



LES ROCHES  
BLANCHES



# CARTE DU LOUNGE BAR

## Carte lounge bar

### Composition Tapas & finger Food

« Tout en finesse, réveillez vos sens pour un moment partagé »

#### La mer

Encornet à la plancha Chorizo Ibérique, condiment anchois/pistache	11€
Croustillant de gambas au basilic Tarama / citron vert / Poutargue	14€
Poulpes marinés Cèleri / tomate Pacchino / pesto basilic	19€
Fritto misto de 'Georgino' Pulpito /seiche/ gambas /joels/ aioli tomate/ gingembre	12€
Sashimi de saumon Aux épices douces, gingembre/combawa	9€
Ceviche de bar Citron vert / yuzu, taboulé de quinoa aux herbes fraîches	15€
«En K de caviar» Dégustation tout simplement 15 gr de caviar Transmontanus saveurs beurrées et délicates d'une longueur en bouche incroyable.	25€

## La terre & végétal

Panier de légumes croquants du moment 20€  
Tzatziki / houmous / anchoïade  
(pour 2 pers)

Caviar d'aubergine, caviar de poivron à la féta 15€  
Tzatziki, Focaccia au romarin, chips de pois chiche

Légumes de saison grillés 9€  
Crème citronnée, menthe/aneth

Le hamburger ou cheeseburger Maison 18€  
Un classique, pomme frite

Le club sandwich de 'Nicolas' en une bouchée 14€  
Poulet, tomates confites, romaine, bacon, œufs, frites

La planche de charcuterie Méditerranéenne 22€  
Pour 2 personnes  
Figatellu, coppa, chorizo 'Iberique...'  
Paccheri/Brocciu/cédrat confit...'  
Prisutu', bruschetta de 'Ceccina', poivrons marinés,  
Vieux parmesan, Fromages affinés.

## Douceur & gourmandise

La fraise de l'arrière-pays 14€  
En tartelette, menthe-basilic

Le chocolat aux saveurs du Piémont 16€  
Eclats de noisette

*Les glaces & sorbets*

Coupe de glace et sorbet de votre choix .... Fruits de saisons  
2 boules 8€  
3 boules 12€

## Apéritifs

Martini Rosso, Bianco, Noilly Prat, Campari, Apérol 8€  
Anis : Ricard, Pastis, Pernod 8€

### Vins et Champagne au verre (14cl)

Coupe de Champagne C. Heidsieck Brut Réserve 19€  
Coupe de Champagne C. Heidsieck Rosé Réserve 22€  
Coupe de Champagne Prestige "Dom Pérignon" 2009 38€

#### Vin Blanc 7€

Cassis Bodin, Coteaux varois Domaine la Gayolle,  
Macon Milly Lamartine

#### Vin Blanc Prestige 15€

Chateauneuf du Pape Château La Nerthe

#### Vin Rose 7€

Cassis Domaine du Bagnol , Bandol Castell Reynard,  
Coteaux Varois Dom. la Gayolle Cuvée Syagria

#### Vin Rouge 7€

Côte du Rhone M. Barret, Pic St-Loup Domaine Pech-Tort

#### Vin Rouge Prestige 15€

Chateauneuf du Pape Château La Nerthe

Kir 10€

Kir Royal 22€

### Jus fruits

Jus Fruits "Milliat" (33cl) 8€

Pêche de vigne, Abricot, Orange, Tomate, Cranberry,  
Pomme Reinette, Raisin Rosé Cabernet

Fruits Pressés "Kookabarra" (33cl) 7€

Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Citron

Jus de Fruits Detox "Kookabarra" (25cl) 14€

Concombre ou carotte ou citron menthe ou mangue

### Sodas 7€

Orangina, Limonade, Sprite, Ice Tea, Coca, Coca Zero,  
Bitter SP, Tonic, Tonic Agrumes

### Eau Minérale (33cl) 6€

Evian, Badoit, Perrier

### Bières (33cl.) 10€

Brooklyn Lager, Duvel, Corona, Grimbergen, Pietra

### Bière sans alcool 8€

Heineken Zero

## Carte des Vins

### Champagne (75 cl)

Charles Heidsieck Brut Réserve	80€
Charles Heidsieck Rosé Réserve	85€
Ruinart Blanc de Blanc	160€
Moët Cd Vintage Rosé 2009	100€
Moët Ice	80€

### Vin Blanc (75 cl)

#### Cassis

Bodin 2017	35€
Domaine La Dona 2017	35€
Domaine Bagnol 2017	35€
Domaine Paternel 2017	35€

#### Sud et Vallée du Rhône

Domaine La Gayolle, Cuvée La Chapelle 2017	28€
Crozes-Hermitage, Cours de récré, F.Villard 2016	50€

#### Bourgogne

Macon, Milly Lamartine Heritiers 2016	40€
Saint-Romain Alain Gras 2016	56€
Bourgogne Bachelet Monnot	45€
Chablis 1er Cru, Vaillons, JP&B Drouin 2016	85€

#### Bordeaux

R de Rieussec 2012	45€
--------------------	-----

#### Italie

Moscato d'Asti Docg Ca' Dei Mandorli 2016	28€
---	-----

## Vin Rosé (75 cl)

AOC Cassis Clos Ste Magdeleine 2017	35€
AOC Cassis Domaine Bagnol 2016	35€
Côte de Provence, Minuty Cuvée Or 2017	50€
Coteaux du Languedoc, Puech Haut Prestige 2017	30€
Côte de Provence, M du Château Ste Marguerite, Bio & Vegan	35€
Coteaux d'Aix, Calisson de Calissanne 2017	30€

