



*Carte
Des
Boissons*

Les Softs

<i>Coca-Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca-Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fuzetea Pêche</i>	<i>25cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Limonade</i>	<i>25cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Diabolo</i>	<i>25cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Orangina</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schweppes</i>	<i>20cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schweppes Agrumes</i>	<i>20cl</i>	<i>3,50 €</i>

Jus de fruits « Le pressoir de Provence »

Pomme trouble, Orange, Tomate, Pamplemousse rose, Abricot, Poire, Cocktail Provençal
24cl 3,50 €

Sirop à l'eau 20cl 2,50 €

*Fraise, Menthe, Anis, Cassis, Cerise amaretto, Sureau, Grenadine, Citron, Pêche
PAC, Orgeat, Fun Blue*

Les Eaux

Pétillantes :

<i>Perrier</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Chateldon</i>	<i>75cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Badoit</i>	<i>50cl</i>	<i>4,50 €</i>
	<i>1l</i>	<i>8,00 €</i>

Plates :

<i>Evian</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>50cl</i>	<i>4,50 €</i>
	<i>1l</i>	<i>8,00 €</i>

Nos Planches

La Cochonnaille : 20,00€

Terrine tout cochon, jambon cru, saucisson, jambon cuit et tapenade

La Fermière : 20,00€

Sélection de fromages, beignets de légumes, tarte du moment

Les apéritifs

Cocktails 10,00 €

Le N°4 12cl
(Cointreau, Limoncello et Champagne)

Irène 20cl
(Vin rosé, Apérol, jus de clémentine,
Jus de citron vert)

Émilien 20cl
(Jack Daniel's, Jus de citron, Sucre de canne,
Limonade)

Anisés 2cl 3,00 €

Janot Bio (45°)
Ricard (45°)
Pastis 51 (45°)

Notes Provençales 12cl 4,50 €

Rinququin (15°)
Vin d'orange (14,5°)
Vin de noix de la St Jean (15°)
Muscat de Beaumes de Venise (15°)

Supplément sirop : 0,50 €
Supplément soda ou jus : 1,00 €

Whisky

Lagavulin 16 ans d'âge Single Malt Scotch Whisky (48°)

4cl 11,50 €
2cl 6,00 €

Nikka Coffey Grain Japan Whisky (45°)

4cl 9,50 €
2cl 5,00 €

Jack Daniel's (40°)

4cl 7,50 €
2cl 4,50 €

J&B (40°)

4cl 6,00 €
2cl 3,50 €

Basiques

Martini Rouge / Blanc (14,4°) 4cl 4,00 €

Porto Rouge (19°) 4cl 4,00 €

Campari (25°) 4cl 4,00 €

Kir Vin blanc (14°) 12cl 4,50 €

Kir Royal (14°) 12cl 12,00 €

Lillet Blanc (17°) 4cl 4,00 €

Lillet Rouge (17°) 4cl 4,00 €

Gentiane d'Avèze (16°) 12cl 4,50 €

Américano Maison (15°) 12cl 10,00 €

Gin Hendrick's (41,4°) 4cl 7,00 €

Vodka (45°) 4cl 7,00 €

San Bitter (sans alcool) 10cl 3,00 €

Havana Club 3 ans d'âge (40°) 4cl 7,00 €



Bières

Moussik blonde (6,5°) 33cl 5,50 €

Moussik blanche (4,1°) 33cl 5,50 €

Moussik brune (6,8°) 33cl 5,50 €

Les vins rouges

<i>AOP Les Baux de Provence</i> 75cl : 37,00 €	<i>« Mas Sainte Berthe, Louis David »</i> 50cl : 21,00 €	<i>Le verre : 7,50 €</i>	<i>2015</i>	
<i>AOC Cairanne</i> 75cl : 19,50 €		<i>« Grande Réserve »</i> <i>Le verre : 4,50 €</i>	<i>2019</i>	
<i>AOC Luberon</i> 75cl : 28,50 €	<i>50cl : 22,00 €</i>	<i>« Château La Canorgue »</i> <i>Le verre : 5,50 €</i>	<i>2017</i>	
<i>AOC Pic St Loup</i> 75cl : 29,50 €		<i>« Loup du Pic - Château Puech Haut »</i> <i>Le verre : 5,50 €</i>	<i>2018</i>	
<i>AOC Crozes Hermitage</i> 75cl : 79,00 €		<i>« Laurent Cambier »</i>	<i>2018</i>	
<i>AOC Côtes du Rhône</i> 75cl : 28,00 €		<i>« Château Mont-Redon »</i> <i>Le verre : 5,50 €</i>	<i>2018/2019</i>	
<i>IGP Bouches du Rhône</i> <i>Pichet de 50cl : 11,00 €</i>		<i>Pichet de 25cl : 6,00 €</i>		

