

*Les
Boissons*



COCKTAILS

20

COCKTAILS SIGNATURE

TAPESTRY TROPÉZIENNE

Gin de l'Esterel, jus de citron,
sirop thym-romarin, siphon léger au basilic
Esterel gin, lemon juice, thyme-rosemary syrup, basil espuma

ROSÉ & AGRUMES SPRITZ

Rosé de Provence, liqueur de pamplemousse, prosecco, eau gazeuse
Rosé wine, grapefruit liqueur, prosecco, sparkling water

MEDITERRANEAN MULE

Vodka, sirop miel-thym, citron vert, ginger beer
Vodka, honey and thyme syrup, lime, ginger beer

PALOMA PROVENÇALE

Tequila reposado, jus de pamplemousse, eau pétillante au romarin
Reposado tequila, grapefruit juice, rosemary sparkling water

VENTURA SPRITZ SIGNATURE

Rosé de Provence, Triple sec, Prosecco, sirop miel & romarin
Rosé wine, triple sec, prosecco, honey and rosemary syrup

LES CLASSIQUES

MARGARITA YUZU & BASILIC

Tequila blanco, Triple sec, basilic frais, purée de Yuzu
Tequila, triple sec, fresh basil, yuzu purée

MARTINI FLEUR DE SEL

Vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat, fleur de sel de Camargue
Vodka, coffee liqueur, espresso, orgeat syrup, Camargue sea salt

NEGRONI TAPESTRY

Gin, Campari, Vermouth rouge au romarin, bitter d'orange, orange brûlée
Gin, Campari, rosemary-infused red vermouth, orange bitters, burnt orange



MOCKTAILS

16

CITRONNADE MAISON

Combava et basilic
Kaffir lime and basil

VENTURA GREEN

Jus d'ananas, menthe fraîche, basilic, sirop de concombre, jus de citron,
ginger beer
Pineapple juice, mint, basil, cucumber syrup, lemon juice, ginger beer

FLOWER TONIC

Gin sans alcool, sirop hibiscus, sirop de fleur d'oranger,
tonic pamplemousse rose
*Sober gin, hibiscus syrup, orange blossom syrup,
pink grapefruit tonic*

ICED TEA MAISON

Thé noir, pêche blanche, romarin
Black tea, white peach, rosemary

MOCKTAIL DE JUS FRAIS PRESSÉS

Freshly pressed juice mocktail

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.

All our prices are indicated in euros and include all taxes. The list of allergens is available upon request at the restaurant reception.



BIERES BEERS

Pression - 25 cl	08
Pression - 50cl	12
Tropezita - 33 cl	12
Peroni - 33 cl	12
Corona - 33 cl	12
Grimbergen Blanche - 33 cl	12
Heineken 0% - 33 cl	12

APERITIFS 4 CL

Pastis St Tropez /Ricard /51	14
Campari Soda/ Orange	14
Vermouth Martini Rouge	14
Kir Vin Blanc - 12cl	14
Porto Rouge Grahams	14

Rhum Blanc St James	16
Bambu The Original Ambré	17
Don Papa Baroko	20

Vodka Absolut Blue	18
Altamura Italie	20
Belvedere Pure Organic	22
Guillotine Ossetra Caviar	48

Gin Citadelle	22
Gin Bombay Sapphire	20
Isola de Favignana	22
Madlord	26

J Walker Red Label	18
Tamnavulin Double Cask	22
Jack Daniel's	22
Nikka From the Barrel	22
Irish Whiskey Jameson	22
Monkey Shoulder	24
Whisky Oban 14 Malt	24
Armorik double Maturation Bio	24

Cachaca Leblon	20
Tequila Camino Real	18
Aluzar blanco	22
Anejo Patron	32
Mezcal vida del Maguey	24

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX 4 CL DIGESTIVE AND SPIRITS

Limoncello	18
Get 27	16
Get 31	18
Bailey's	18
Cointreau	18
Grand Marnier	18
Chartreuse Verte	20

Vieille Prune	20
Poire Williams	20
Mirabelle	20

Cognac VS Rémy Martin	18
Cognac Hennessy VSOP	28
Cognac Hennessy XO	49
Bas Armagnac Labal Régal	22

CHAMPAGNES 75 CL

Coupe de Champagne Brut -15 cl	20
Coupe de Champagne Rosé - 15 cl	22


BRUT	
VKN by Pommery	90
Taittinger brut	95
Frerejean Frères	100
Barons de Rothschild Concordia (Casher)	230
Louis Roederer	210
Bollinger, Spécial Cuvée	250


ROSÉ	
Henriot Rosé	130
Billecart-Salmon Rosé	250

GRANDE CUVÉE	
Apanage de Pommery	140
Ruinart Blanc de Blancs	270
Louis Roederer Cristal 2016	690
Dom Pérignon 2015	910

