

LA CHICOULA DES ROCHES ROUGES

LES SALADES SALADS

La tomate, basilic, olives et vinaigrette balsamique, 19 €
Tomato, basil, olives, and balsamic vinaigrette

La classique tomate mozza, 22 €
Tomato and mozzarella

La melon jambon, 22 €
Melon and cured ham

La Niçoise, 24 €
The Niçoise salad

LES FOCACCIAS SALÉES SAVOURY FOCACCIAS

LA MÉDITERRANÉENNE, 18 €
Tomates cerises, basilic et mozzarella
Cherry tomatoes, basil, and mozzarella

COMME UN PAN BAGNAT, 22 €
Thon à l'huile, radis, fèves et basilic
Tuna in oil, radishes, fava beans, and basil

LA PARMA, 22 €
Caviar d'aubergine, tomates
et jambon de Parme
Eggplant caviar, tomatoes and Parma ham

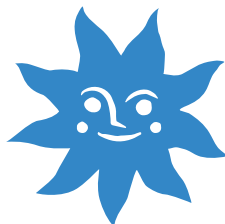
LE POULPE, 24 €
À l'encre de seiche, poulpe à l'huile
et marjolaine
With squid ink, octopus in oil, and marjoram

LES SANDWICHES SANDWICHES

CLUB POULET, 32 €
Poulet braisé, œuf, salade, tomate, oignon,
sauce cocktail, accompagné de mesclun
*Grilled chicken, egg, lettuce, tomato, onion, cocktail sauce,
served with mixed salad greens*

+3 € supplément bacon
+3 € with bacon

CRAB ROLL, 36 €
Pain brioché, crabe de Méditerranée, salade, tomate,
mayonnaise au saté, oignon crispy,
accompagné de mesclun
*Brioche bun, Mediterranean crab, lettuce, tomato, satay
mayonnaise, crispy onion, served with mixed salad greens*



LES DESSERTS

DESSERTS

Salade de fraises au sirop et son sorbet, 14 €

Strawberry salad in syrup with sorbet

Assiette de melon et pastèque, 16 €

Melon and watermelon platter

Salade de fruits, 12 €

Fresh fruit salad

Sélection de glaces et sorbets Maison Moka D'Or, 6 € / boule

Selection of Maison Moka D'Or ice creams and sorbets, 6 € per scoop

Vanille, chocolat, yaourt, noisette, caramel, pistache, pêche, fraise, citron vert, melon, passion, abricot

Vanilla, chocolate, yogurt, hazelnut, caramel, pistachio, peach, strawberry, lime, melon, passion fruit, apricot

LES FOCACCIAS SUCRÉES

SWEET FOCACCIAS

Pâte à tartiner et noisettes caramélisées, 14 €

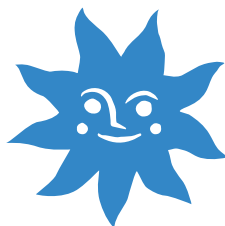
Chocolate spread and caramelized hazelnuts

Fruits rôtis aux aromates et miel, 16 €

Roasted fruits with herbs and honey

Mascarpone et fruits frais, 16 €

Mascarpone and fresh fruits



LES COCKTAILS SIGNATURES, 24 €
SIGNATURE COCKTAILS

LA CHICOULA

Liqueur de lavande, Aperol,
jus de citron jaune, soda water
*Lavender liqueur, Aperol, lemon juice,
and soda water*

LA CALIGNA

Tequila Don Julio Blanco, Galliano,
sirop de banane, jus de citron vert
*Don Julio Blanco Tequila, Galliano,
banana syrup, and lime juice*

LE PROUVENÇO

Pastis Henri Bardouin, Gin Poulpe Bleu,
crème de menthe, jus de citron vert
*Henri Bardouin Pastis, Poulpe Bleu Gin,
crème de menthe, and lime juice*

LE BAOU

Vodka Ziga Zaga infusée au poivre,
Noilly Prat, sirop au piment
*Ziga Zaga pepper-infused vodka,
Noilly Prat, and chili syrup*

LE SOLEU

Whisky Singlar, Limoncello,
jus de citron jaune, sirop de framboise, thé glacé
Mistral Gagnant, feuilles de menthe, Prosecco
*Singlar Whisky, Limoncello,
lemon juice, raspberry syrup, Mistral Gagnant iced tea,
mint leaves, and Prosecco*

LES COCKTAILS À PARTAGER, 44 €
COCKTAILS TO SHARE

LE BELLINI PÊCHE

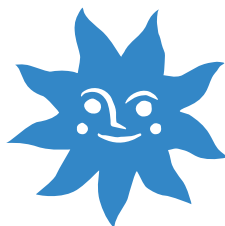
RinQuinQuin, purée de pêche, Prosecco
RinQuinQuin, peach purée, and Prosecco

