

CARTE DE NOS VINS

ROUGE

✦ CÔTE DE PROVENCE

✦ B DU CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE 2023

Délicatement fruité, ce vin dévoile de belles notes d'agrumes, de fruits rouges et de fruits du verger. Puissant et structuré, il offre une bouche légèrement tannique et assez sèche, avec une finale élégante et équilibrée.

Cépage : grenaches, syrah & carignan

Verre (12 cl) 10 €

75 cl 37 €

✦ CHÂTEAU ROUBINE 2023 CRU CLASSÉ BIO

Minéral et subtilement boisé, ce vin révèle des notes de fruits rouges et noirs, relevées par une légère touche épicée. Son corps délicatement puissant et tannique s'équilibre par une bouche assez sèche, offrant une belle harmonie entre douceur et vivacité.

Cépage : cabernet sauvignon, grenache, carignan & syrah

50 cl 33 €

75 cl 47 €

ROSÉ

✦ B DU CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE 2024

Délicatement fruité et floral, ce vin dévoile de belles notes de fruits rouges et de fruits du verger. Léger et plutôt sec, il évolue vers une fine acidité parfaitement maîtrisée, apportant fraîcheur et équilibre en bouche.

Cépage : cinsault, grenache & syrah

Verre (12 cl) 10 €

75 cl 37 €

✦ CHÂTEAU ROUBINE 2022 CRU CLASSÉ BIO

Boisé et délicatement épicé, ce vin dévoile de belles notes de fruits rouges et noirs. Équilibré entre douceur et acidité, il offre une bouche plutôt sèche, moyennement tannique et élégamment puissante.

Cépage : cabernet sauvignon, grenache, carignan, syrah, cinsault, Tibouron, Mourvèdre

50 cl 33 €

75 cl 47 €

BLANC

✦ B DU CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE 2025

Moyennement léger, ce vin sec et légèrement acidulé dévoile de délicates notes florales, d'agrumes, de fruits rouges et de fruits du verger, offrant une bouche fraîche et équilibrée.

Cépage : Rolle & Sémillon

Verre (12 cl) 10 €

75 cl 37 €

✦ CHÂTEAU ROUBINE 2022 CRU CLASSÉ BIO

Moyennement tannique et élégamment puissant, ce vin sec révèle un bel équilibre entre douceur et acidité. On y retrouve de délicates notes de fruits rouges, de miel, de fruits du verger ainsi qu'une subtile touche boisée.

Cépage : Ugni-blanc, sémillon

50 cl 33 €

75 cl 47 €



Prix nets en euros service inclus TVA comprise (10% et 20 % selon nature des produits)

Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées supérieures à 17°
sont servies exclusivement avec une offre de restauration

CARTE DE NOS VINS

✦ BORDEAUX ✦

SAINT-EMILION GRAND CRU	37,5 d 2015	38 €
CHÂTEAU DU VIEUX-GUINOT	75 d 2020	76 €

*Vin puissant, plutôt tannique, sec et légèrement acidulé,
il dévoile des notes terreuses mêlées aux fruits noirs et rouges.
Sa belle structure boisée évolue vers des nuances de chêne
et de chocolat, offrant une bouche profonde et élégante.*

Cépage : 70% merlot, 20% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

✦ LOIRE ✦

ROUGE

SANCERRE 2020	Verre (12 d)	14 €
ALAIN GUENEAU	75 d	49 €

*Délicat et élégant, ce Sancerre rouge dévoile de belles notes
de fruits rouges et noirs, relevées par une subtile touche boisée.
Sa bouche fraîche et légèrement tannique offre un bel équilibre
entre finesse, structure et vivacité, avec une finale souple et raffinée.
Cépage : Pinot noir*

BLANC

SANCERRE 2022	Verre (12 d)	14 €
LA GUIBERTE ALAIN GUENEAU	75 d	49 €

*Élégant et minéral, ce Sancerre blanc révèle de délicates notes
d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs blanches.
Frais et vif en bouche, il offre une belle tension équilibrée
par une finale ronde et raffinée, typique des grands Sauvignon de Loire.
Cépage : Sauvignon*

