COFFEE & TEA

Single espresso	*2,00 €*
Double espresso	*3,50 €*
Decaffeinato	*2,30 €*
Americano	*3,00 €*
Noisette	*2,30 €*
Cappuccino	*3,50 €*
Chocolat chaud	*4,00 €*
Thés & infusions	*4,00 €*
Café glacé	*3,00 €*
Café corretto Irish	*3,50 €*
cofee	*12,00 €*

EAUX

Perrier - 33 cl	**4,50 €**
San Benedetto - 75 cl	**6,00 €**
Vittel - 25 cl	**3,50 €**

BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	50cl
Pietra	*4,90 €*	*8,50 €*
Kohlneim	*3.90 €*	*7,00 €*
Colomba	*4,50 €*	*8,00 €*
Demi Sirop	*5,00 €*	*7,50 €*
Monaco	*5,00 €*	*7,50 €*

BOUTEILLES

Corona 33 cl	***7,00 €***
Desperados 33 cl	***7,00 €***
(Mangue–Passion/ Cerise–Grenade/ Passion–Citron vert Fruits rouges / Cactus–Citron vert/ Mojito)	
Cubanisto 33 cl	***7,00 €***
Tripel Karmeliet 33 cl	***7,00 €***
La Chouffe 33 cl	***7,00 €***
(Classique / Cherry)	
Grimbergen Rouge 33 cl	***7,00 €***
Pietra 33 cl	***7,00 €***
Rossa / Limoncella / Summer Sensation IPA	
Fada 33 cl	***7,00 €***
(Abricot / Triple / Ambrée / IPA)	
Paix Dieu 33 cl	***8,00 €***
Delirium Tremens 33 cl	***8,00 €***

SANS ALCOOL

La Chouffe Tourtel	**5,00 €**
Twist	**5,00 €**

SOFT DRINKS

Sodas (33 cl) *Coca-Cola, Zéro et Cherry*	**3,90 €**
Sodas (25 cl) *Sprite, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes, Oasis, FuzeTea Pêche*	**3,90 €**
Jus de fruits *Fraise, ACE, orange, ananas, pomme, fruit du dragon…*	***3,50 €***
Sirops *Grenadine (bio), menthe (bio), mangue, Pulco, citron vert, melon, cassis, fraise, pastèque…*	***2,50 €***
Red Bull	***4,50 €***
Diabolo sirop	***4,00 €***
Perrier sirop (33 cl	***5,00 €***

SPIRITUEUX

	Shooter - 2 cl	Verre - 4 cl
RHUM		
Bumbu Cream		***8,50 €***
Bumbu		***12,90 €***
Don Papa		***12,90 €***
Havana 3 anos		***9,00 €***
Diplomatico Reserva		***12,90 €***
WHISKY		
Glenmorrangie Lasanta 12 ans		***12,90 €***
Lagavulin 16 ans		***14,90 €***
Woodford Reserve		***10,90 €***
Jack Daniel's	*5,00 €*	***9,00 €***
Chivas Regal 12 ans	*5,00 €*	***10,00 €***
Ballantines		***9,00 €***
Bayley's		***8,50 €***
VODKA, GIN & TEQUILA		
Aboslut	*4,00 €*	***8,00 €***
Eristoff	*4,00 €*	***7,50 €***
Tanqueray	*5,00 €*	***9,90 €***
Bombay Sapphire		***11,90 €***
Jose Cuervo	*5,50 €*	***11,00 €***
COGNAC & CALVADOS		
Hennessy		***9,00 €***
Père Magloire		***11,00 €***
AUTRES		
Get 27 / Get 31 / Limoncello	*4,50 €*	***8,50 €***
Martini Blanc & Rouge		***8,50 €***
Génépi / Farigoule / Muscat		
Kir / Jagermeister		
Pastis / Ricard		***4,90 €***
Moresque		***5,90 €***

Prix TTC - Service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

COCKTAILS

Vodka Sour Passion Fruit — 12,00 €
Vodka,lime,jus de passion,fruit de la passion,sucre de canne

Bloody Mary — 12,00 €
Vodka, jus de tomate, citron, Tabasco, sauce Worcestershire, poivre noir, céleri

French Martini — 11,00 €
Vodka, crème de framboise, jus d'ananas, citron

Moscow Mule — 11,00 €
Vodka, ginger beer, feuilles de menthe, lime

Espresso Martini — 11,00 €
Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne

Daiquiri — 10,00 €
Rhum blanc, lime, sucre de canne

Mojito — 11,50 €
Rhum blanc,Perrier,feuilles de menthe, sucre de canne, lime

Desperito — 13,00 €
Rhum blanc, lime, sucre de canne, menthe, Desperados

London Mule — 12,00 €
Gin, ginger beer,feuilles de menthe, lime

Gin Tonic — 12,00 €
Gin, tonic, citron

Kir Royal — 12,00 €
Champagne, crème de cassis

Tinto de Verano - 6 €
Vin rouge, limonade, citron

Tropical Kiss - 11,00 €
Malibù, jus d'ananas, lime

Whisky & Coca - 10,00 € // *11,90
Ballantines ou Jack Daniels. // *Chivas



Les Spritz

Aperol Spritz — 10,00 €
Aperol, prosecco, Perrier

Limoncello Spritz — 10,00 €
Limoncello, prosecco, Perrier

Sarti Spritz — 10,50 €
Sarti, prosecco, Perrier

Saint-Germain Spritz — 11,00 €
Liqueur de Saint-Germain
prosecco, Perrier

SANS ALCOOL

Virgin Mojito — 7,50 €
Limonade, feuilles de menthe, sucre de canne, lime, Perrier

Virgin Tequila Sunrise — 7,50 €
Limonade, grenadine, jus d'orange, lime

Bora Bora — 7,50 €
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, grenadine

Virgin Gin Tonic — 8,50 €
Gin 0°, tonic, citron

Martini Rouge ou Floreale — 7,50 €

Prix TTC - Service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

LES TAPAS

À PARTIR DE 18H30



LE TOP DU TOP

Salade Mechouia comme à Tunis	4.95 €
Burratina,tomate et jambon cru	5.95 €
Chakchouka de la Grand-mère	5.95 €
Tortilla	5,95 €

AMBIANCE DE LA MER

**Calamar à la Romaine	4.95 €
**Seiches poêlées en persillade	5.95 €
**Gambas sautées	5,95 €
**Crevettes torpédo au wasabi	6.95 €

À TARTINER

Tatziki et crudités	4.95 €
Houmous avec falafel**	5.95 €

PLANCHES

	Avec modération	Faim de loup
Fromages	19,00 €	27,00 €
Charcuterie	19,00 €	27,00 €
La Gourmande	19,90 €	28,90 €

DES PATATES !

Camembert rôti et son jambon cru	9,95 €
Nachos gratinés et guacamole	8,45 €

PINTXOS

Poivron et chorizo	4.95 €
Jambon cru, tomate basilic	4.95 €
Anchois marinées et beurre demi-sel	4.95 €
Chèvre, basilic, tomate séchées	4.95 €
Chèvre miel jambon cru	5.95 €

FRITURES

Accras de morue**	5.95 €
Nems & Samoussas**	5.95 €
Empanadas de boeuf**	5.95 €
Tenders crispy de poulet**	5,95 €
Chicken wings**	5,95 €
Frites**	4,95 €

** produit surgelé

Prix TTC - Service inclus

LES PLATS

JUSQU'A 14H00



LES SALADES

Caesar 17,90 €
salade, poulet **, parmesan, croutons et sa sauce

Chèvre Miel 16,90 €
salade, fromage de chèvre,croûtons et miel

Pub's Cobb salade 16,90 €
salade, oeuf, tomate, poulet grillé et bacon

LES POKE BOWLS

Poke Salmon & Mango 18,90 €
Saumon, mangue, avocat, choux rouge, oignons, sésame, riz

Poke Veggie 16,90 €
Falafel**, avocat, concombre ,choux rouge, carottes, sésame, oignons, riz

Poke Chicken 17,90 €
Poulet pané**, avocat, concombre, choux rouge, carottes, sésame, oignons, riz

LES WOKS

Wok au poulet 19,90 €
Poulet**, nouilles, poivrons, échalottes, carottes, piments, oignons frits, sésame, soja.

Wok aux gambas 20,90 €
Gambas**, nouilles, poivrons, échalottes, carottes, piments, oignons frits, sésame, soja.

PLAT DU JOUR

Plat du jour 14,90 €
Entrée et plat du jour 19,90 €

LES TARTARES

Tartare de boeuf au couteau 19,90 €
Bœuf, œuf, Tabasco, sauce Worcestershire, câpres, frites

Tartare de saumon 19,50 €
Saumon mariné, salade verte, ciboulette, citron vert ...