French Bloom (pétilant français sans alcool)	80
<i>French alcohol free sparkling wine</i>	

VINS AU VERRE 12 CL GLASS OF WINE

ROSÉ	
2025 Miss Valentine Rosé	12
 2025 Domaine de la Rouillère Cuvée Domaine	14



BLANC	
<i>White</i>	
 2024 Château Astros, Cuvée Amour	12
2024 Chardonnay Domaine Laroche	14

ROUGE	
<i>Red</i>	
2021 Château Victoria Bordeaux	12
 2023 Château Sainte Roseline Provence	12

SELECTION DE VINS ROUGES 75 CL RED WINES

PROVENCE	
 2024 Château Peyrassol, Les Commandeurs	52
 2023 Domaine de La Tourraque Cuvée Taillat	58
 2023 Château Ste Roseline, Lampe de Méduse	55
 2023 Château Barbeyrolles	80
 2024 Domaine de la Rouillère, Grande Réserve	85
 2022 Château les Valentines	87
 2022 Château Roubine Cuvée Premium (Casher)	90
 2020 Bandol Château de Pibarnon	110

BORDEAUX	
2021 Haut Médoc, Château Victoria	45
2020 Moulis, Château Chasse Spleen	120
2019 Margaux, Château Prieuré Lichine	180
2019 Pessac Léognan, Château Smith Haut Laffite	410

RHÔNE ET BOURGOGNE	
 2024 Crozes-Hermitage Famille Belle Cuvée de Peizon	48
 2024 Mercurey Domaine de la Monette	80
2022 Corton Grand Cru AOP, Perrières, Louis Latour	340



SELECTION DE VINS BLANCS 75 CL

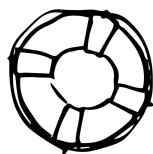
WHITE WINES

PROVENCE	
2025 Domaine de la Madrague, Gigaro	39
2024 Château Astros, Cuvée Amour	50
2025 Château Ste Roseline, Lampe de Méduse	53
2024 Domaine Siouvette, Marcel Galfard	55
2024 Château Pampelonne	60
2023 Cave Tropez, Cuvée Bravades	80
2024 Château Ste Marguerite, Fantastique	85
2023 Clos de Caille (Casher)	85
LOIRE ET RHÔNE	
2023 Crozes-Hermitage Famille Belle Cuvée de Peizon	60
2024 Sancerre Pascal Jolivet	75
2023 Condrieu Pierre Gaillard	130
BOURGOGNE	
2024 Chardonnay Domaine Laroche	45
2023 Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume, L Jadot	125
2022 Chassagne Montrachet Vieilles Vignes V Girardin	290

SELECTION DE VINS ROSES 75 CL

ROSE WINES

PROVENCE	
2025 Miss Valentine	45
2025 Château Astros, Cuvée Amour	50
2025 Château Ste Roseline, Lampe de Méduse	60
2025 Domaine de la Rouillère Cuvée Domaine	60
2025 Château Des Marres Cuvée 2S	75
2025 Château Barbeyrolles, Pétale de Rose	85
2025 Château d'Esclans, Whispering Angel	85
2025 Château Roubine la Vie Rose (Casher)	65
2025 Domaine Ott, Rommassan Bandol	125
2025 Domaine Ott, Rommassan Bandol -150 cl	200
2025 Château Minuty, Rosé & Or	85
2025 Château Minuty, Rosé & Or -150 cl	155



JUS DE FRUITS LOCAUX 25 CL

LOCAL FRUITS JUICES

Jus de Pomme (apple) Astros	12
Thym citron	
<i>Thyme lemon</i>	
Romarin Miel	
<i>Rosemary honey</i>	
Jus Abricot Patrick Font	10
<i>Apricot</i>	
Jus de raisin Patrick Font	10
<i>Grape</i>	
Jus de Pêche de Vigne Patrick Font	10
<i>Peach</i>	
Jus de Tomate Patrick Font	10
<i>Tomato</i>	

SODAS 25 CL

Coca Cola	09
Coca Zero	09
Orangina	09
Tonic	09
Ginger Ale / Ginger Beer - 20cl	09

EAUX

WATER

Châteldon - 75 cl	12
Evian - 75 cl	10
Perrier - 25 cl	10

CAFE PREMIUM PAR LOUTSA

PREMIUM COFFEE

Expresso	05
Double Expresso	09
Café allongé (filtre)	07
Macchiato	09
Noisette	06
Café Latte	09
Cappuccino	09
Chocolat Chaud Monbana	09
<i>Hot Chocolate</i>	
Café Frappé	09
<i>Chilled Coffee</i>	

THE PREMIUM BY FBKT

PREMIUM TEA

Thés et Infusions (FBKT)	07
<i>Tea and Herbal infusion</i>	
Thé glacé P Font : Thé Vert, Noir, Blanc	10
<i>Ice tea : green, black, white tea</i>	