DOMAINE DE LADoucETTE POUILLY FUMÉ 2021	75 d	75 €
--	------	------

*Raffiné et minéral, ce Pouilly-Fumé dévoile de belles notes
d'agrumes, de fruits du verger et de fleurs blanches,
accompagnées d'une subtile touche fumée caractéristique de son terroir.
Frais et élégant, il offre une bouche vive et équilibrée,
avec une finale longue et délicatement iodée.
Cépage : 100% sauvignon*



Prix nets en euros service inclus TVA comprise (0% et 20 % selon nature des produits)

Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées supérieures à 17°

sont servies exclusivement avec une offre de restauration

CARTE DE NOS VINS

✦ BOURGOGNE ✦

ROUGE

GEVREY CHAMBERTIN MAISON REGNARD 2018 75 d | 190 €

Puissant et raffiné, ce grand vin de Bourgogne dévoile des arômes intenses de fruits noirs, de cerise et de réglisse, accompagnés de délicates notes boisées et épicées. Sa structure élégamment tannique et sa belle profondeur offrent une bouche ample, équilibrée et persistante.

Cépage : 100% Pinot Noir

BLANC

CHABLIS 2020 GRAND REGNARD 75 d | 99 €

Élégant et minéral, ce Chablis dévoile de délicates notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Sa bouche fraîche et vive, portée par une belle tension minérale, offre un équilibre raffiné et une finale longue et cristalline.

Cépage : 100% Chardonnay

✦ CÔTE DU RHÔNE ✦

ROUGE

LES CAPRICES D'ANTOINE 2021 37,5 d | 18 €

Généreux et chaleureux, ce Côte du Rhône révèle des notes de fruits rouges et noirs mûrs, relevées par une subtile touche épicée et légèrement boisée.

Rond et équilibré, il offre une bouche ample aux tanins fondus, avec une belle longueur gourmande et ensoleillée.

Cépage : syrah, grenache, mourvèdre & Carignan

✦ CÔTE DE GASCogne ✦

ROUGE

DOMAINE CAP MARTIN BIO 75 d | 45 €

Puissant et structuré, ce vin biologique dévoile des arômes de fruits noirs mûrs, de cacao et d'épices, accompagnés d'une légère touche boisée.

Sa bouche ample et généreuse, soutenue par des tanins présents mais équilibrés, offre une belle profondeur et une finale élégante.

Cépage : 80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon

BLANC DOUX

PACHERENC 2020 BIO Verre (12 cl) | 10 €

DOMAINE CAP MARIN 75 d | 45 €

Délicatement doux et aromatique, ce Pacherenc révèle de belles notes de fruits exotiques, de miel et d'agrumes confits. Sa fraîcheur naturelle équilibre parfaitement sa gourmandise, offrant une bouche ronde, désaltérante et harmonieusement persistante.

Cépages : 80% Petit Manseng, 20% Gros Manseng

Pris nets en euros service inclus TVA comprise (0% et 20 % selon nature des produits)

Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées supérieures à 17° sont servies exclusivement avec une offre de restauration

NOS BIÈRES

— ARTISANAL & CLASSIQUE —

✦ LA BRASSERIE DU COMTÉ ✦

La brasserie du comté existe depuis 2012 dans le haut pays Niqués au cœur du Comté de Nice.

La particularité de cette brasserie est sa situation géographique en montagne aux portes du Mercantour, à Saint Martin Vesubie « 1000 m d'altitude », où nous bénéficions d'une eau parfaite, goût et PH, pour le brassage de nos bières rendant celles-ci uniques et inimitables.

BIÈRE BOUTEILLE 33CL ARTISANAL DU COMTÉ

✦ N°1 BLONDE BIO	8 €
✦ N°2 BLANCHE BIO	8 €
✦ N°3 AMBRÉE BIO	8 €
✦ N°4 PALE LAGER	8 €
✦ N°5 BRUNE BIO	8 €
✦ N°6 IPA	8 €
✦ N°7 PALE ALE BIO	8 €
✦ N°8 TRIPLE	8 €
✦ CÔTE D'AZUR BLONDE <i>Citron et bergamote</i>	8 €
✦ LÉGÈRE FRAÎCHE <i>Blonde de saison</i>	8 €
✦ DE PRINTEMPS AGRUME <i>Agrume</i>	8 €

BIÈRE CLASSIQUE DRAFT

✦ 1664 BLONDES	
• 25 cl	5,50 €
• 50 cl	10,00 €
✦ 1664 BLANCHES	
• 25 cl	5,50 €
• 50 cl	10,00 €



*Prix nets en euros service inclus TVA comprise (10% et 20 % selon nature des produits)
Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées supérieures à 17°
sont servies exclusivement avec une offre de restauration*

Le Chef Jordan Callen vous propose sa sélection de champagnes,
avec laquelle il collabore depuis plus de 6 ans.

