

LE BAR

De 12h00 à 21h00



LES TAPAS

LA PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIES & FROMAGES 30

Charcuteries Italiennes, fromages du moment
et condiments
Charcuterie & cheeses board

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES OU FROMAGES 28

Charcuteries Italiennes ou fromages du moment
Charcuterie or cheeses board

LE HOUMOUS DE POIS CHICHE 14

servi avec des pains pita
Chickpea hummus & pita bread

LES FALAFELS BETTERAVE & GINGEMBRE 14

accompagnés d'une sauce yaourt & herbes fraîches
Beetroot & ginger falafels served with
yoghurt & fresh herb sauce

LES ACCRAS DE MORUE 14

accompagnés d'une sauce sweet chilli
Codish accras served with sweet chili sauce

L'ASSIETTE DE POMMES ALLUMETTES 10

French fries

LES DESSERTS

LA BELLE PART DE TARTE TROPÉZIENNE 14

Slice of "Tarte Tropicaine"

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4/BOULE

fabriqués sans colorants ni arômes artificiels
Artisanal ice creams and sorbets

EMKI POP 6

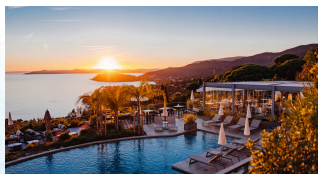
Bâtonnet artisanal glacé,
La jolie fraise, le chocolat craquant ou la vahiné
Artisan strawberry, chocolate or vanilla stick

LE DESSERT DE MANON 14

Dessert du jour à partir de 19h30
Pastry of the day from 7:30 p.m.

HAPPY SUNSET 55€

2 cocktails ou 2 coupes de champagne
avec une planche mixte charcuteries & fromages



Prix nets en euros - Service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LES ROSÉS 75CL

2022 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	32€
2020 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	37€
2023 Domaine de Terrebrune * AOP Bandol	54€

LES BLANCS 75CL

2023 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	32€
2022 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	52€
2021 Domaine Ferrand AOP Pouilly Fuissé "Lise Marie" 1er Cru	59€

LES ROUGES 75CL

2022 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	32€
2020 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	52€
2022 Domaine Delas "Les Challeys" AOP Saint Joseph	57€

NOS VERRES DE ROSÉ 14CL

2022 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	8€
2021 Domaine de Saint-Ser AOP Côtes de Provence "Sainte-Victoire"	10€

NOS VERRES DE BLANC 14CL

2023 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	8€
2021 Domaine Ferrand AOP Pouilly-Fuissé "Lise Marie" 1er Cru	14€

NOS VERRES DE ROUGE 14CL

2019 Domaine Siouvette AOP Côtes de Provence	8€
2022 Domaine Delas "Les Challeys" AOP Saint Joseph	12€

LES CHAMPAGNES 75CL

Lanson "Brut black Label"	85€
Deutz "Brut classic"	90€
Deutz "Brut rosé"	125€
Ruinart "Brut"	135€
Ruinart "Blanc de blancs"	210€



NOS COUPES DE CHAMPAGNE 12CL

Champagne Lanson "Brut"	14€
Champagne Deutz "Brut classic"	16€
Champagne Deutz "Brut rosé"	19€



LES APÉRITIFS

Martini blanc / rouge / extra dry 5cl	6€
Campari, Suze 5cl	6€
Ricard, Pastis 5cl	6€
Muscat de Frontignan, Porto rouge/blanc 10cl	8€
Kir vin blanc 12cl	10€
Kir royal 12cl	16€

LES BIERES 33CL

Heineken	7€
Desperados, Hoegaarden	8€
La Maure Bière artisanale de Bormes les Mimosas Blonde, Triple, Ambrée	9€

LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier, Orangina 33cl	6€
Limonette 33cl	6€
Diabolo 33cl	6€
Schweppes tonic, Schweppes agrumes 25cl	6€
Ginger Beer 20cl	6€
Orangina 25cl	6€
Redbull 25cl	7€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Supplément sirop	0.50€

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits 25cl orange, ananas, pomme, pamplemousse, passion, mangue, goyave, cranberry	6€
Jus de fruits frais pressés 25cl citron, orange	10€

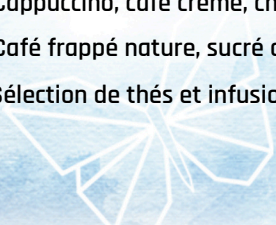
LES EAUX DE DÉGUSTATION

"Aquachiara" plate ou pétillante 75cl	6€
San Pellegrino, Evian 1L	8€

LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

Café, décaféiné	3€
Noisette	4€
Cappuccino, café crème, chocolat chaud	6€
Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat	10€
Sélection de thés et infusions Kusmi Tea	6€



