

La carte

**VOTRE MENU DISPONIBLE
SUR NOTRE PAGE
INSTAGRAM À LA UNE**



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

**BAR
LOUNGE
TAPAS
CLUBING**



**POSTO
PUBBLICO**

APÉRO POSTO

19H-21H00

**UNE BOUTEILLE DE VIN
ACHETÉE, UNE PIZZA
OFFERTE !!!**

**BOOKING
06 52 35 47 98**

**9 RUE VICTOR COUSIN
CANNES 06400**

LES CHAMPAGNES

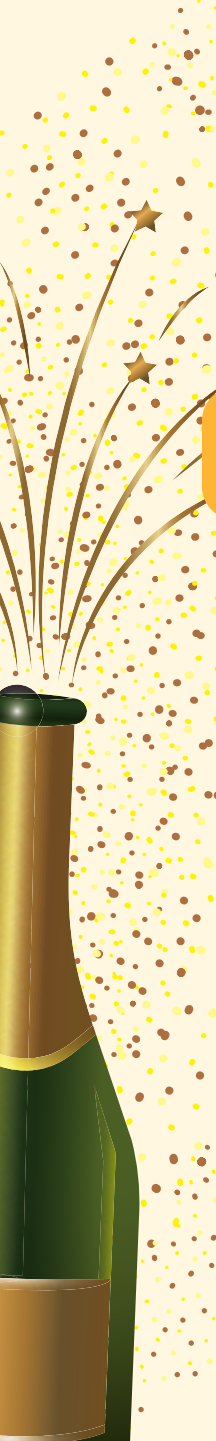
La coupe	12cl	12€
La piscine	15cl	15€
Cuvée Posto Blanc de Blanc	75cl	120€
Piper-Heidsieck brut	75cl	95€
Piper-Heidsieck rosé	75cl	135€
Piper-Heidsieck blanc	75cl	145€
Laurent Perrier brut	75cl	145€
Laurent Perrier rosé	75cl	165€
Ruinart Blanc de Blanc	75cl	295€
Dom Pérignon	75cl	480€

MAGNUM

Piper-Heidsieck brut	150cl	180€
-----------------------------	--------------	-------------

PROSECCO MILLESIMATO

La coupe	12cl	9€
La piscine	15cl	12€
La bouteille de blanc	75cl	39€
La bouteille de rosé	75cl	39€



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

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

JACK DANIEL'S (USA)

Jack Daniel's Old N°7	13€
Jack Daniel's Honey	13€
Jack Daniel's Fire	13€
Jack Daniel's Apple	13€
Jack Daniel's Rye	13€

BOURBON

Woodford Reserve (USA)	16€
-------------------------------	------------

TEQUILAS

Camino Real (Mexique)	12€
Patron Silver (Mexique)	18€

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

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

GINS

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

SPÉCIAUX

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

VIRGINS COCKTAILS

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

La carte

**VOTRE MENU DISPONIBLE
SUR NOTRE PAGE
INSTAGRAM À LA UNE**



TAPAS



LES PLANCHES

CHARCUTERIE 19€

FROMAGES FRAIS 19€

DE LA FERME

MIXTE 29€

CHARCUTERIE ET FROMAGES

ASSIETTE 18€

ASSIETTE HOUMOUS & GUACAMOLE FAIT MAISON

ACCOMPAGNÉE DE SON PAIN LIBANAIS ET DE CAMPAGNE

LES FOCACCIAS

TOMATE, MOZZA BUFALA & JAMBON CRU ITALIEN 15€

STRACCIATELLA À L'HUILE DE TRUFFE 15€

LES BRUSCHETTAS

TOMATE, MOZZARELLA & BUFALA TOMATE, 13€

MOZZA BUFALA & JAMBON CRU ITALIEN 15€

LES CAMEMBERTS AU FOUR 250gr

NATURE 13€

AU MIEL 15€

À LA TRUFFE 19€

LA FARANDOLE

Quand tu ne sais pas quoi choisir

Plateau à partager (4 à 6 personnes) comprenant une dégustation gourmande de toute notre carte Tapas !!!

65€

DESSERTS

8€

MOELLEUX AU CHOCOLAT
TARTE AU CITRON MERINGUÉ
NOUGAT GLACÉ

PIZZE

**Pizzas incluses dans la formule apéro*

MARGHERITA

TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC



13€

RUCOLA & PARMIGIANO

TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, GRANA PADANO



16€

REGINA

TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS FRAIS, JAMBON BLANC

16€

DIAVOLA

TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PICANT

16€

CHÈVRE MIEL

MOZZARELLA, CANTAL, CHÈVRE, MIEL, THYM



16€

4 FORMAGGI

MOZZARELLA, CANTAL, GRANA PADANO, CHÈVRE



16€

CALZONE NUTELLA

DESSERT À PARTAGER



16€

BUFALA

Tomate, Mozzarella di bufala, Tomates cerises basilic



16€

LA BURRATA

Tomate, Mozzarella, basilic, Burrata



18€

PARMA

Tomate, Mozzarella, Jambon cru italien, Roquette

18€

TARTUFO

Sauce truffe, Cantal, Mozzarella, Roquette, Grana Padano et Truffe

€29