L'exploitation familiale Christian Coquet, fondée en 1965 dans le village
des Riceys, perpétue un savoir-faire de tradition et de qualité,
proposant des cuvées que le chef apprécie particulièrement.



CHAMPAGNE & PROSECCO

PROSECCO VIA JULIA EXTRA DRY

*Touche d'agrumes & de fleur blanche,
un équilibre aux bulles fines.*

75 cl — 38.00 €

COUPE — 10.00 €

CHAMPAGNE CHRISTIAN COQUET - TRADITION BRUT

Une robe limpide et éclatante, sublimée par une élégante teinte dorée.

Assemblage : 40 % Pinot Meunier, 35 % Pinot Noir & 25 % Chardonnay.

75 cl — 85.00 €

COUPE — 15.00 €

CHAMPAGNE CHRISTIAN COQUET - ROSÉ BRUT

Une robe légère et solaire, évoluant vers de délicates nuances cuivrées.

Assemblage : 40 % Pinot Meunier, 35 % Pinot Noir & 25 % Chardonnay.

75 cl — 95.00 €

COUPE — 16.00 €

CHAMPAGNE CHRISTIAN COQUET - PRESTIGE MILLÉSIME 2017

*Une robe jaune pâle aux subtils reflets dorés, révélant
toute l'élégance de cette cuvée.*

Assemblage : 40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay & 20 % Pinot Meunier.

75 cl — 115.00 €

CHAMPAGNE CHRISTIAN COQUET - PRESTIGE BLANC DE BLANCS

*Une robe cristalline allant du jaune pastel à l'or pâle,
accompagnée de reflets verdoyants typiques du Chardonnay.*

Assemblage : 100 % Chardonnay.

75 cl — 135.00 €



NOS DIGESTIFS & SPIRITUEUX

— DE FIN DE REPAS —



✦ RICARD	9 €
✦ PASTIS 51	9 €
✦ LIMONCELO	10 €
✦ GET 27	10 €
✦ BAILEYS IRISH CREAM	10 €
✦ MARIE BRIZARD	11 €
✦ SAMBUCA	12 €
✦ FERNET-BRANCA	12 €
✦ EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS	12 €
✦ AMARO MONTÉNÉGRE	13 €
✦ CALVADOS FÛT DE CHÊNE	14 €
✦ VIEILLE PRUNE FÛT DE CHÊNE	15 €
✦ ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE 6 ANS	17 €
✦ GÉNÉPI DES FRÈRES CHARTREUSE	17 €
✦ COGNAC HENNESSY	18 €



Prix nets en euros service inclus TVA comprise (10% et 20% selon nature des produits)

Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées supérieures à 17°

sont servies exclusivement avec une offre de restauration



NOS SPIRITUEUX

VODKA :

	VIERRE	BOUTEILLE
➤ <i>Eristoff</i>	10 €	—
➤ <i>Grey Goose</i>	14 €	135 €

GIN :

	VIERRE	BOUTEILLE
➤ <i>Gordon</i>	10 €	—
➤ <i>Mare</i>	15 €	140 €
➤ <i>Hendrick's</i>	15 €	145 €

TÉQUILA :

	VIERRE	BOUTEILLE
➤ <i>Acayucan Blanco</i>	10 €	—
➤ <i>Casamigo Blanco</i>	16 €	180 €
➤ <i>Casamigo Reposado Ambri</i>	18 €	225 €

RHUM :

	VIERRE	BOUTEILLE
➤ <i>Havana Club 3 Blanc</i>	10 €	—
➤ <i>Havana Club 7 Ambri</i>	13 €	98 €
➤ <i>Clément V.O</i>	15 €	105 €
➤ <i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	16 €	150 €

WHISKY :