LES PINSAS

Margherita 14,90 €
(tomate fromage)

Tartufo 18,90 €
(tomate, fromage, bresaola, roquette, stracciatella de bufala et huile de truffe)

Savoyarde 17,90 €
(crème, reblochon, fromage, pomme de terre et lardons)

Tonno 16,90 €
(tomate, fromage, thon, olives et roquette)

LES DESSERTS

Fondant au chocolat ** 7,95 €
Tarte Tatin** 8,95 €
Tarte au citron** 7,95 €
Tarte façon crème brulée** 7,95 €
Tarte au chocolat** 7,95 €
Salade de fruits de saison 7,95 €
Boules de glace (X2) 6,95 €
Café ou Thé gourmand** 10,95 €
Tiramisù 7,95 €

** produit surgelé

Prix TTC - Service inclus

LES ROUGES

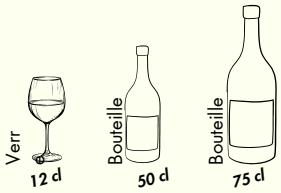
	Verre 12 cl	Bouteille 50 cl	Bouteille 70 cl
Villa Esterelle – Château du Rouët - Côtes de Provence Assemblage Syrah–Grenache, vin franc, fruité et élégant, marqué par une note épicée en final		*19,00 €*	
Belle Poule – Château du Rouët - Côtes de Provence Syrah – Grenache, une robe grenat profonde et développée, des arômes de fruits rouges et d'épices	*6,50 €*		*29,00 €*
Excellence – Château Saint Maur - Côtes de Provence Un vin fruité et vif, à la puissance maîtrisée est dédiée aux moments privilégiés.	*8,00 €*		*41,00 €*
Cassiani – Domaine Saint Cassien - Côtes de Provence Nez de fruits noirs et épicés, avec une bouche souple et gourmande	*6,00 €*		*25,00 €*
Joseph – Domaine Saint Cassien - Côtes de Provence Robe tuilée, nez expressif, légèrement boisé avec des notes de moka et des arômes fumés	*6,00 €*		*25,00 €*
Mapu Reserva – Baron Philippe De Rotschild - Chili Cabernet Sauvignon 100%, Robe grenat dense, équilibre parfait entre notes fruitées et végétales.	*7,50 €*		*34,00 €*
Cuvée Perrin – Famille Perrin - Côte du Rhône Notes de fruits rouges tel que la groseille et épices poivrées, bouche souple et équilibrée.			*26,00 €*
Vin du pays - Chateau du Rouet - Vin de pays de Méditerranée	*5,00 €*		

LES ROSES

	Verre 12 cl	Bouteille 50 cl	Bouteille 70 cl	Magnum 150 cl
Villa Esterelle – Château du Rouët - Côtes de Provence Nez riche, avec des arômes de pâtisserie et de petits fruits rouges. Bouche fruitée et élégante		19,00 €		
Belle Poule – Château du Rouët - Côtes de Provence Parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits, belle, fraîcheur équilibrée par beaucoup de gras.	7,00 €		33,00 €	
Excellence – Château Saint Maur - Côtes de Provence Arômes élégants de pêche, de pomelo et de fruits exotiques, avec des notes de groseille et de framboise.	8,00 €		44,00 €	
La Source - Domaine Saint Cassien - Côtes de Provence Assemblage Merlot Sangiovese. Vin aux saveurs fruitées, légères notes de tannins et une belle acidité.	6,00 €		29,00 €	
Ultimate – Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence Une palette d'arômes intenses, notes de citron frais, de fruits exotiques, *équilibre subtil entre fraîcheur et suavité*				69,00€
La Douce sucré – La Douce en Provence - Côtes de Provence vin doux naturel sans sucres ajoutés			24,00 €	
Massalia – Chateau Les Preyres - BIO - Côtes de Provence Notes de fraise et de pèche mûre, bouche ample et gourmande. Finale equilibrée et avec une belle fraicheur	7,00 €		40,00 €	
Vin du pays - Chateau du Rouet - Vin de pays de Méditerranée	5,00 €			
Rosé piscine vin du pays - Chateau du Rouet - Vin de pays de Méditerranée	7,00 €			

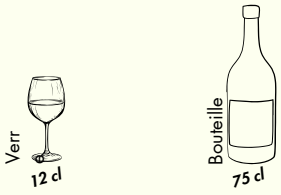
Prix TTC - Service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

LES BLANCS



Villa Esterelle – Château du Rouët - Côtes de Provence *Notes d'agrumes, de citron vert et d'acacia. Une belle fraicheur et persistance aromatique.*			***19,00 €***
Belle Poule – Château du Rouët - Côtes de Provence *Nez fruité et complexe avec des arômes de fruits exotiques. Finesse ronde, fruitée et légèrement boisée.*		***6,50 €***	***33,00 €***
Excellence – Château Saint Maur - Côtes de Provence *Nez élégante tracé, dévoilant des arômes miellés d'acacia et des nuances de vanille bourbon. bouche est veloutée et belle tension.*		***8,00 €***	***44,00 €***
Chablis – Domaine des Héritières - Côtes de Provence *Nez agréable associant agrumes, acacia, notes confites et minérales. Bouche bien construite, ronde, concentrée*		***8,00 €***	***43,00 €***
La Douce sucré – La Douce en Provence - Côtes de Provence *Vin doux naturel sans sucres ajoutés*			
Cloudy Bay – Marlborough Sauvignon - Nouvelle Zélande *Un éventail d'arômes frais d'agrumes, de citron vert, de nectarine blanche et de fruit de la passion. Grand équilibre et précision.*			***68,00 €***
Cuvée Hugo - Domaine Saint Cassien - Côtes de Provence *Robe tuilée, Vin expressif, légèrement boisé, avec des notes de moka et des arômes fumés.*			***30,00 €***
Mapu Reserva – Baron Philippe De Rotschild - Chili *Chardonnay, vin sec aux arômes d'abricot, banane, mangue et pêche*		***7,50 €***	***34,00 €***
Vin du pays - Chateau du Rouet - Vin de pays de Méditerranée		***5,00 €***	
Blanc piscine vin du pays - Chateau du Rouet - Vin de pays de Méditerranée		***7,00 €***	
Massalia – Chateau Les Preyres - BIO - Côtes de Provence *Nez vif et floral, notes de jaslmin et de fleurs blanches. finale fruitée et gourmande*		***7,00 €***	***40,00 €***

LES BULLES



Champagne Piper-Heidsieck	***15,00 €***	***89,00 €***
Moët & Chandon		***125,00 €***
Champagne Charles Mignon	***11,00 €***	***59,00 €***
Harlott Rosé - Kent - Royaume-Uni		***60,00 €***
Harlott Blanc - Kent - Royaume-Uni		***58,00 €***
Prosecco - Cantine Sensi (Italie)	***8,00 €***	***31,00 €***

Prix TTC - Service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

TABLEAU DES ALLERGENES

PLATS / TAPAS	Gluten	Lait	Oeufs	Poisson	Crustaces	Arachides	Soja	Fruits a coque	Celeri	Moutarde	Sesame	Mollusques	Sulfites	Lupin
Margherita	X	X												
Tartufo	X	X												
Savoyarde	X	X												
Tonno	X	X		X										
Caesar	X	X	X	X			X			X			X	
Chevre Miel	X	X												
Pub's Cobb	X	X	X							X				
Poke Salmon & Mango	X			X			X				X	X		
Poke Veggie	X						X				X	X		
Poke Chicken	X		X				X			X	X	X		
Wok au poulet	X						X				X	X		
Wok aux gambas	X				X		X				X	X		
Tartare de boeuf au couteau		X	X				X				X			
Tartare de saumon		X	X	X			X							
Tzatziki et crudites		X												
Houmous avec falafel	X											X		
Poivron et chorizo		X											X	
Jambon cru, tomate basilic	X												X	
Anchois marines et beurre demi-sel	X	X		X										
Chevre, basilic, tomate sechees	X	X											X	
Chevre miel jambon cru	X	X											X	
Calamar a la Romaine	X											X		
Seiches poelees					X						X	X		
Gambas sautees					X								X	
Crevettes torpedo au wasabi	X				X		X			X				
Accras de morue	X		X	X		X								
Nems & Samoussas	X						X							
Empanadas de boeuf	X	X	X											
Tenders crispy de poulet	X	X	X											
Chicken wings	X	X	X											
Frites	X													
Camembert roti avec son jambon cru		X											X	
Nachos et guacamole	X	X												
Burratina, tomate et jambon cru		X											X	
Chakchouka			X											
Fondant au chocolat	X	X	X				X							
Tarte Tatin	X	X	X				X							
Tarte au citron	X	X	X				X							
Tarte au chocolat	X	X	X				X							
Salade de fruits	X	X												
Boules de glace		X	X											
Cafe gourmand	X	X	X				X	X						
Tiramisu	X	X	X				X							

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arrachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait(y compris lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Selon le règlement INCO - UE : 1169/201
Pour affichage mural dans les lieux de prise des repas
I+A5:O67I est possible d'être allergique à des aliments non présents dans la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

20 20

VIN, TAPAS & MUSIQUE