

## COCKTAILS

<b>Apérol Spritz</b>	25 cl	12 €
Apérol, prosecco, eau pétillante		
<b>Saint Germain Spritz</b>	25 cl	12 €
Liqueur St Germain, prosecco, eau pétillante		
<b>Mojito</b>	15 cl	12 €
Rhum blanc & rhum brun bio, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert		
<b>Daiquiri</b>	12 cl	12 €
Rhum blanc & rhum brun bio, jus de citron, sirop de sucre de canne		
<b>Sex on the beach</b>	15 cl	12 €
Vodka bio, liqueur de pêche, liqueur de cassis, jus d'ananas, jus d'orange & jus de cranberry		
<b>Négroni</b>	9 cl	10 €
Gin gordon's, Martini rouge, Campari		
<b>Yuzu Collins</b>	17 cl	13 €
Gin Français Yu de Sorgin aux notes poivrées et acidulées, jus de citron vert, sirop de sureau, eau pétillante		



Cocktail du moment : Gin Pear's

12 cl 12€

Gin, nectar de poire, sirop d'épices maison, citron vert

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Red Blush</b>	25 cl	10 €
Jus de pamplemousse, sirop de romarin maison, eau pétillante		
<b>Floréale</b>	25 cl	10 €
Martini sans alcool Floréale, tonic.		
<b>Virgin mojito</b>	15 cl	10 €
Sirop de canne bio, citron vert, sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante		
<b>Thé glacé maison</b>	25 cl	8€
Thé noir, citron jaune, menthe fraîche		

# APÉRITIFS

Muscat Beaumes de Venise. Cuvée spéciale APSOM	5 cl	7.5 €
Vin blanc-cassis	12 cl	7.5 €
Coupe Champagne Taittinger Réserve brut	12 cl	15 €
Kir Royal : Crème de cassis, crème de pêche	12 cl	15 €
Coupe Prosecco brut Castello Di Roncade	12 cl	7.5 €
Bouteille Prosecco brut Castello Di Roncade	75 cl	37 €
Pastis 51, Ricard	4 cl	7.0 €
Martini Blanc, Martini Rouge	4 cl	7.0 €
Porto, Campari	4 cl	7.0 €
Americano	12 cl	10 €
Bière Blonde Heineken	33 cl	7.0 €
Bière Bio du Comté de Nice : Blonde, Ambrée	33 cl	7.5 €
Gin tonic (Gordon's)	12 cl	10 €
Gin Français Yuzu Tonic (Sorgin)	12 cl	12 €
Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt	4 cl	11 €
Whisky Jack Daniels Old NO.7	4 cl	9.5 €
Whisky JB	4 cl	7.0 €
Whisky JB & coca	12 cl	10 €

# SANS ALCOOL

Coca, Coca Zéro	33 cl	6.0 €
Jus de fruits : Abricot, ananas, pomme, tomate	25 cl	6.0 €
Limonade, Tonic, Orangina, Ice tea pêche	25 cl	6.0 €
San Bitter Venezio	20 cl	5.0 €
Bière sans alcool Leffe	25 cl	6.0 €

# EAUX

Evian, Badoit, San Pellegrino	50 cl	5.0 €
Evian, Badoit, San Pellegrino	100 cl	7.0 €

# CARTE DES VINS



Verre  
12cl

50cl

75cl

## BULLES

- Prosecco DOC Treviso
- Champagne AOP

Castello di Roncade	7,5	37
Taittinger - Réserve Brut	15	85

## BLANCS

### PROVENCE & MÉDITERRANNÉE

- Pays D'OC - IGP
- Côtes de Provence AOP
- Côtes de Provence AOP
- Cassis AOP



La Cour des Dames - 2023	7		
Château La Mascaronne - 2024	8,5	35	45
Châtellenie de Mistral - 2024	30	38	
Domaine du Paternel - 2024			51

### VALLÉE DU RHÔNE

- Ventoux AOP
- Cairanne AOP



Domaine Terre de Ghaya - Le Précieux 2023 - Vendange manuelle	35
Camille Cayran - Grande réserve - 2024	30

### BOURGOGNE

- Chablis AOP
- Ladoix AOP
- Pouilly-Fuissé 1er Cru AOP



Grand Calcaire - 2023	9,5	58
Domaine d'Ardhuy - La source - 2023		70
Domaines Auvigne - Aux Chailloux - 2022		78

## ROSÉS

### PROVENCE & MÉDITERRANNÉE

- Méditerranée IGP
- Côtes de Provence AOP
- Côtes de Provence AOP Cru Classé
- Côtes de Provence AOP



Domaine Amourdedieu - 2024	7		
Château La Mascaronne - 2024	8,5	32	40
Domaine d'OTT - Château de Selles 2023			69
Whispering Angel - Château d'Esclans 2024			55

# CARTE DES VINS



Verre  
12cl      50cl      75cl

## ROUGES

### PROVENCE

- Côtes de Provence AOP
- Côtes de Provence AOP



Châtellenie de Mistral - 2022	30	38
Château La Mascaronne - 2020	8,5	44

### VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône AOP
- Ventoux AOP
- Crozes-Hermitage AOP



Caprices d'Antoine - 2023	7	37
Domaine Terre de Ghaya- Cuvée Gravité 2022 - Vieilli 1 an en fût de chêne		43
Les Pontaix - Vin parcellaire - Laurent Fayolle - 2022		74

### BOURGOGNE

- Nuits Saint Georges AOP
- Côtes de Beaune Villages AOP



Domaine d'Ardhuy - Aux herbues - Les Argillats - 2022		99
Domaine d'Ardhuy - Les Combottes 2023		75

### BORDEAUX

- Bordeaux supérieur
- Pomerol AOP  
Grand vin de Bordeaux
- Medoc AOP



Château Gayon - 2021	7,5	35
Château Clos de Salles - 2011		99
Cos D'Estournel- Cuvée G - 2020		70

### ITALIE

- Puglia IGP

Appassimento - CA Vittoria - 2024	7,5	39
-----------------------------------	-----	----

# **BOISSONS CHAUDES**

Café expresso Malongo « Grande réserve » 100% Arabica	2.5
Café américain, Double café	3.0
Café noisette	2.8
Café crème, Café au lait, Cappuccino	4.5
Thé noir Bio Malongo : Earl Grey, English breakfast, darjeeling	3.5
Thé vert Bio Malongo : Gunpowder, menthe, jasmin	3.5
Infusion Bio Malongo : Rooibos, verveine, tilleul	3.5

# **MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS**

Espèces - Carte bleue Visa - Mastercard - American Express

Apple pay - Chèques vacances (papier)

# **HORAIRES**

Déjeuner : Samedi, dimanche

Dîner : Jeudi, vendredi, samedi, dimanche

# **PRIVATISATION**

Possibilité de privatisation pour organiser vos repas de famille, mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, repas de fin d'année, repas d'association...

# **BON CADEAU**

Vous cherchez une idée cadeau originale ? Nous avons ce qu'il vous faut ! Offrez un chèque cadeau pour un repas savoureux dans notre restaurant. Nos chèques cadeaux sont le moyen parfait d'offrir un moment gourmand à vos proches.

- . Montant libre
- . Validité pendant 1 an
- . Liberté du choix sur la carte ou menu

# **RESEAUX**



Restaurant le Romarin - La Colle sur Loup



leromarin\_lacollesurloup