc</b>	<b>75cl</b>	<b>145€</b>
<b>Laurent Perrier brut</b>	<b>75cl</b>	<b>145€</b>
<b>Laurent Perrier rosé</b>	<b>75cl</b>	<b>165€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	<b>75cl</b>	<b>295€</b>
<b>Dom Pérignon</b>	<b>75cl</b>	<b>480€</b>

## MAGNUM

<b>Piper-Heidsieck brut</b>	<b>150cl</b>	<b>180€</b>
-----------------------------	--------------	-------------

## PROSECCO MILLESIMATO

<b>La coupe</b>	<b>12cl</b>	<b>9€</b>
<b>La piscine</b>	<b>15cl</b>	<b>12€</b>
<b>La bouteille de blanc</b>	<b>75cl</b>	<b>39€</b>
<b>La bouteille de rosé</b>	<b>75cl</b>	<b>39€</b>



# LES BOISSONS

## APÉRITIFS 5CL

Ricard	8€
Martini rouge / blanc	8€
Campari	8€
Kir	8€
Apérol / Campari	8€
Spritz	12€
Americano	12€
Negroni	13€
Hugo Spritz	14€

## DIGESTIFS 5CL

Limoncello	10€
Manzana Verde	10€
Get 27	12€
Jagermeister	12€
Amaretto Disaronno	12€
Bailey's	12€

## SOFTS

Jus de fruit au verre	30cl	7€
Coca-Cola	33cl	7€
Coca-Cola Zéro	33cl	7€
Fuzetea	33cl	7€
Perrier	33cl	7€
Eau plate/gaz	75cl	8€
RedBull Regular	25cl	8€
RedBull Red	25cl	8€

## BIERES PRESSION

	25cl / 50cl
Heineken	
Panaché	7€ 10€
Monaco	7€ 10€

## BIERES BOUTEILLES

	8€
	33cl
Corona	
Desperados	
Budweiser	

# Spiritueux

4CL

## VODKAS

WYBOROWA (POLOGNE)	12€
ABSOLUT (SUÈDE)	14€
GREYGOOSE (FRANCE)	16€
BELVÉDÈRE (POLOGNE)	16€

## GINs

SEAGRAM'S (USA)	12€
BOMBAY SAPPHIRE (UK)	14€
FORDS GIN (UK)	14€
HENDRICK'S (ECOSSE)	16€

## RHUMS

HAVANA 3 AÑOS (CUBA)	12€
HAVANA 7 AÑOS (CUBA)	14€
DON PAPA BAROKO (PHILIPPINES)	14€
SAILOR JERRY (ÎLES VIERGES, USA)	14€
DON PAPA MASSKARA (PHILIPPINES)	15€
BUMBO (CARAÏBES)	15€
NAGA (INDONÉSIE)	15€
DIPLOMATICO 12 ANS (VENEZUELA)	16€



**BAR  
LOUNGE  
TAPAS  
CLUBING**



**POSTO  
PUBBLICO**

# SHOOTERS

**LE SHOT 5€**

**LE MÈTRE 45€**



**ALCOOL DE BASE**

**BOOKING  
06 52 35 47 98**

**9 RUE VICTOR COUSIN  
CANNES 06400**



## WHISKYS

<b>Ballantine's (Ecosse)</b>	<b>12€</b>
<b>Jameson (Irlande)</b>	<b>13€</b>
<b>Monkey Shoulder (Ecosse)</b>	<b>15€</b>
<b>Chivas 12 ans (Ecosse)</b>	<b>15€</b>
<b>J.Walker Black Label (Ecosse)</b>	<b>15€</b>

## JACK DANIEL'S (USA)

<b>Jack Daniel's Old N°7</b>	<b>13€</b>
<b>Jack Daniel's Honey</b>	<b>13€</b>
<b>Jack Daniel's Fire</b>	<b>13€</b>
<b>Jack Daniel's Apple</b>	<b>13€</b>
<b>Jack Daniel's Rye</b>	<b>13€</b>

## BOURBON

<b>Woodford Reserve (USA)</b>	<b>16€</b>
-------------------------------	------------

## TEQUILAS

<b>Camino Real (Mexique)</b>	<b>12€</b>
<b>Patron Silver (Mexique)</b>	<b>18€</b>

**JACK DANIEL'S**

# Cocktails

## VODKAS

### SEX ON THE BEACH :

VODKA WYBOROWA, CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ORANGE,  
JUS DE CRANBERRY, SIROP DE GRENADINE

13€

### MOSCOW MULE :

VODKA WYBOROWA, SOUR MAISON, GINGER BEER

13€

### COSMOPOLITAN :

VODKA WYBOROWA, TRIPLE SEC, JUS DE CRANBERRY, JUS  
DE CITRON

13€

### PORNSTAR MARTINI :

VODKA WYBOROWA, VANILLE, CITRON VERT, PURÉE DE  
PASSION, SHOT DE CHAMPAGNE

13€

## RHUMS

### MOJITO ET SES VARIANTES:

RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE  
CANNE, SODA, ANGOSTURA (CLASSIQUE, FRAISE OU PASSION)

