


Les Vins



VINS ROUGES

	15cl	50cl	75cl
Bandol AOC La Cadierenne	-	-	29€
Coteaux d'Aix en Provence aoc Château Lacoste	-	22€	28€ 
Côtes de Provence AOP Château la Gordonne	-	22€	27€

VINS BLANCS

	15cl	50cl	75cl
Cassis AOC Albizzi	-	22€	29€ 
IGP Mont Caumes	-	-	23€

VINS ROSÉS

	15cl	50cl	75cl
Cassis AOC Albizzi	-	-	29€ 
Côtes de Provence AOP Château la Gordonne	-	-	27€
Coteaux d'Aix en Provence aoc Château Lacoste, Rosé d'une nuit	-	22€	28€ 
IGP Mont Caumes	-	-	23€

CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl	150cl
Moët & Chandon Brut Impérial	14€	82€	-
Moët & Chandon Rosé Impérial	16€	92€	-
Fouquer's Brut	9€	54€	110€
Moët & Chandon Brut Impérial Ice	-	87€	-



Scan me and get
our menus
in your language



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

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

- **Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio** 6.50€
Domaine Vacheron, Sauvignon

Une des plus belles et vibrantes lectures du sauvignon du moment. Un blanc dynamique, sapide, reînté de pamplemousse frais, d'angélique et de menthol ! Un Must !

Bordelais

- **Dada de Rouillac 2016** 6.50€
Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot

Incarnation du charme à Bordeaux, le terroir de Pessac-Léognan trouve au Château Rouillac un calque fabuleux. Des tanins poudrés, une bouche caressante, un fruit évanescant reînté de poivrons doux, de cassis frais et de fougères... Juste Indémodable !

SECRETS DE SOMMELIER

Vallée du Rhône

- **Côtes du Rhône AOC 2015** 5€
Château de Monfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

500 Ans d'histoire et un terroir fabuleux qui regarde celui de Châteauneuf... Cette interprétation magistrale de grenaches à peine extraites, est une pépite, un rouge sudiste de grande classe où se fondent des touches de framboises sauvage, de garrigue et de tomates confites.

LES INATTENDUS

Bourgogne

- **Bouzeron AOC 2015** 5€
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Une patine finement boisée, la noisette, la pomme fraîche, une tenue minérale de toute beauté, le Bouzeron de chez Jadot est un must de la Côte Chalonnaise, un « inattendu » redoutable de séduction !

Vallée du Rhône

- **IGP Collines Rhodaniennes 2015** 6.50€
La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

Taillée dans du velours, et soutenue en fruit par un grand millésime, cette jeune syrah est un cocktail savoureux de violette, de poivre sauvage et d'olive noire. Un rouge voluptueux d'une irrésistible sensualité signé par un maître des Côte Rôtie.

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- **Côtes de Provence AOC 2016** 5€
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !

Cocktails avec alcool

DE 12CL À 17CL

LES MOJITOS

Au choix : framboise, coco, classique rhum bacardi, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse 9€

À BASE DE RHUM

Pina Colada rhum St-James, crème de noix de coco, jus d'ananas 9€

Daïquiri rhum St-James, jus de citron vert, sucre de canne liquide 9€

À BASE DE TEQUILA

Tequila Sunrise tequila tizcaz, jus d'orange, sirop de grenadine 9€

Frozen Margarita tequila tizcaz, triple sec, sweet and sour 9€

À BASE DE VODKA OU GIN

Sex and the beach vodka poliakov, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas 9€

Allez l'OM sucre de canne liquide, coco, vodka, curaçao bleu, sweet and sour 9€

Cosmopolitain vodka poliakov, jus de cranberry, jus de citron 9€

Blue Lagoon vodka, curaçao, sweet and sour 9€

À BASE DE WHISKY

Bourbon Sour bourbon four roses, sweet and sour 9€

Cocktails sans alcool

DE 17 À 30CL

Coucher de soleil jus d'ananas, nectar de mangue, purée de framboise 7€

L'abricotier nectar d'abricot, jus d'ananas, sirop de cerise griotte 7€

Pina Cool lait de coco, jus d'ananas 7€

Mango Barrière nectar de mangue, jus exotique, jus de pomme, limonade 7€

Virgin Mojito citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse 7€

Bella Luna jus d'orange, jus exotique, jus de citron vert 7€

Equatorial nectar de mangue, jus exotique, jus de citron vert 7€

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

Sodas

	avant 22h00	prix TTC
Gini 25cl	4€00	4€60
Schweppes Agrum' 25cl	4€00	4€60
Schweppes Tonic 25cl	4€00	4€60
Orangina 25cl	4€00	4€60
Oasis tropical 33cl	4€00	4€60
Red Bull 35cl	5€30	6€00
Coca-Cola 33cl	4€00	4€60
Coca-Cola Light 33cl	4€00	4€60
Coca-Cola Zero 33cl	4€00	4€60
Nestea 33cl	4€00	4€60
Sprite 35cl	4€00	4€60
Sirop à l'eau 33cl grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, lemon, rantcho	3€00	3€50

Jus de fruits

Nectar 25cl abricot, ananas, pamplemousse, framboise, multifruits	4€00	4€60
Jus de fruits 25cl pomme, tomate, orange	4€00	4€60