	VIERRE	BOUTEILLE
➤ <i>Jack Daniel's</i>	13 €	98 €
➤ <i>Jack Daniel's Fire</i>	13 €	98 €
➤ <i>Jack Daniel's Honey</i>	13 €	98 €
➤ <i>Aberlour Forest Reserve 10 ans</i>	15 €	103 €
➤ <i>Johnnie Walker Black Label 12 ans</i>	13 €	105 €
➤ <i>Chivas Regal 12 ans</i>	13 €	115 €
➤ <i>Laphroaig Cask Strength 10 ans</i>	18 €	185 €

➤ ACCOMPAGNEMENT ALCOOL : 2 € ➤

BOISSONS FRAÎCHES

COCKTAILS DE FRUITS

➤ PRESSÉS FRAIS SANS ALCOOL ➤



SUNSET PASSION

Pamplemousse, orange, pomme, Verre (33 cl) 8 €
pulpe de passion & citron vert



SUNRISE FRAÎCHEUR

Orange, carotte, pomme & gingembre Verre (33 cl) 8 €



GREEN TONIC

Concombre, pomme, Verre (33 cl) 8 €
menthe fraîche & citron jaune



PINK CITRUS

Pamplemousse, orange, Verre (33 cl) 8 €
pomme & fraise fraîche



➤ ICE TEA MAISON ➤

Thé noir, myrtille & framboise Verre (33 cl) 6 €



➤ CITRONADE DU JARDIN ➤

Citron frais, menthe du jardin Verre (33 cl) 6 €

➤ NOS EAUX ➤



SPAREA NATURELLE

50 cl 4 €

1 L 6 €



SPAREA GAZEUSE

50 cl 4 €

1 L 6 €



PERRIER

Verre (33 cl) 4 €

➤ SODAS & JUS ➤

OASIS 4 €

SCHWEPES TONIC 4 €

SCHWEPES AGRUMES 4 €

SPRITE 4 €

ORANGINA 4 €

LIPTON ICE TEA 4 €

COCA COLA 4 €

COCA COLA ZÉRO 4 €

GINGER BEER 4 €

JUS D'ABRICOT 4 €

JUS D'ANANAS 4 €

JUS DE TOMATE 4 €



NOS COCKTAILS

— INSPIRATION & CLASSIQUE —

✦ ROQUEBRUNOISE SPRITZ :

*Martini Bianco, Eau de nectar de citron de notre jardin,
Prosecco extra dry, eau gazeuse & citron séché.*

14 €

✦ CATELIJNE SPRITZ :

*Martini Bianco, Eau de rose, Prosecco extra dry,
eau gazeuse & pétale de fleur du jardin.*

14 €

✦ ACQUA DI LATTE :

*Milk punch clarifié « citron, combava, fève de tonka,
ananas », Vodka, Tequila, Champagne Christian Coquet Brut
& citron séché.*

15 €

✦ AMERICANO :

Campari, Martini rouge & eau gazeuse.

10 €

✦ MOJITO CLASSIQUE :

*Rhum Havana 3 blanc, menthe fraîche,
sucre, citron vert & eau gazeuse.*

13 €

✦ MOJITO FRAISE :

*Rhum Havana 3 blanc, pulpe de fraise,
menthe fraîche, sucre, citron vert & eau gazeuse.*

13 €

✦ MOJITO PASSION :

*Rhum Havana 3 blanc, pulpe de passion,
menthe fraîche, sucre, citron vert & eau gazeuse.*

13 €

✦ NEGRONI :

Gin, Campari & Martini rouge.

13 €

✦ MOSCOW MULE :

Vodka, Ginger beer & citron vert.

13 €

✦ LONDON MULE :

Gin, Ginger beer & citron vert.

14 €

✦ EXPRESSO MARTINI :

Vodka, Kahlua, sirop sucre de canne & café.

14 €

— NOS SPRITZ —

✦ APEROL SPRITZ :

Aperol, Prosecco, eau gazeuse & orange séchée.

11 €

✦ CAMPARI SPRITZ :

Campari, Prosecco, eau gazeuse & orange séchée.

11 €

✦ ST-GERMAIN SPRITZ :

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse & citron séché.

12 €

✦ MARTINI SPRITZ :

Martini rouge, Prosecco, eau gazeuse & orange séchée.

12 €



Prix nets en euros service inclus TVA comprise (10% et 20% selon nature des produit)

Selon la législation en vigueur, les boissons alcoolisées supérieures à 17°
sont servies exclusivement avec une offre de restauration