13€

### MOJITO ROYAL +2€

### CUBA LIBRE :

RHUM HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, COCA-COLA

13€

### DAIQUIRI :

RHUM HAVANA 3 ANS, CANNE, JUS DE CITRON

13€

### JERRY MULE :

RHUM SAILOR JERRY, GINGER BEER, JUS DE CITRON, SIROP DE CANNE

14€

### DIPLO MOJITO :

RHUM DIPLOMATICO, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE  
CANNE, SODA, ANGOSTURA (CLASSIQUE, FRAISE OU PASSION)

16€

## TEQUILAS

### TEQUILA SUNRISE :

TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE

13€

### MEXICAN MULE :

TEQUILA, JUS DE CITRON, GINGER BEER

13€

### MARGARITA :

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON

13€

## WHISKSYS

<b>JACK SOUR :</b>	<b>13€</b>
<i>WHISKY JACK DANIEL'S N°7, JUS DE CITRON, SIROP DE CANNE</i>	
<b>JACK APPLE &amp; TONIC :</b>	<b>13€</b>
<i>WHISKY JACK DANIEL'S APPLE, TONIC, CITRON</i>	
<b>OLD FASHIONED :</b>	<b>16€</b>
<i>BOURBON WOODFORD RESERVE, SIROP DE CANNE, ZESTE D'ORANGE, SODA, ANGOSTURA</i>	

## GINS

<b>LONDON MULE :</b>	<b>13€</b>
<i>GIN SEAGRAM'S, JUS DE CITRON GINGER BEER</i>	
<b>GIN FIZZ :</b>	
<i>GIN SEAGRAM'S, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE</i>	<b>13€</b>
<b>HENDRICK'S CUCUMBER :</b>	
<i>GIN HENDRICK'S, TRANCHE DE CONCOMBRE, TONIC</i>	<b>16€</b>

## SPÉCIAUX

<b>AMARETTO SOUR :</b>	<b>13€</b>
<i>AMARETTO DISARONO, JUS DE CITRON, SIROP DE CANNE</i>	
<b>LONG ISLAND ICED TEA :</b>	<b>14€</b>
<i>TEQUILA, VODKA WYBOROWA, RHUM HAVANA 3 ANS, GIN SEAGRAM'S, COINTREAU, COCA-COLA</i>	

## VIRGINS COCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO :</b>	<b>10€</b>
<i>MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, LIMONADE, ANGOSTURA (CLASSIQUE, FRAISE OU PASSION)</i>	
<b>VIRGIN SEX ON THE BEACH :</b>	<b>10€</b>
<i>SIROP DE PÊCHE, JUS D'ORANGE, JUS DE CRANBERRY</i>	
<b>CHANTACO :</b>	<b>10€</b>
<i>JUS D'ORANGE, ANANAS, GRENADINE...</i>	

# LES BOUTEILLES

2 accompagnements au choix

## VODKAS

+3 Redbull Regular

ABSOLUT	70 cl	140 €
GREYGOOSE	70 cl	180 €
BELVÉDÈRE	70 cl	180 €

## RHUMS

+3 Redbull regular

HAVANA 7 ANS	70 cl	140 €
SAILOR JERRY	70 cl	140 €
DIPLOMATICO	70 cl	170 €

## WHISKYS

JACK DANIEL'S	70 cl	140 €
MONKEY SOULDER	70 cl	150 €

## GINS

+3 Redbull Red

BOMBAY SAPPHIRE	70 cl	140 €
HENDRICK'S	70 cl	160 €

## TEQUILAS

PATRON SILVER <i>ACCOMPAGNÉE DE TRANCHES DE CITRON ET SALIÈRE</i>	70 cl	190 €
--	-------	-------

PACK RECHARGE 3 REDBULL 15€

# TAPAS

## LES PLANCHES charcuterie ou fromage

PETITE	19€
MOYENNE	28€
GRANDE	38€

## LES CAMEMBERTS RÔTIS 250gr

AU MIEL THYM & NOIX	15€
À LA TRUFFE	19€

## POIVRONS À HUILE 18€

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
TARTE AU CITRON MERINGUÉ  
NOUGAT GLACÉ

8€



# PIZZE

## MARGHERITA

*TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC*



14€

## 4 FORMAGGI

*MOZZARELLA, CANTAL, GRANA PADANO, CHÈVRE*



16€

## REGINA

*TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS FRAIS, JAMBON BLANC*

16€

## DIAVOLA

*TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PICANT*

16€

## CHÈVRE MIEL CHORIZO

*MOZZARELLA, CANTAL, CHÈVRE, MIEL, THYM & CHORIZO*

16€

## LA PIZZA DU MOMENT

*MOZZARELLA, MORTADELLE, BURRATINA, CRÈME DE BASALMIQUE, PISTACHE*

18€

