

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 - Cocktail vieilli dans nos caves.	
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 – 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.

LES BULLES	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	
LES ROSÉS	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	
LA MACÉRATION	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Sauta Roc, In Ganno 2018, Vin de France, Languedoc - Roussillon	8	24	48	
LE MOELLEUX	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Barouillet, Monbazar 2019, Vin de France, Montbazillac	8	17,5	35	

LES BLANCS

12,5 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

Barouillet, Bergecrac
2020, AOP Bergerac

4,5 13,5 27

Vin des Potes X Rémi Pouzin, Bloom
2019, AOP Côtes-du-Rhône

5 15 30 60

Vincent Caillé, Mouton Noir
2020, Muscadet, Vallée de la Loire

6 18 36

Domaine de la Cavalière, La Grappe
2020, Vin de France, Vaucluse

39

Clos des Jarres, Utopy
2019, IGP Coteaux de Peyriac

42

LES ROUGES

12,5 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

Mourgues du Grès, Galets Rouges
2020, Costières de Nîmes, Vallée du Rhône

4,5 13 26

Chaume Arnaud
2019, AOP Côtes du Rhône, Vallée du Rhône

5 15 29

Vin des Potes x Tuets, Historia de Vi
2018, DO Conca de Barbera, Espagne

6 18 36

Zelige Caravent, Ikébana
2017, Pic Saint Loup, Languedoc

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
Absinthe des Còquetelers, Pontarlier (poivré / sec / élégant)	9

Le revisite des anisés – 8cl *Sirop maison*

La perruche - Pastis de l'Île de Ré, sirop menthe & coriandre	7
La tomate à la tomate - Pastis Henri Bardouin, sirop fraise & tomate	7
Virgin mauresque - Lait d'amande infusé à l'anis & fenouil	5

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

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
Tequila Ocho, La Altena, 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 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

Expresso, café « Santa Fé » du Mexique torréfié à Marseille 2

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

Thés « Dammann Frères » vert ou noir 4