



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 2025* Domaine Bunan, Moulin des Costes	12€

NOS VERRES DE BLANC 14CL

Côtes de Provence AOP 2025 Domaine Siouvette	9€
Sancerre AOC 2024* Domaine Paul Prieur	14€

NOS VERRES DE ROUGE 14CL

Côtes de Provence AOP 2023 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 2025 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2025* Château Léoube "Love"	39€
Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2025 Domaine de La Croix "Eloge"	46€
Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2023* 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 2024* 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 2023 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 2023 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 2022* Château Cartier	78€
--	-----

VALLÉE DE LA LOIRE

Grand Lopin, Anjou Village AOC 2022* Château de Plaisance	65€
--	-----

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 2023 Domaine Patrick Jasmin "La Giroflarie"	118€

* Certifié Agriculture Biologique 

LES ROSÉS 75CL

LES VINS DE NOTRE RÉGION

Côtes de Provence, La Môle AOP 2024/2025 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2025* Château Léoube "Love"	39€
Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2025 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 2025* 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 Milles 33cl	6.50€
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

"Aquachiarà" 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.

Notre Sélection de Cocktails

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, liqueur fleur de Sureau, Bitter Fraise Pamplermousse maison. Agrume et romarin

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

Samouraï 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

Notre Sélection de Mocktails

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.

Notre Sélection de Cocktails

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, liqueur fleur de Sureau, Bitter Fraise Pamplermousse maison. Agrume et romarin

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

Samouraï 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

Notre Sélection de Mocktails

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,
Expresso Martin, Caïpirinha, Gin Fizz, Rossini, Tequila Sunrise &
bien d'autres.