

COCKTAILS

Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau pétillante	25 cl	13 €
Saint Germain Spritz Liqueur St Germain, prosecco, eau pétillante	25 cl	13€
Sarti Spritz Liqueur Sarti Rosa : liqueur de fruits de la passion & mangue, prosecco, ginger beer	15 cl	13€
Rosé Hibiscus Vin rosé "Folly by Mascaronne", sirop hibiscus, framboises fraîches, prosecco	15 cl	11 €
Mojito Rhum blanc Havana Club, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert	15 cl	13 €
Négroni Gin gordon's, Martini rouge, Campari	9 cl	11 €
Yuzu Collins Gin Français Yu de Sorigin aux notes poivrées et acidulées, jus de citron vert, sirop de sureau, eau pétillante	17 cl	13 €



Cocktail du moment : Spicy planteur

Rhum brun épicé des Caraïbes, jus d'ananas, citron vert, ginger beer.

25 cl 13€

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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	16 €
Demi-bouteille Champagne Taittinger Réserve brut	37,5 cl	47€
Bouteille Champagne Taittinger Réserve brut	75 cl	90€
Kir Royal : Crème de cassis, crème de pêche	12 cl	16 €
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 maison	12 cl	11 €
Bière Blonde Heineken	33 cl	7.0 €
Bière Bio du Comté de Nice : Blonde, Ambrée	33 cl	8.0 €
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 €

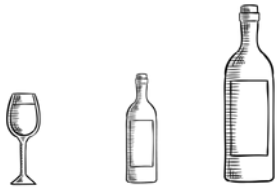
SANS ALCOOL

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	6.0 €
Evian, Badoit, San Pellegrino	100 cl	8.0 €

CARTE DES VINS



Verre
12cl

50cl

75cl

BULLES

• Prosecco DOC Trevise	Castello di Roncade	7,5€	37€
• Champagne AOP	Taittinger - Réserve Brut	16€	90€
	<i>*Disponible en demi-bouteille 37,5 cl - 47€</i>		

BLANCS

PROVENCE & MÉDITERRANÉE

• Pays D'OC - IGP		La Cour des Dames - 2025	7€	
♥ • Côtes de Provence AOP	 	Château La Mascaronne - 2024	8,5€	35€ 45 €
• Côtes de Provence AOP		Châtellenie de Mistral - 2025		30 € 38€
• Cassis AOP	 	Domaine du Paternel - 2024		51 €

VALLÉE DU RHONE

♥ • Ventoux AOP	 	Domaine Terre de Ghaya - Le Précieux 2025 -Vendange manuelle		35€
• Cairanne AOP		Camille Cayran - Grande réserve - 2024		30 €

BOURGOGNE

♥ • Chablis AOP		Grand Calcaire - 2025	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

• Côtes de Provence AOP		Folly by Mascaronne - 2024	7€	
♥ • Côtes de Provence AOP	 	Château La Mascaronne - 2024	8,5€	32€ 40€
• Côtes de Provence AOP		Domaine d'OTT - Château de Selles 2023		69€
♥ • Côtes de Provence AOP	 	Whispering Angel -Château d'Esclans 2025		55€

CARTE DES VINS



Verre
12cl 50cl 75cl

ROUGES

PROVENCE

• Côtes de Provence AOP	Châtellenie de Mistral - 2024	30€	38€
• Côtes de Provence AOP  	Château La Mascaronne - 2022	8,5€	44€
	<i>*Disponible en Magnum - 2020 - 90€</i>		

VALLÉE DU RHONE

• Côtes du Rhône AOP	Caprices d'Antoine - 2024	7€	37€
• Ventoux AOP 	Terre de Ghaya - Cuvée gravité vendanges manuelles - 2023		42€
• Crozes- Hermitage AOP	Les Pontaix - Vin parcellaire - Laurent Fayolle - 2022		74€

BOURGOGNE

• 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€
• Médoc 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	3.0
Café américain, Double café	3.5
Café noisette	3.3
Café crème, Café au lait, Cappuccino	5.0
Thé noir Bio Malongo : Earl Grey, English breakfast, darjeeling	4.0
Thé vert Bio Malongo : Gunpowder, menthe, jasmin	4.0
Infusion Bio Malongo : Rooibos, verveine, tilleul	4.0

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS

Espèces - Carte bleue Visa - Mastercard - American Express

Apple pay - Chèques vacances

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