LA SANGRIA ROSÉ

Vin rosé, citron vert, soda water,
basilic, fraise, framboise
*Rosé wine, lime, soda water, basil,
strawberry, and raspberry*

LE SPRITZ DE PROVENCE

Aperol, Orange Colombo, jus de pamplemousse,
Prosecco, soda water
*Aperol, Orange Colombo, grapefruit juice,
Prosecco, and soda water*



LES SPRITZ, SPRITZ

SPRITZ DE PROVENCE 21 €

Aperol, Orange Colombo, jus de pamplemousse,
Prosecco, soda water
*Aperol, Orange Colombo, grapefruit juice,
Prosecco, soda water*

LIMONCELLO SPRITZ 21 €

Limoncello, feuilles de menthe, Prosecco, soda water
Limoncello, mint leaves, Prosecco, soda water

HUGO 21 €

Liqueur de Saint-Germain,
5 feuilles de menthe, Prosecco, soda water
*St-Germain elderflower liqueur,
5 mint leaves, Prosecco, soda water*

HERBAL 21 €

Farigoule, Prosecco, soda water, thym fumé
Farigoule, Prosecco, soda water, smoked thyme

ABRICOT 21 €

Liqueur d'abricot Giffard,
jus de citron, Prosecco, soda water
*Giffard apricot liqueur,
lemon juice, Prosecco, soda water*

YUZU SPRITZ 24 €

Saké Yume français, Yuzu, Prosecco, soda water
French Yume Saké, Yuzu, Prosecco, soda water

LES MOCKTAILS, 16 € MOCKTAILS

VOILÀ L'ÉTHÉ

Thé L'air du Thé, sirop miel
et vanille, citron jaune, thym frais,
framboises fraîches
*L'Air du Thé infusion, honey & vanilla syrup,
lemon juice, fresh thyme, fresh raspberries*

L'EXPRÉSOTIQUE

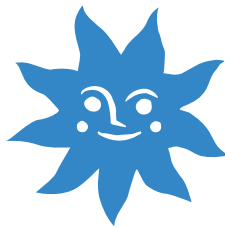
Seedlip Grove, sirop de noisette,
jus d'ananas, citron vert,
lait de coco, espresso
*Seedlip Grove, hazelnut syrup, pineapple
juice, lime juice, coconut milk, espresso*

L'AGRISCUS

Jus d'orange frais, citron jaune,
citron vert, jus de pamplemousse,
Schweppes Hibiscus
*Fresh orange juice, lemon juice, lime juice,
grapefruit juice, Schweppes Hibiscus*

SPICED MULE

Seedlip Spiced, citron vert,
sirop de sucre, ginger beer
*Seedlip Spiced, lime juice,
simple syrup, ginger beer*



LES APÉRITIFS

APÉRITIFS

Suze, 10 €
Pastis Henri Bardouin, 10 €
Pastis 12/12 de Saint-Tropez, 12 €
Orange Colombo, 12 €
RinQuinQuin, 12 €
Lillet (blanc, rouge ou rosé), 12 €
Campari, 12 €
Aperol, 12 €
Gentiane de Lure, 12 €
Noix de la Saint-Jean, 12 €
Martini Riserva Ambrato, 12 €
Martini Riserva Rubino, 12 €
Martini Riserva Bitter, 12 €

LES BIÈRES

BEERS

PRESSION

Draft

Riviera Blonde 25cl, 9 €
Riviera Blonde 50cl, 16 €
Riviera Citron Gingembre 25cl, 10 €
Riviera Citron Gingembre 50cl, 16 €

BOUTEILLE 33CL

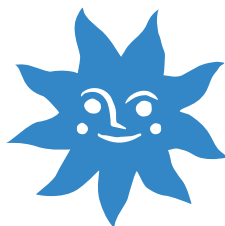
Bottle 33cl

Riviera Beer 0%, 12 €

LES PORTOS

PORT WINES

Porto Tawny, 10 €
Porto White, 10 €



LA SÉLECTION DU SOMMELIER THE SOMMELIER'S SELECTION

BLANC

White

Château La Martinette 2024

12cl - 14 € | 75cl - 58 €

Fondugues Pradugues

12cl - 16 € | 75cl - 82 €

Sancerre

12cl - 16 € | 75cl - 98 €

ROUGE

Red

Château La Martinette 2022

12cl - 14 € | 75cl - 64 €

ROSÉ

Château La Martinette 2024

12cl - 14 € | 75cl - 58 €

Domaine de la Bouverie 2024

12cl - 15 € | 75cl - 62 €

Fondugues Pradugues

12cl - 16 € | 75cl - 85 €

Domaine Ott Château de Selle 2024

12cl - 18 € | 75cl - 96 €

PROSECCO

Spago DOC Treviso

12cl - 14 € | 75cl - 56 €

CHAMPAGNE

Louis Roederer

Brut Collection 245

12cl - 26 € | 75cl - 132 €

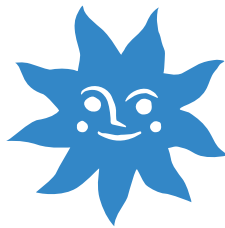
VIN PÉTILLANT

Sparkling wine

Rosé sans alcool

Nooh Château La Coste

12cl - 16 € | 75cl - 88 €



LES SOFTS

SOFTS

Aquachiarà 50cl
(eau microfiltrée / *microfiltered water*)
50 cl - 5 € | 75 cl - 8 €

