

Ba chẽ to

APÉRITIFS

Aperitifs

LE P'TIT BLEU, PASTIS HENRI BARDOUIN – 3 CL – 4,5 €

PASTIS D'AVIGNON, PASTIS 12/12 DE SAINT-TROPEZ – 3 CL – 6,5 €

RINQUINQUIN, ORANGE COLOMBO, NOIX DE LA SAINT-JEAN – 6 CL – 6 €

CYNAR, APEROL, CAMPARI, GENTIANE DE LURE, SUZE – 6 CL – 6 €

MARTINI RISERVA RUBINO, MARTINI RISERVA AMBRATTO, LILLET BLANC, ROSÉ, ROUGE – 6 CL – 6 €

KIR PROVENÇAL AU PÉTILLANT DU LUBERON – 12 CL – 9 €

Cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche.

Blackcurrant, blackberry, raspberry, chestnut, peach, blueberry

BIÈRES

Beers

BOUTEILLE LA PETITE AIXOISE – 33 CL – 9 €

Blanche, ambrée, Indian Pale Ale

White ale, amber ale, IPA

PRESSION LA PETITE AIXOISE, – 25/50 CL – 3,5/7 €

Blonde «La Pils française»

Pale ale «The French Pils»

PANACHÉ, PRESSION & SIROP, MONACO – 25/50 CL – 3,5/7 €

Panaché, draught & syrup, Monaco

PICON & BIÈRE PRESSION – 25/50 CL

Picon & draught beer

SODAS & JUS DE FRUITS

Sodas & Juices

JEAN LOUIS BISSARDON – 25 CL – 8 €

Tomate roma, pomme reinette, poire Williams, abricot Bergeron, pêche de vigne

Roma tomato, Reinette apple, Williams pear, Bergeron apricot, vine peach

SCHWEPPE'S SELECTION – 20 CL – 6 €

Tonic Original, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer, Pomelo

RIVIERA COLA – 33 CL – 6 €

PERRIER – 33 CL – 4,5 €

CRYO EAU PLATE ET PÉTILLANTE MICROFILTRÉE

PRIX PAR PERSONNE – 2 €

Cryo still or sparkling microfiltered water (price per person)

GINS DE PROVENCE & TONICS

Provençal gins & tonics

JUILLET – 16 €

Gin Juillet, romarin, Schweppes Sélection Hibiscus

Gin Juillet, rosemary, Schweppes Selection Hibiscus

GIN XII – 15 €

Gin XII, thym frais, baies de genièvre, Schweppes Sélection Original

Gin XII, fresh thyme, juniper berries, Schweppes Selection Original

GIN GARDENER – 14 €

Gin Gardener, anis étoilé, zeste de citron jaune, Schweppes Sélection Original

Gin Gardener, starry aniseed, lemon zest, Schweppes Selection Original

GINS & TONICS

Gins & tonics

GIN – 4 CL

Tanqueray – 7 €

Citadelle – 10 €

Hendricks – 9 €

Mare – 11 €

Oli’Gin – 12 €

Bombay Sapphire – 7 €

CHOOSE YOUR TONIC

Schweppes Sélection Tonic Original, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer – 6 €

GINS DE PROVENCE SANS ALCOOL & TONICS

Non-alcoholic Provençal gins & tonics

GROVE 42 – 15 €

Gin sans alcool Grove 42, tranches d’orange, Schweppes Sélection Ginger Ale

Non alcoholic gin Grove 42, orange slices, Schweppes Selection Ginger Ale

GARDEN 108 – 15 €

Gin sans alcool Garden 108, menthe, Schweppes Sélection Hibiscus

Non alcoholic gin Garden 108, mint, Schweppes Selection Hibiscus

COCKTAILS CRÉATION

Creation cocktails

CIGALO – 14 €

Pastis 12/12, jus d'abricot, sirop d'orgeat, citron, Schweppes Sélection Ginger ale
Pastis 12/12, apricot juice, almond syrup, lemon, Schweppes Selection Ginger ale

NEGRONI DU MOULIN – 15 €

Gin Mare, Antica Formula, Campari, basilic
Gin Mare, Antica Formula, Campari, basil

ESTELLO – 16 €

Rhum épicié, liqueur Manguin citron-bergamotte, citron vert, menthe, fraise, Cryo eau pétillante
Spiced rum, liquor Manguin lemon-bergamot, lime, mint, strawberry, Cryo sparkling water