Les vins rosés

AOC Luberon

75cl : 27,50 €

50cl : 21,00 €

« Château La Canorgue »

Le verre : 5,50 €

2019



AOP Les Baux de Provence

75cl : 25,00 €

50cl : 17,00 €

« Mas Sainte Berthe, Passe Rose »

Le verre : 5,00 €

2019

AOC Côtes de Provence

75cl : 31,00 €

« Domaine du Paternel »

Le verre : 6,00 €

2019



IGP Alpilles

75cl : 31,00 €

« Domaine Fontchêne »

Le verre : 6,00 €

2018

IGP Bouches du Rhône

Pichet de 50cl : 11,00 €

Pichet de 25cl : 6,00 €

Les vins blancs

AOC Luberon
75cl : 27,00 €

« *Château La Canorgue* »
Le verre : 5,50 €

2019



IGP Alpilles
75cl : 37,00 €

« *Mas Sainte Berthe, Roussanne* »
Le verre : 7,00 €

2018

IGP Côtes de Gascogne
75cl : 19,50 €

« *UBY Tortue - Moelleux* »
Le verre : 4,50 €

2019

IGP Alpilles
75cl : 38,00 €

« *Domaine Fontchêne* »
Le verre : 7,50 €

2017

AOC Cassis
75cl : 39,00 €

« *Domaine du Paternel* »
Le verre : 7,50 €

2019



IGP Vaucluse
Pichet de 50cl : 11,00 €

Pichet de 25cl : 6,00 €

Les Champagnes

Gobillard & Fils - Tradition (12,50°)

La bouteille 75cl 55,00 €

La coupe 12cl 9,00 €

Gobillard & Fils - Rosé (12,50°)

La bouteille 75cl 65,00 €

Les Digestifs

Liqueurs 4cl 7,00 €

Liqueur de Frigolet (43°)

Verveine verte du Velay (55°)

Eaux de Vie de Provence 4cl 10,00 €

Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape (42°)
Hors d'âge

Eau de Vie de Poire de chez Manguin (43°)

Caraxès (45°)
Mélange d'Eau de vie de Poires Williams et de
Rhum ambré des Caraïbes

Les traditionnels 4cl 9,00 €

Cognac « Camus » (40°)

Armagnac « Château de Laubade » Hors d'âge (40°)

Calvados « Closville » (40°)

Get 27 (21°)

Bailey's (17°)

Limoncello (24,5°)

Havana Club 7 ans d'âge (40°)

Rhum « Diplomático » (40°)

Cointreau (40°)

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Les tarifs appliqués sont des tarifs TTC, service inclus*

Les Boissons chaudes

Café, Déca ou Noisette	2,20 €
Double Café ou Déca	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Crème	4,00 €
Chocolat à l'ancienne	4,00 €
Chocolat ou Café viennois	4,50 €
Irish coffee	8,50 €

Thés « Mariage & frères » 4,00 €

Thés Noirs :

- *Matin Parisien*

(Thés noirs et pointe de thé vert aromatisés avec une douce mandarine confite et quelques notes de vanille)

- *Earl Grey*

(Thé de Chine au parfum exquis de bergamote)

- *Rose d'Himalaya*

(Darjeeling aux notes de fruits murs et d'agrumes confits)

- *Marco Polo*

(Mythique thé noir aux notes fruitées envoûtantes)

- *Chandernagor*

(Thé noir et mélange d'épices impériales : clou de girofle, cannelle, gingembre, cardamome et poivre)

Thés Verts :

- *Sur le Nil*

(Thé vert au citron, citronnelle et aux épices douces)

- *Opéra*

(Thé vert parfumé à la vanille et aux fruits rouges)

- *Casablanca*

(Mélange de thé vert et de thé noir à la menthe nana et à la bergamote)

Infusions 3,00 €

- *Verveine (feuilles)*

- *Tilleul / Menthe (feuilles)*