

## CARTE DES COCKTAILS

Des cocktails originaux concoctés avec des produits artisanaux d'ici et d'ailleurs.

### LES COCKTAILS

Colombo Spritz (agrumes / bulles / citronné) – 15 cl	9,5
Orange Colombo, Tonic yuzu, Prosecco Malibran, Fair Kumquat	
Smash the Greek (anisé / frais / estival) – 7 cl	10
Ouzo, citron, Skinos, basilic	
Vintage Negroni (amertume / boisé / puissant) – 9 cl	12
Gin Citadelle, Cinzano, Campari - <b>Cocktail vieilli dans nos caves.</b>	
Death in the Afternoon (fraîcheur intense / pétillant) – 12 cl	14
Fernet Branca Menta, menthe fraîche, Angostura bitter, Champagne	
Dark n'Stormy (gingembre / pétillant / citronné) – 16 cl	12
Fair Rhum du Belize XO, lime, ginger beer, Angostura bitter	

### LES MOCKTAILS

Rose on the Lip (floral / pétillant) – 14 cl	8
Seedlip Garden, rose, tonic méditerranéen, citron	
Piña Pinus (agave / agrumes / ananas frais) – 14 cl	9
Seedlip Groove, ananas, citron, agave	

## CARTE DES BIÈRES

Des bières artisanales brassées à Marseille.

### LES BIÈRES – 33 CL

Bière de la plaine – Ambré	7
Bière de la plaine – Blonde	7
Bière de la plaine – IPA	7
Bière de la plaine – Houblonnée à cru	7

## CARTE DES VINS

Nous présentons des vins de vigneron artisans et indépendants qui travaillent en biodynamie ou en agriculture biologique.

Notre sélection est disponible au verre, à la carafe ou en bouteille.

<b>LES BULLES</b>	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Drappier, Carte d'Or brut AOC Champagne, Brut	13		75	175
Drappier, Rosé de Saignée AOC Champagne, Brut Rosé	15		88	190
Malibran, Prosecco DOCG Prosecco di Valdobbiadene – Glera	4,5		28	
<b>LES ROSÉS</b>	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Les Béates, Béatines 2020, AOP Coteaux d'Aix en Provence	4,5	13	26	
Domaine de la Cavalière, Le Bouquet 2020, Vin de France, Vaucluse			30	
<b>LA MACÉRATION</b>	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Sauta Roc, In Ganno 2018, Vin de France, Languedoc - Roussillon	8	24	48	
<b>LE MOELLEUX</b>	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Barouillet, Monbazar 2019, Vin de France, Montbazillac	8	17,5	35	

<b>LES BLANCS</b>	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Barouillet, Bergecrac 2018, AOP Bergerac	4,5	13	26	
Vin des Potes X Rémi Pouzin, Bloom 2019, AOP Côtes-du-Rhône	5	15	30	
Partida Creus, Blanco Natural 2018, Vino di mesa, Catalogne, Espagne			36	
Domaine de la Cavalière, La Grappe 2020, Vin de France, Vaucluse			39	
Les Enfants sauvages, Cool Moon 2016, IGP Côtes Catalanes, Languedoc - Roussillon	8	24	48	100
<b>LES ROUGES</b>	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Vin des Potes x Agrunelles, Siffle-Moi 2019, Vin de France, Languedoc - Roussillon	4,5	13,5	27	
Gramenon, Poignée de Raisin 2018, AOP Côtes-du-Rhône	5	15	29	
Vin des Potes x Tuets, Historia de Vi 2018, DO Conca de Barbera, Espagne			36	
Domaine de la Cavalière, Grenache Noir 2019, Vin de France, Vaucluse	7	20	40	
Les Mille Vignes, La Cadette 2016, AOP Fitou, Languedoc			65	

# CARTE DES BOISSONS

Des boissons sélectionnées avec soin, avec ou sans alcool.