SOLEIL ROJO – 16 €

Vodka, liqueur H. Theoria Electric Velvet, framboise, citron, basilic, pétillant du Luberon
Vodka, liquor H. Theoria Electric Velvet, raspberry, lemon, basil, sparkling Luberon wine

GARRIGA MULE – 16 €

Liqueur Melopepo, Mezcal, citron vert, Schweppes Sélection Ginger beer, Angostura
Liquor Melopepo, Mezcal, lime, Schweppes Selection Ginger beer, Angostura

FLAMO – 12 €

Téquila, Orange Colombo, sirop de basilic, citron, piment
Tequila, Orange Colombo, basilic syrup, lemon, chili

SODAS MAISON & MOCKTAILS

Homemade sodas & mocktails

MISTRAL GAGNANT – 9 €

Thé Earl Grey glacé, purée de pêche, citron vert, romarin frais & cardamome
Earl grey tea, peach puree, lime, fresh rosemary & cardamom

LIMONADE FRAÎCHE – 7 €

Citron vert, menthe, sucre, Cryo eau pétillante
Lime, mint, sugar, Cryo sparkling water

EAU DETOX – 7 €

Concombre, basilic, gingembre, Cryo eau pétillante
Cucumber, basil, ginger, Cryo sparkling water

ARANGEADE – 8 €

Jus d'orange, Schweppes Sélection Hibiscus
Orange juice, Schweppes Selection Hibiscus

VIVARO – 12 €

Schweppes Sélection Hibiscus, sirop de vanille, citron vert, menthe, fraise
Schweppes Selection Hibiscus, vanilla syrup, lime, mint, strawberry

POMELO – 11 €

Fluere Smocked Agave, jus de pamplemousse, framboise, romarin frais
Fluere Smocked Agave, grapefruit juice, raspberry, fresh rosemary

LES DIGESTIFS PROVENÇAUX - 4 CL

Provençal liqueurs

LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Liqueur Fleur de figue – 7 €
Liqueur Fleur de lavande – 7 €
Liqueur Fleur de thym – 7 €
Liqueur Melopelo, melon & amande – 7 €
Liqueur Verveincello – 7 €
Versinthe 20 ans – 7 €

MAISON MANGUIN

Liqueur de lavande – 10 €
Liqueur de mandarine – 10 €
Liqueur d'abricot – 16 €
Liqueur de clémentine corse – 17 €
Liqueur de citron bergamote – 17 €

DISTILLERIE DE PROVENCE

Liqueur douce mi-poire mi-Cognac – 8 €
Liqueur farigoule, thym – 8 €
Liqueur génépi d'armoise – 7 €
Eau-de-vie Marc Cordelier – 9 €
Absenthe 55° – 7 €

Caraxès rhum & poire – 14 €
Eau-de-vie poire Williams 43° – 14 €
Eau-de-vie de mirabelle – 11 €
Eau-de-vie de prune – 11 €

LIQUEURS & EAUX-DE-VIE - 4 CL

Liqueurs & brandies

Limoncello du Moulin – 6 €
Nardini Grappa Bianca – 8 €
Bailey's – 5 €
Patron XO Café – 16 €
Fair Café – 6 €
Cointreau – 6 €
Grand Marnier – 7 €
Italicus Rosolio di Bergamotto – 11 €
Saint-Germain – 10 €
Macchu Pisco – 9 €

Adriatico – 10 €
Bénédictine Dom – 8 €
Chambord Royal – 9 €
Frangelico – 7 €
Get 27 – 5 €
Drambuie scotch liquor – 9 €
Chartreuse jaune ou verte – 11 €
Chartreuse MOF – 14 €
Sambuca Molinari – 6 €

COGNACS - 4 CL

Martel XO – 48 €
Martel VSOP – 14 €

Hennessy XO – 45 €
Rémy Martin Accord Royal 1738 – 16 €

CALVADOS - 4 CL

Louis de Lauriston – 10 €
Christian Drouin – 8 €

ARMAGNACS - 4 CL

Château de Bordeneuve hors d'âge – 15 €
Janneau 5 ans double distilled – 10 €
Château Arton La Réserve – 15 €