Eaux minérales

Perrier 33cl	4€20	4€60
Vittel 25cl	3€70	4€10
Vittel 50cl	4€00	4€30
Vittel 100cl	5€00	5€50
Badoit 50cl	4€00	4€30
Evian 50cl	4€00	4€30
Evian 100cl	5€00	5€50
San Pellegrino 50cl	4€00	4€30
San Pellegrino 100cl	5€00	5€50
Supplément sirop au choix grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, lemon, rantcho	0€20	0€20

Bières

	avant 22h00	prix TTC
BIÈRES PRESSION		
Heineken 25cl	3€60	4€20
Heineken 50cl	7€00	8€00
Affligem blonde 25cl	4€00	4€50
Affligem blonde 50cl	7€80	8€90
Monaco 25cl Heineken pression et sirop	3€70	4€30
Panaché Heineken 25cl	3€60	4€20
BIÈRES BOUTEILLE		
Heineken 33cl	5€00	6€00
Desperados 33cl	6€00	7€00
Heineken 00 (sans alcool) 33cl	5€00	6€00
Pelforth Brune 33cl	5€00	6€00

Caféterie

Expresso	1€60	1€80
Décaféiné	1€60	1€80
Café crème	2€90	3€10
Chocolat	2€90	3€10
Cappuccino	3€50	3€70
Infusion ou Thé	3€10	3€30
Double expresso	3€10	3€50

Prix nets - service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Apéritifs

	avant 22h00	prix TTC
Pastis 51 4cl	3€90	4€30
Ricard 4cl	3€90	4€30
Suze 6cl	4€00	4€50
Apérol Spritz 4cl	6€00	7€00
Martini 6cl rouge, blanc, rosé	4€00	4€50
Prosecco Andrea Berro Brut Apérol	6€00	7€00
Kir au vin blanc 12cl (crème cassis)	5€50	5€60
Kir au Royal 12cl (crème cassis)	9€10	10€10
Porto Sandeman 6cl	4€10	4€60
Bitter San Pellegrino 10cl	3€90	4€10
Campari 6cl	4€00	4€50

Whiskies

Chivas Regal 4cl 12 ans d'âge	9€80	11€20
Johnnie Walker 4cl Black Label	9€80	11€20
J&B Rare 4cl	7€00	8€00
Jameson 4cl	7€00	8€00
Jack Daniel's 4cl	8€00	9€10
Four Roses 4cl	8€00	9€00
Accompagnement Red Bull	2€50	2€50
Accompagnement au choix (jus de fruits, sodas,...)	0€50	0€50

Alcools

	avant 22h00	prix TTC
Tequila Sauza Blanco 4cl	7€00	7€50
Cachaça Sagariba 4cl	7€00	7€50
Gin Gordon's 4cl	7€00	7€50
Rhum Bacardi 4cl	7€00	7€50
Rhum St-James 4cl	7€00	7€50
Rhum Havana Club 4cl 3 ans	7€00	8€00
Vodka Smirnoff 4cl	7€00	8€00
Vodka Belvédère 4cl	8€00	9€00
Get 27 ou Get 31 4cl	7€00	7€50
Bailey's 4cl	7€00	7€50
Malibu Coco 18° 4cl	7€00	7€50
Accompagnement au choix (jus de fruits, sodas,...)	0€50	0€50
Accompagnement Red Bull	2€50	2€50

Digestifs

Armagnac 4cl Château de Laubade hors d'âge	8€00	9€00
Calvados Drouin 4cl	8€00	9€00
Cognac Hennessy 4cl	8€00	10€50
Cointreau 4cl	6€50	7€00
Eaux-de-vie 4cl Poire Williams, Mirabelle Cartron, Framboise sauvage Cartron	8€00	9€00
Manzana verde 4cl	7€00	7€50
Limoncello 4cl	7€00	7€50

Prix nets - service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pizza

Pizza Deliziosa 3 fromages	9€90
Pizza Deliziosa margherita	9€90
Pizza Deliziosa royale	9€90

Paninis

Panini Américain émincé de bœuf, emmental, oignon	6€
Panini chèvre-mozzarella pistou	6€
Croque Monsieur accompagné de salade mêlée	7€
Wrap Poulet, mozzarella, oignons frits, mayonnaise	6€

Pâtes

Tagliatelles, Penne, ou Tortellinis au jambon cru	8€50
Sauce au choix Pistou, carbonara, tomates basilic	

Salades

Salade Caesar Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Parmesan, sauce caesar à l'anchois	9€50
Salade bergère Mesclun, dés de fromage, copeaux de parmesan, croûtons, crudités	9€50

Assiettes Gourmandes

Plat du jour Suivant l'humeur du chef	9.90€
Lasagnes végétariennes Pâtes à lasagne aux épinards, ratatouille au pesto, emmental gratiné	9.90€
Quiche saumon-brocolis Mesclun et crudités	9.90€

Desserts

Coulant chocolat chantilly	7€
Macaron framboise givré	8€
Panier citron meringué	7€
Panacotta fruits rouges	6€
Nougat glacé	7€

Formule L'O'Zé 12€90

1 plat au choix
(paninis, croque-monsieur, pâtes ou salades)
+ 1 Boisson au choix
Eau minérale 50cl, sodas pression 25cl, jus de fruits 25cl,
bière pression ou verre de vin 15cl
+ Café

Formule Plus 15€90

Formule L'O'Zé + Dessert (Panacotta, coulant chocolat, nougat glacé)

Prix nets - service compris.
La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.