


## COCKTAILS

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL

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

---

## 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 brutCastello 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 Venezzio	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





## BULLES


• Prosecco DOC Treviso	Castello di Roncade	7,5	37
• Champagne AOP	Taittinger - Réserve Brut	15	85

## BLANCS


### PROVENCE & MÉDITERRANÉE

• Pays D'OC - IGP	La Cour des Dames - 2023	7		
• Côtes de Provence AOP 	Château La Mascaronne - 2024	8,5	35	45
• Côtes de Provence AOP	Châtellenie de Mistral - 2024		30	38
• Cassis AOP 	Domaine du Paternel - 2024			51

### VALLÉE DU RHONE



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

### BOURGOGNE

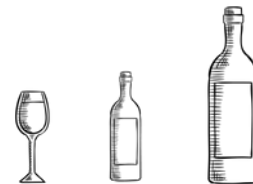
• Chablis AOP	Grand Calcaire - 2023	9,5		58
• Ladoix AOP 	Domaine d'Ardhuy - La source - 2023			70
• Pouilly-Fuissé 1er Cru AOP	Domaines Auvigue - Aux Chailloux - 2022			78

## ROSÉS

### PROVENCE & MÉDITERRANÉE

• Méditerranée IGP	Domaine Amourdedieu - 2024	7		
• Côtes de Provence AOP 	Château La Mascaronne - 2024	8,5	32	40
• Côtes de Provence AOP Cru Classé	Domaine d'OTT - Château de Selles 2023			69
• Côtes de Provence AOP 	Whispering Angel -Château d'Esclans 2024			55

# CARTE DES VINS



Verre  
12cl

50cl



75cl

## ROUGES


### PROVENCE

• Côtes de Provence AOP		Châtellenie de Mistral - 2022		30	38
• Côtes de Provence AOP		Château La Mascaronne - 2020	8,5		44


### VALLÉE DU RHONE

• Côtes du Rhône AOP		Caprices d'Antoine - 2023	7		37
• Ventoux AOP		Domaine Terre de Ghaya- Cuvée Gravité 2022 - Vieilli 1 an en fût de chêne			43
• Crozes- Hermitage AOP		Les Pontaix - Vin parcellaire - Laurent Fayolle - 2022			74

### BOURGOGNE

• Nuits Saint Georges AOP		Domaine d'Ardhuy - Aux herbues - Les Argillats - 2022			99
• Côtes de Beaune Villages AOP		Domaine d'Ardhuy - Les Combottes 2023			75

### BORDEAUX

• Bordeaux supérieur		Château Gayon - 2021	7,5		35
• Pomerol AOP Grand vin de Bordeaux		Château Clos de Salles - 2011			99
• Medoc AOP		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