WHISKIES SINGLE MALT - 4 CL

Aberlour 16ans – 18 €
The Chita – 18 €
Kavalan French wine – 34 €
Kavalan Puceon – 38 €
Kavalan virgin Oak – 32 €
Kavalan peated malt – 24 €
Laphroaig select – 11 €

Glenfiddish 12 ans – 8 €
Glenmorangie 12 ans – 14 €
Penderyn Madeira – 13 €
Lagavulin 16 ans – 17 €

WHISKIES BLEND - 4 CL

Jameson Original – 7 €
Johnnie Walker black label – 8 €
Singlar – 12 €
Monkey Shoulder – 10 €

Nikka From the Barrel – 15 €
Nikka Coffee Grain – 12 €

BOURBONS - 4 CL

Bulleit bourbon – 8 €
WoodFord Reserve – 11 €
Michter's – 15 €
Blanton's – 20 €

RYES - 4 CL

Bulleit rye – 9 €

RHUMS - 4 CL

Tartuga – 10 €
Fair Belize XO – 10 €
Zacapa Solera 23 – 16 €
Bacardi Cuatro – 7 €
Bacardi Spiced – 6 €
Reimonenq Cuvée special JR – 12 €
Facundo Eximo – 21 €

Appleton Signature blend – 8 €
Mount Gay black barrel double cask – 12 €
Kraken Black Spiced – 8 €
Santa Teresa 1796 – 15 €
Facundo Neo – 16 €
Trois Rivières Agricole – 5 €

TEQUILAS & MEZCAL - 4 CL

El Jimador – 7 €
Patron Silver – 16 €
Patron Burdeos – 90 €
Patron Extra Anejo – 60 €
Del Maguey Vida – 13 €

Patron Reposado – 19 €
Patron El Cielo – 40 €
Gran Patron Platinum – 50 €

VODKAS - 4 CL

Oli Vodka – 14 €
Fair Quinoa bio – 10 €
Le Philtre Organic – 11 €

Grey Goose Original – 11 €
Ketel One – 7 €
Ziga Zaga – 9 €

CACHAÇA - 4 CL

Leblon – 9 €

CAFÉ, TORRÉFIÉ PAR LOMI

Coffee, roasted by Lomi

EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ – 3 €

Espresso, macchiato, lungo

CRÈME, LATTE, CAPPUCCINO – 4 €

Coffee with milk, latte, cappuccino

DOUBLE EXPRESSO – 5 €

Double espresso

CHOCOLAT CHAUD – 5 €

Hot chocolate

DOUBLE CAFÉ FRAPPÉ / AVEC LAIT ENTIER OU LAIT D'AVOINE – 5 €/6 €

Iced coffee / iced coffee with full milk or oat milk

THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO

Teas by Thé bon Thé bio

THÉS NOIRS – *Black teas* – 5 €

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

THÉS VERTS – *Green teas* – 5 €

Citron détox, jasmin classique, Sencha, menthe royale

THÉS BLANCS – *White teas* – 5 €

Méditerranée

INFUSIONS – *Herbal teas* – 5 €

Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée, rooibos verveine, rooibos vanille

LES VINS - PHILOSOPHIE DE LA SÉLECTION

Wines – The philosophy of the selection

Les vins proposés ont été sélectionnés afin de partager des valeurs environnementales respectueuses de notre cadre de vie. Ces flacons se déclinent autour de modes de cultures de vinifications aussi variés que : biologiques, biodynamiques, naturel ou simplement représentant de leur appellation. Bonne dégustation.

These wines have been selected with the desire to share environmental values and respecting our living environment. These bottles are made according to many methods of cultivation, vinification as: organic, biodynamic, natural, or simply representative of their appellation. Good tasting.

LES CHAMPAGNES - 75 CL

Champagnes

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve – 90 €

NM Fleury, Brut Nature, Fleur de l'Europe – 95 €

NM Clément Perseval, Blanc de Blanc – 98 €

NM Leclerc-Minard, Frimas, Blanc de Blanc – 90 €

NM Charles Heidsieck, Rose Réserve – 95 €

NM Bourgeois Diaz, Brut Nature Rosé De Saignée, BD'RS – 105 €

2015 Leclerc Briant, Brut Zéro, Abyss – 295 €

LES VINS AU VERRE - 12 CL

Wines by the glass

LES CHAMPAGNES – *Champagnes*

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve – 18 €

NM Leclerc-Minard, Frimas, Blanc de Blanc – 20 €

LES BLANCS – *White*

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2022 IGP Méditerranée, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Hautes Collines Viognier – 9 €

2024 IGP Var, Château La Martinette, Rollier – 6 €

LES ROSÉS – *Rosé*

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2024 Vin de France, Domaine Fondugues Pradugues, Eau de Rosée – 10 €

LES ROUGES – *Red*

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2022 Vin de France, Domaine de Fondrèche, N – 9 €

2022 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Guillaume de Cabestan – 8 €

LES VINS BLANCS - 75 CL

White wines

LUBERON

- 2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 40 €
- 2023 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 50 €
- 2024 Vin de France, Lourmarin, Domaine La Cavalière, Entre Chien & Loup – 36 €
- 2024 AOP Luberon, Lourmarin, Fontvert, Mourre Blanc – 65 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Château Constantin, L'Instant Nature – 50 €
- 2024 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Libre comme l'air – 48 €
- 2023 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Long Courrier – 64 €
- 2023 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 36 €
- 2022 IGP Méditerranée, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Hautes Collines Viognier – 40 €
- 2022 AOP Luberon, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Grand Deffand – 88 €
- 2023 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Querelle de Famille – 42 €
- 2024 AOP Luberon, Bonnieux, Château La Canorgue – 40 €

PROVENCE

- 2023 IGP Méditerranée, Château Revelette, Grand Blanc - 90 €
- 2022 AOP Palette, Château Simone - 110 €
- 2022 IGP Côteaux du Verdon, Bomont de Corneil, Viognier – 50 €
- 2023 AOP Coteaux Varois en Provence, Château Bellini – 46 €
- 2024 IGP Var, Château La Martinette, Rollier – 33 €
- 2021 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Le Clos Blanc – 68 €
- 2024 AOP Côtes de Provence, Domaine Fondugues Pradugues, Lys Des Sables – 62 €
- 2021 AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol – 70 €
- 2020 IGP Les Alpilles, Domaine de Lauzières, Sine Nomine – 75 €

CORSE

- 2023 AOC Patrimonio, Muriel Giudicelli – 90 €

VENTOUX & VALLÉE DU RHÔNE

- 2024 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche Blanc – 46 €
- 2024 AOP Ventoux, Domaine De Fondrèche, Persia – 60 €
- 2023 VDF Domaine Jean-Baptiste Souillard, Marsanne – 45 €
- 2020 AOP Vacqueyras, Domaine Montirius, Minéral – 95 €
- 2022 AOP Lirac, Maison Ogier, Le Petit Paradoxe – 40 €
- 2022 AOP Saint-Joseph, Domaine Lionnet, Pierre Blanche – 90 €
- 2023 AOP Saint-Joseph, Maison Tardieu-Laurent, Vieilles Vignes – 95 €
- 2022 AOP Saint-Péray, Gilles Moulin – 68 €
- 2023 AOP Crozes-Hermitage, Maison Les Alexandrins – 84 €

BOURGOGNE

- 2022 AOC Savigny-lès-Beaune, Le Puy de l'Ours, Les Goudelettes – 115 €
- 2021 AOP Chablis, Thomas Pico, Mise Tardive – 90 €
- 2019 AOP Puligny-Montrachet, Domaine de la Pousse d'Or, Cailleret 1er cru – 190 €
- 2021 AOP Viré Clessé, Domaine des Gandines, Loris – 68 €

LES VINS ROSÉS - 75 CL

Rosé wines

LUBERON

- 2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 40 €
- 2023 Vin de France, Lourmarin, Domaine de la Cavalière, Entre Chien & Loup – 38 €
- 2024 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Mourre Rose – 45 €
- 2024 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 40 €
- 2024 AOP Luberon, Puget sur Durance, Château La Verrerie – 42 €
- 2023 AOP Luberon, Bonnieux, Château La Canorgue – 40 €

PROVENCE

- 2024 AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Revelette – 52 €
- 2024 AOP Coteaux Varois en Provence, Château Bellini – 38 €
- 2024 Vin de France, Domaine Fondugues Pradugues, Eau de Rosée – 48 €
- 2020 IGP Les Alpilles, Abbaye De Pierredon, Estravaganza – 90 €
- 2020 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Reflets d'Argens – 72 €