## Magnum (150 cl)

Domaine Bagnol 2016	65€
Côte de Provence, Minuty Cuvée Or 2017	90€
Coteaux du Languedoc, Puech Haut Prestige 2017	70€

## Vin Rouge (75 cl)

### Sud et Vallée du Rhône

Cassis, Château de Fontcreuse 2014	55€
Pic Saint-Loup Domaine Pech-Tort Une Bonne Étoile 2015	28€
Côte du Rhône, Petit Ours, Matthieu Barret 2016	35€
Saint Joseph, Reflet François Villard 2015	70€

### Espagne

Rioja, Doc Alvaro Palacios La Vendimia 2016	28€
---	-----

### Bourgogne

Givry 1er Cru, Joblot	55€
Pommard, Petit Noizon, Nicolas Rossignol 2014	80€
Savigny Les Beaune 1er Cru, Les Marconnets 2015	95€
Chambolle-Musigny, J.J. Confuron 2015	95€

### Bordeaux

Moulis La Salle de Château Poujeaux 2011	40€
Château Camensac 2011	75€
Château Chasse Spleen 2012	80€
Réserve de La Comtesse 2010	120€
Château La Lagune 2006 (150 cl)	295€

## Cocktails

### Les Incontournables 16€

Mojito : Havana Club, Citron Vert, Cassonade

Margarita : Téquila, Cointreau, Citron Vert

Cosmopolitan : Vodka, Cointreau, Jus de Cranberry, Citron

Caipirinia : Cachaça, Citron Vert, Cassonade

Gin Fizz : Gin, Citron, Sucre de Canne, Soda

Manhattan : Rye Whiskey, Martini rouge, Angostura

Piña Colada : Rhum Blanc, Ananas, Liqueur Banane, Coco

### Bellini - Rossini 22€

Pêche fraîche ou Fraise fraîche , Champagne

### Les Irrésistibles 19€

Obrigado Provença : Cachaça, citron vert, basilic, estragon

Peni Peni Run Run : Red label, liqueur gingembre, citron vert, miel

L'alchimiste : Téquila Avion, calvados, Marc de provence, citron vert, agave

The Frenchy : Ketel one, citron vert, pastis, champagne

Mi Amore : Ketel one, aperol, citron vert, ananas, pamplemousse

Rouge désir : Tanqueray, liqueur de framboise, citron vert, fraise, hibiscus tonic

Alexandra : Amaretto, bombay sapphire, citron jaune et vert, blanc d'oeuf

Rye Old Fashioned : Bulleit Rye, angostura, Peychaud bitter, orange et tonka

## Vodkas

Absolut	12€	
Grey Goose Poire, Orange, Citron, Zubrowska		15€
Ketel one, Belvedere, Grey Goose	17€	

## Gins

Gordon's, Tanqueray	12€	
Bombay Sapphire, Tanqueray Ten, Hendrick's		15€
Bombay East	17€	

## Rhums

Bacardi, Saint James Blanc, Saint James Ambré		12€
Havana 7 ans	15€	
Havana 15 ans	20€	
Zacapa 23 ans	25€	
Zacapa XO	35€	
Cachaça : Leblon	12€	

## Téquilas

Avalon Silver, Avalon Gold, Patron XO Café		15€
Patron Silver, Patron Reposado	18€	



## Whiskys

### Malts

Cardhu, Glenmorangie, Talisker 10 ans	16€
Lagavulin 16 ans, Oban 14 ans	17€
Glenmorangie 18 ans	20€

### Écossais

J&B, Johnnie Walker Red label, Ballantine's 12 ans	12€
Dewars, Johnnie Walker Black label, Chivas 12 ans	15€
Johnnie Walker Blue label	38€

### Américains

Jack Daniel's	12€
Bulleit Rye, Marker's Mark	15€
Bulleit 10 ans	17€

### Canadiens

Crown Royal	12€
-------------	-----

### Irlandais

Jameson, Bushmills	12€
--------------------	-----

### Digestifs

#### Liqueurs 14€

Amaretto, Bailey's,  
Manzana, Limoncello, Sambuca,  
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Kalhua,  
Fernet Branca, Bénédictine

### Cognac

X.O. Hennessy	35€
Hennessy Paradis	65€
Paradis Impérial	195€

### Autres digestifs

Calvados Busnel VSOP	20€
Calvados Busnel Hors d'âge	25€
Vieille Prune	18€

Eau de Vie Blanche: Poire, Framboise, Mirabelle, Grappa 18€

## Boissons Chaudes

Café : Espresso ou Décaféiné 5€

Double Café : Espresso ou Décaféiné 8€

Café long ou Américain 5€

Capuccino, Café au lait 8€

Café Latte 8€

Sélection de Thés et Infusions 8€

Chocolat chaud 9€

French coffee : Cognac, Café, Sucre, Crème fraîche 18€

Irish coffee : Whisky Irlandais, Café, Sucre, Crème fraîche 18€

Prix Nets TTC

Alcools : 5 cl

Apéritifs : 7 cl

Vin, champagne : 14 cl

Cocktails : de 10 cl à 25 cl