Evian 75cl, 10 €
Badoit 75cl, 10 €
Perrier 33cl, 9 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl, 9 €
Red Bull 25cl, 10 €

SCHWEPPES PREMIUM MIXER 20CL, 10 €

Original, Hibiscus,
Ginger Beer, Ginger Ale, Pomelo

JUS DE FRUITS
BISSARDON 25CL, 9 €
Bissardon fruit juices

Ananas, pomme, tomate, abricot, pêche,
framboise, mangue
*Pineapple, apple, tomato, apricot, peach,
raspberry, mango*

JUS DE FRUITS FRAIS, 9 €
Freshly squeezed juices

Orange, pamplemousse, citron jaune
Orange, grapefruit, lemon

LES SOFTS MAISON

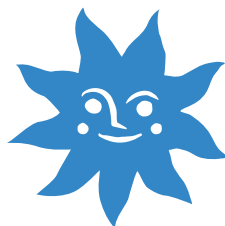
HOMEMADE SOFT DRINKS

LIMONADE FRAICHE, 12 €
Fresh lemonade

Soda water, sirop de sucre, citron vert
Soda water, simple syrup, lime

ORANGEADE, 12 €

Jus d'Orange, Schweppes Hibiscus
Orange juice, Schweppes Hibiscus



LES CAFÉS PAR LOMI COFFEES BY LOMI

Expresso (*espresso*) / Décaféiné (*decaf*), 6 €
Allongé / Noisette, 6 €
Americano, 6 €

Double expresso
/ Café crème, 8 €
Cappuccino, Latte, 9 €
Chocolat chaud (*hot chocolate*), 10 €

LES THÉS & INFUSIONS PAR COLLECTION T, 8 € TEAS & INFUSIONS BY COLLECTION T

THÉS NOIRS *Black tea*

Philip's Blend (Earl Grey)
Scottish Breakfast

THÉS VERTS *Green tea*

Sencha Op Fuji
Chine Jasmin Bio
Balade à Marrakech (menthe / *mint*)
Ginseng citron (*lemon*)
Detox N°6

THÉS BLANC *White tea*

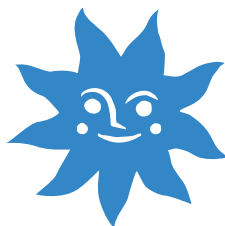
Mistral Gagnant
(pamplemousse & framboise
/ *grapefruit & raspberry*)

INFUSIONS *Infusions*

Camomille (*chamomile*)
Verveine (*verbena*)
Au fond du jardin (fruits rouges / *redberries*)
Un soir à Cape Town
(rooibos orange / *orange rooibos*)

INFUSIONS FRAICHES *Fresh infusions*

Citron, menthe, gingembre, thym
Lemon, mint, ginger, thyme



LES CAFÉS GLACÉS ICED COFFEES

CLASSIC FRAPPÉ, 10 €

Double espresso,
Sirop de sucre de canne
Double espresso, cane sugar syrup

LE CRÈME GLACÉ, 12 €

Espresso, sirop de sucre de canne, lait
(entier, soja, amande)
*Espresso, cane sugar syrup, milk
(whole, soy, or almond)*

CAPPUCCINO GLACÉ, 12 €

L'AROMATISÉ, 14€
Caramel ou noix de coco ou
chocolat-noisette ou vanille
Caramel, coconut, chocolate-hazelnut, or vanilla

AVEC ALCOOL AU CHOIX, 18 €

Bailey's ou Amaretto ou Cognac
Bailey's, Amaretto, or Cognac

LES THÉS GLACÉS ICED TEAS

L'ÉTHÉ VERT, 12 €

Thé vert Marrakech, citron jaune, sirop de sureau,
jus de pomme, gingembre, concombre, menthe
*Moroccan green tea, lemon, elderflower syrup, apple
juice, ginger, cucumber, mint*

THÉ GLACÉ

MISTRAL GAGNANT, 12 €

Thé Mistral Gagnant,
purée de pêche, citron vert
Mistral Gagnant tea, peach purée, lime

THÉ GLACÉ

BAISER TANTRA, 12 €

Thé fruits rouges, jus de canneberge,
sirop basilic, fraise, poivre
*Red fruit tea, cranberry juice, basil syrup,
strawberry, pepper*

THÉ GLACÉ DOLCE VITA, 12 €

Poire, pêche, abricot, fruits exotiques
Pear, peach, apricot, exotic fruits