LES ALCOOLS 4CL

GIN

Gin Gordon's	10€
Gin Bombay Sapphire	11€
Gin Hendrick's	13€

VODKA

Eristoff	10€
Grey Goose	12€
Belvédère	13€

WHISKY

Whisky Ballantine's	10€
Whisky Bushmills 10 ans	12€
Whisky Aberlour 10 ans	12€
Whisky Lagavulin 16 ans	15€
Whisky Nikka	15€
Jack Daniel's Old N°7	11€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Bourbon Four Roses	11€
Bourbon Woodford Réserve	13€

RHUM

Rhum Bacardi Carta Blanca	10€
Rhum Diplomatico Réserve	12€
Rhum Zacapa 23 ans	15€
Rhum Dom papa Baroko	12€
Rhum Kraken	15€
Saint James blanc	11€
Saint James Royal ambré	12€
Rhum Plantation XO	16€

RHUM ARRANGES MAISON

Vanille cannelle	12€
Mangue gingembre	12€
Tequila Camino Real	10€

Supplément soda 3€

LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Khalua, Cointreau, Saint Germain, Pissang Ambon, Malibu, Chartreuse, Verveine Velay, Mandarine, Soho, Jägermeister, Passoa, Chambord, Grand Marnier	10€
---	-----

LES DIGESTIFS 4CL

Armagnac Clés des Ducs	10€
Calvados Beaujour	10€
Cognac ABK6 VSOP	14€
Cognac Hennessy XO	18€
Poire William, Mirabelle, Grappa	10€

NOS COCKTAILS SIGNATURE AVEC ALCOOL

NOS COCKTAILS AUX BULLES

- La Villa Douce** 12CL 17€
Liqueur de Chambord, sucre de canne, yuzu, prosecco
- Le Bellini 2.0** 12CL 17€
Crème de pêche, purée de pêche, sirop de basilic, prosecco

NOS COCKTAILS AU RHUM

- Le Mojito Fruité ou classique** 15CL 15€
Au choix : fraise, framboise, mangue, ananas, passion ou coco
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sucre de canne, Angostura Bitter, eau gazeuse
- Le Mojito Royal Italien** 15CL 17€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sucre de canne, Angostura Bitter, prosecco
- Le Villa'loha** 18CL 15€
Au Rhum blanc, rhum ambré, purée de coco, jus de maracuja, nectar de mangue, citron vert
- Le Saint James Planteur** 18CL 15€
Rhum arrangé, vanille, cannelle, citron vert, jus d'ananas, jus de goyave rose

NOS COCKTAILS A LA VODKA

- Le Geisha Martini** 12CL 15€
Vodka, liqueur et sirop de cerise, sirop de jasmin, citron vert, gingembre et menthe fraîche
- L'Asian Mule** 18CL 15€
Vodka, liqueur Soho litchi, sirop de rose, purée de framboises, menthe fraîche, citron vert, ginger beer

NOS COCKTAILS AU GIN

- La Villa Tonic** 18CL 15€
Gin, liqueur fleur de sureau, sirop de pastèque, Schweppes indian tonic, concombre, menthe fraîche, baies roses
- Le Flower Fizz** 18CL 15€
Gin, sirop d'hibiscus, fleur d'oranger, citron vert, blanc d'oeuf, zeste d'agrumes, eau gazeuse

NOS COCKTAILS A LA TEQUILA

- La Spicy Passion Margarita** 12CL 15€
Téquila, cointreau, citron vert, purée de passion, sirop de cannelle, tabasco rouge (optionnel), épices spéciales Maya
- Le Mandarine Sour** 12CL 15€
Téquila, liqueur de mandarine, purée de pêche, sirop d'orange, spritz, citron vert, blanc d'oeuf



NOS COCKTAILS SIGNATURE AVEC ALCOOL

NOS COCKTAILS AU WHISKY OU BOURBON

Le Parfum d'Islay 12CL 15€
Blended scotch whisky, sirop de miel et gingembre, gingembre frais, citron vert, purée d'ananas, parfumé au whisky Tourbé Islay

Le Canadian Spirit 12CL 15€
Bourbon, sirop d'érable, citron vert, Ginger beer

TOUS LES COCKTAILS "CLASSIQUES" SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE 15€

Spritz, Pina Colada, Americano, Sex on the beach, Manhattan, Bellini, Negroni, White Russian, Irish Coffee, Espresso Martin, Caïpirinha, Gin Fizz, Rossini, Tequila Sunrise, etc...

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Virgin Cucumber Mojito 16CL 10€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de canne, perrier

Le Virgin Spritz 16CL 10€
Sirop d'orange Spritz, agrumes, menthe fraîche, perrier

Le Passionata 16CL 10€
Purée de coco, jus de maracuja, nectar de mangue, citron vert

Le Vanilla Sky 16CL 10€
Jus de pamplemousse rose, Schweppes Indian tonic, sirop de vanille, menthe fraîche

Le Monkey 16CL 10€
Nectar de banane, citron vert, purée de framboises

Le Thé Glacé Maison 16CL 8€
Thé noir, citron vert, menthe fraîche, agrumes, sirop de pêche

Les cocktails de fruits/légumes du moment 16CL 11€
Selon arrivage

Prix nets en euros - Service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION