



LES APÉRITIFS

Martini blanc / rouge / extra dry / Lillet blanc 6cl	6€
Campari, Suze 5cl	6€
Ricard, Pastis 4cl	6€
Muscato de Frontignan	8€
Porto rouge/blanc 10cl	8€
Kir vin blanc 14cl	10€
Kir royal 15cl	18€

LES BIÈRES 33CL

Heineken 33cl	7€
Desperados 33cl	8€
Bière artisanale du moment 33cl Blonde, IPA, blanche, fruits rouges	9€
Bière sans alcool du moment 33cl	7€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

NOTRE COUPE DE CHAMPAGNE 15CL

Champagne Decotte-Augé "Brut"	17€
-------------------------------	-----

NOTRE VERRE DE ROSÉ 14L

Côtes de Provence AOP 2024 Domaine Siouvette	9€
Bandol AOP 2024* Domaine Bunan, Moulin des Costes	12€

NOS VERRES DE BLANC 14CL

Côtes de Provence AOP 2024 Domaine Siouvette	9€
Sancerre AOC 2024* Domaine Paul Prieur	14€

NOS VERRES DE ROUGE 14CL

Côtes de Provence AOP 2020 Domaine Siouvette	9€
Crozes-Hermitage AOC 2023 Domaine Delas "Les Launes"	12€

* Certifié Agriculture Biologique

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LES BLANCS 75CL

LES VINS DE NOTRE RÉGION

Côtes de Provence, La Môle AOP 2024 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2024* Château Léoube "Love"	39€
Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2024 Domaine de La Croix "Eloge"	46€
Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2022* Domaine Villa Minna	65€
Côtes de Provence, Grimaud, 2024* (vin nature) Domaine Clos des B, blanc de noir "Le Miracle"	69€
Côtes de Provence, Les Arc AOP 2023 Domaine Communion	79€
Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOP 2022* Château de Chausse "Diamant"	85€

BANDOLS

Bandol AOP 2024* Domaine Bunan, Moulin des Costes	55€
Bandol AOP 2023* Domaine de Terrebrune	75€

BOURGOGNES

Saint Véran AOC 2024 Domaine Nadine Ferrand	53€
Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC 2023 Domaine Nadine Ferrand "Lise-Marie"	64€
Chablis 1er Cru 2022 Domaine Testut "Montée de Tonnerre"	139€
Chassagne-Montrachet 2024 Domaine Lamy Pillot"	145€

VALLÉE DE LA LOIRE

Côteaux du Layon AOC 2023* (moelleux) Château de Plaisance	56€
Sancerre AOC 2024* Domaine Paul Prieur	65€
Pouilly-Fumé AOC 2024* Domaine du Bouchot "Terres blanches"	83€

ALSACE

Gewurztraminer grand cru AOC 2008 Domaine Frédéric Mochel "Altenberg de Bergbieten"	68€
--	-----

VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape AOC 2024* Domaine Le Vieux Donjon	115€
--	------

* Certifié Agriculture Biologique

LES ROUGES 75CL

LES VINS DE NOTRE RÉGION

Côtes de Provence, La Môle AOC 2020 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOP 2022 Domaine Jasson "Cuvée Héritage"	45€
Côtes de Provence, Ramatuelle AOP 2021* Domaine Fondugues Pradugues "Rouge d'automne"	49€
Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2017* Domaine Villa Minna	69€
Côtes de Provence, les Arcs 2022 Domaine Communion	95€
Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2013* Domaine Villa Minna	110€

BANDOLS

Bandol AOP 2022* Domaine Bunan, Moulin des Costes	59€
Bandol AOC 2020* Domaine de Terrebrune	79€
Bandol AOP 2022 Domaine Tempier "Lulu & Lucien"	94€

BOURGOGNES

Givry AOC 2023 Domaine Michel Moreau "Clos Saint-Antoine"	71€
Chassagne-Montrachet 2024 Domaine Lamy Pillot "Champs de Morgeot"	105€
Gevrey Chambertin AOC 2023 Domaine Maurice Gavinet	149€

BORDEAUX


Saint Emilion Grand Cru AOC 2021* Château Cartier	78€
--	-----

VALLÉE DE LA LOIRE

Anjou AOP 2022* Domaine les Terres Blanches "Anjou Démon"	56€
--	-----

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC 2023 Domaine Delas "Les Launes"	52€
Saint-Joseph AOC 2023 Domaine Delas "Les Challeys"	61€
Châteauneuf-du-Pape AOC 2022* Le Vieux Donjon	105€
Côtes-Rôtie AOP 2022 Domaine Patrick Jasmin "La Giroflarie"	118€

* Certifié Agriculture Biologique 

LES ROSÉS 75CL

LES VINS DE NOTRE RÉGION

Côtes de Provence, La Môle AOP 2024 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2024* Château Léoube "Love"	39€
Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2024 Domaine De La Croix "Eloge"	41€
Côtes de Provence, Grimaud 2024* Domaine Clos des B " Le Rosé" <i>(vin nature)</i>	52€
Côtes de Provence, les Arcs 2024 Domaine Communion	54€
Côtes de Provence, Le Pradet 2024* Clos Cibonne, Tradition Rosé, cru classé	60€

BANDOLS

Bandol AOP 2024* Domaine Bunan, Moulin des Costes	50€
Bandol AOC 2024* Domaine de Terrebrune	55€
Bandol AOC 2024 Domaine Tempier	65€

LES CHAMPAGNES

BRUTS 75CL


Decotte-Augé	85€
Maison R&L Legras	100€
Deutz	115€
Ruinart	150€
Ruinart magnum 150CL	280€

ROSE 75CL

Deutz	130€
Maison R&L Legras "Grand Cru"	140€

BLANC DE BLANCS 75CL

Maison R&L Legras	135€
Ruinart	210€

* Certifié Agriculture Biologique 

LES ALCOOLS 5CL

Supplément soda classique 3€ / fever tree 6€

Gin

Gordon's	12€
Bombay Sapphire	13€
Gin bio français des grands domaines	13€
Hendrick's	14€

Vodka

Eristoff	12€
Grey Goose	13€
Belvédère	14€

Whiskey

Ballantine's	12€
Bushmills 10 ans	13€
Aberlour 10 ans	13€
Lagavulin 16 ans	17€
Nikka	16€
Jack Daniel's Old N°7	12€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Bourbon Four Roses	12€
Bourbon Woodford Réserve	13€

Rhum

Diplomatico Réserve	14€
Zacapa 23 ans	15€
Dom papa Baroko	13€
Kraken	15€
Plantation XO	16€

LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Chartreuse, Verveine du Velay, Grand Marnier	10€
---	-----

NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON

FRAISE & BASILIC,
KUMQUAT & FEUILLES DE COMBAVA
VANILLE & CANNELLE

12€

* Certifié Agriculture Biologique



LES DIGESTIFS 5 CL

Armagnac Clés des Ducs	11€
Calvados Beaujour	11€
Cognac ABK6 VSOP	14€
Cognac Hennessy XO	22€
Poire William, Mirabelle, Grappa	11€
Absinthe "Grande Absente"	12€
Vieux Marc Egrapé de Provence Domaine Bunan	14€

LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes tonic 33cl	6.50€
Supplément sirop	0.50€
Orangina 25cl	6€
Limonade de la Rade ou Ginger beer 33cl Du moment	7€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 33cl	6€
Fever Tree 20cl Tonic water premium	6€

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits 25cl orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, banane, mangue, goyave, cranberry	6€
---	----

LES EAUX

"Aquachiaro" plate ou pétillante 75cl	6€
San Pellegrino, Evian 1L	9€

LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

Café, Décaféiné*	3.50€
Café allongé	4€
Café noisette*	4.50€
Cappuccino, latte, café crème, chocolat chaud	6.50€
Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat, sirop de chataigne ou vanille.	8€
Latte Gourmand café, lait chaud, chantilly, sirop noisette	8€
Sélection de thés et infusions Nat & Plantes	6€
Option lait végétal amande ou avoine	1.50€

Prix nets en euros - service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec
modération.