## LES ANISÉS – 4 CL

Ricard, Provence (tradition / réglisse)	3,5
Pastis de la Plaine, Marseille (micro-distillerie / réglisse / très frais)	5
Henri Bardouin, Forcalquier (légèreté / plantes fraîches / thym)	5
Pastis de l'Île de Ré, Ile de Ré (fenouil / sel de mer / onctueux)	5
Château des Creissauds, Aubagne (badiane / épices / sec)	7
Ouzo Tirnavou, Grèce (anisé)	7
Absinthe des Côquetelers, Pontarlier (poivré / sec / élégant)	9

Pour savourer des anisés artisanaux ou des assemblages avec des sirops maison ou bio, demandez conseil à notre équipe.

## LES GINS – 4 CL

Massilia Gin par Distillerie de la Plaine, Marseille	7
Citadelle Gin, France	9
Hendrick's Gin, Ecosse	10

## LES VODKAS – 4 CL

Fair Vodka, au quinoa issu du commerce équitable, Cognac	9
Massalia Vodka, Hallerteau, Marseille	7

## LES RHUMS – 4 CL

Plantation 3 Stars blanc, Jamaïque Barbade Trinidad	7
Fair Rhum Belize	10

## LES WHISKIES – 4 CL

Bullet Rye, Kentucky, Etats-Unis	8
Buffalo Trace, Bourbon, Kentucky, Etats-Unis	7
Lagavulin, Single Malt 12 ans, Islay Scotch, Ecosse	16
Monkey Shoulder, Blended Malt Whisky, Ecosse	7

## **LES LIQUEURS & EAUX DE VIE – 4 CL**

Fair Café, liqueur de café fairtrade du Mexique	7
Fair Kumquat, liqueur de kumquat fairtrade	7
Ferroni, Eau Verte de Marseille	7
Chartreuse verte, liqueur de plantes	9
Skinos, Grèce	8

## **LAURENT CAZOTTE – artisan distillateur à Gaillac - 4 CL**

Liqueur de cédrat (sec / citronné / poivré)	10
Liqueur de 72 tomates (complexe / doux / frais)	10
Liqueur de fleurs de sureau (épices / floral / doux)	10
Liqueur de Guignes et de Guins (cerise / texture / acidulé)	10

## **LES VERMOUTHS, AMERS & QUININE – 4 CL**

Vermouth de Forcalquier	4
Absentheroux, vermouth à l'absinthe	5
Orange Colombo	5
Muz, vermouth Nature de Partida Creus	7
Farigoule, liqueur de thym, Forcalquier	8
Apérol	5
Select Apéritivo	5
Campari	5
Suze	5
Fernet Branca Menta	5

Vous pouvez associer un tonic à votre boisson pour 4€.

## **LES TEQUILAS & MEZCALES – 4 CL**

Mezcal Union, Joven, Mexique	7
Milgaro Silver Tequila, Jalisco, Mexique	7
Milgaro Reposado Tequila, Jalisco, Mexique	10

## **LE PISCO – 4 CL**

Waqar, Chili 7

## **LES COGNACS – 4 CL**

H by Hine, Cognac 10

Bourgoin Micro-Barrique 1998, Cognac 16

## **LES SOFTS**

Limonade Elixia au sirop d'agave – 33 cl 5  
Nature, Fleur de sureau ou Menthe poivrée

ChariTea – 33 cl 5

Thé vert, Maté ou Red rooibos

Fentiman's Ginger Beer – 20 cl 4

Fentiman's Ginger Ale – 20 cl 4

Fentiman's Tonic nature – 20 cl 4

Fentiman's Tonic yuzu – 20 cl 4

Fentiman's Curiosity Cola Artisanal – 27,5 cl 6,5

Coca Cola – 33 cl 5

Classique ou Zéro

Jus de fruits de la Maison Meneau – 25 cl 4

Raisins blancs, Pomme ou Carotte & orange

Jus de tomate du domaine Chaume-Arnaud – 20 cl 4,5

Citronnade fraîche maison – 30 cl 5

Eau plate ou pétillante – 50 cl – Filtrée sur site 3

Eau plate ou pétillante – 75 cl – Filtrée sur site 4

Perrier – 33cl 4

**Les boissons chaudes** 2

Expresso, café « Santa Fé » du Mexique torréfié à Marseille 4

Double expresso, café « Santa Fé » du Mexique torréfié à Marseille 4

Thés « Dammann Frères » vert ou noir