VENTOUX

- 2024 AOP Ventoux, Vignobles Chasson, Un Autre Regard – 36 €
- 2024 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche – 46 €

LES VINS ROUGES - 75 CL

Red wines

LUBERON

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 40 €
2023 Vin de France, Lourmarin, Domaine de La Cavalière, Chant du Loup – 45 €
2022 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Le Collet – 65 €
2021 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Mourre Negre – 88 €
2022 Vin de France, Lourmarin, Château Constantin, L'Instant Nature – 50 €
2019 IGP Méditerranée, Lourmarin, Château Constantin, Amphore – 60 €
2022 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 55 €
2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, Le N – 52 €
2022 Vin de France, La Tour d'Aigues, Domaine des passages, Nebbia – 45 €
2024 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Tout Feu Tout Femme – 48 €
2023 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Long Courrier – 68 €
2023 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 36 €
2021 AOP Luberon, Puget Sur Durance, Château La Verrerie, Grand Deffand – 88 €
2022 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Guillaume de Cabestan – 45 €
2018 AOP Luberon, Mirabeau, Château Clapier, Tessiture – 60 €
2022 AOP Luberon, Bonnieux, Château La Canorgue – 40 €

PROVENCE

2018 IGP Méditerranée, Château Revelette, Grand Rouge - 90 €
2023 Vin de France, Château Revelette, Pur - 65 €
2021 AOP Palette, Château Simone - 110 €
2020 IGP Côteaux du Verdon, Bomont de Corneil – 50 €
2023 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Rollier Nature – 32 €
2021 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, La Grande Pièce – 75 €
2019 IGP Alpilles, Domaine Hauvette, Amethyste – 145 €
2019 IGP Vin de Pays des Bouches-Du-Rhône, Domaine de Costebonne, Là-Haut – 48 €
2021 IGP Vin de Pays des Alpes Maritimes, Domaine de Barbossi Esterel Volcanique – 42 €
2020 IGP Méditerranée, Domaine de La Tour du Bon, En Sol – 80 €
2018 IGP Méditerranée, Domaine Richaume, Les Terrasses – 90 €

CORSE

2020 AOC Patrimonio, Muriel Giudicelli – 90 €

LANGUEDOC

2020 AOP Terrasses du Larzac, Domaine Du Causse d'Arboras, L'Extrême – 50 €
2020 IGP Coteaux du Salagou, Mas des Chimères, L'Hérétique – 40 €
2020 AOP Languedoc, Clos des Calades Pic Têtu – 90 €

LES VINS ROUGES - 75 CL

Red wines

VENTOUX & VALLÉE DU RHÔNE

- 2022 Vin de France, Domaine de Fondrèche, N – 45 €
- 2022 AOC Côte-Rôtie, Vignobles Levet, Améthyste – 145 €
- 2022 AOP Saint-Joseph, Jean-Baptiste Souillard – 58 €
- 2021 AOP Saint-Joseph, Nicolas Badel, Les Mourrays – 88 €
- 2021 AOP Crozes Hermitage, Domaine Gaylord Machon, Cuvée Ghany – 45 €
- 2022 AOP Crozes Hermitage, Domaine Tardieu-Laurent – 65 €
- 2022 AOC Cornas, Domaine Lionnet, Terre Brûlée – 110 €
- 2021 IGP Collines Rhodanniennes, Nicolas Badel, Syrah, Roche-grand – 50 €
- 2020 Vin de France, Jean-Baptiste Souillard, Syrah – 45 €
- 2020 AOP Vacqueyras, Famille Perrin, Les Christins – 46 €
- 2020 AOP Lirac, Domaine Marcoux, La Lorentine – 50 €
- 2020 AOP Rasteau, Famille Perrin, L'Andéol – 38 €
- 2022 AOP Côtes du Rhône, Franck Balthazar – 34 €
- 2023 Vin de France, Clos des Grillons, Primo Senso – 58 €
- 2023 Vin de France, Clos des Grillons, Une Île – 64 €

BOURGOGNE

- 2022 AOC Savigny-lès-Beaune, Le Puy de l'Ours, Les Follettes – 110 €
- 2022 AOC Irancy, Les Pinots Blacks – 90 €