NOS COCKTAILS SIGNATURES

- La Villa Douce** 22CL **17€**
Liqueur de Chambord, sirop Yuzu maison, Prosecco.
Fruité, acidulé & rafraichissant, notre incontournable au sirop de Yuzu
- Le Villa Tonic** 22CL **16€**
Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de pastèque, original Indian Tonic, concombre frais, menthe fraîche, baies roses.
Notre interprétation du célèbre gin Tonic, fruité et rafraichissant.
- L'Asian Mule** 15CL **16€**
Vodka, liqueur de litchi, sirop de rose, purée de framboises, citron vert, menthe fraîche, ginger beer.
D'inspiration sud-asiatique, exotique, floral & fruité.
- Le Spicy Passion Margarita** 12CL **16€**
Téquila silver, cointreau, citron vert, purée de maracuja, sirop de cannelle, épices spéciales "Tajin", tabasco rouge.
Version caliente et fruitée du grand classique mexicain.
- Le Canadian Spirit** 12CL **16€**
Bourbon, sirop d'érable et Palo Santo, citron vert, ginger beer,
Balade en forêt boréale, cocktail aux notes boisées et légèrement fumées.
- French Negroni** 9CL **16€**
Gin Bio français des grands domaines, Lillet rosé, Suze, Bitter pamplemousse maison, Agrumes et Romarin frais du jardin.
Version Française du grand classique Italien
- Madelaine de Proust** 12CL **16€**
Vodka, extrait de vanille, liqueur d'amaretto, Cointreau, citron vert, Jus d'ananas, blanc d'oeuf, verre parfumé à la fleur d'oranger
Interprétation du biscuit lorrain de 1755, aux notes pâtisseries douces
- James Cook Odyssey** 16CL **16€**
Rhum blanc, Rhum ambré, liqueur de cerise, sirop de falernum, citron vert, jus de pamplemousse rose, Solution marine, absinthe
Tiki fort et audacieux, inspiré d'un célèbre navigateur polynésien
- Samourai Slash** 16CL **16€**
Saké Junmai, Gin, sirop de Poire William sublimé au vinaigre de cidre, citron vert, basilic frais, eau pétillante.
Inspiré de la culture Nipponne entre douceur et fraîcheur fruitée...
- Butter Boulevardier** 9CL (public averti) **16€**
Bourbon lavé au beurre de noisette, Campari, Martini rouge, Bitter vanille cacao maison
D'influence new Yorkaise, viril et structuré

NOS MOCKTAILS

- Le Thé Glacé Maison** 16CL - *Rafraichissant* **8€**
Thé noir, citron vert, romarin frais, agrumes, sirop de pêche
- Les cocktails de fruits/légumes du moment** 16CL **12€**
Selon arrivage
- Doce de Goiaba** 16CL *Gourmand et fruité* **11€**
Jus de goyave rose, purée de fraises, citron vert, Gingembre et menthe fraîche.
- Le Virgin Spritz** 22CL - *Voyage en Italie* **11€**
Sirop d'orange Spritz, agrumes & menthe fraîche, eau pétillante
- Le Virgin Dark & Stormy** 16CL - *Version 2.0 du Caraïben* **11€**
Sirop de Rhum, citron vert, poivre noir du moulin, Ginger beer
- Le Vanilla Sky** 16CL - *Désaltérant* **11€**
Jus de pamplemousse rose, Schweppes Indian tonic, sirop de vanille, menthe fraîche



Tous les cocktails "Classique" sont disponibles sur demande **15€**

Mojito, Spritz, Pina Colada, Americano, Sex on the beach, Manhattan, Bellini, Negroni, White Russian, Irish Coffee, Espresso Martin, Caïpirinha, Gin Fizz, Rossini, Tequila Sunrise & bien d'autres.