

# LES ROCHES ROUGES

*Beaumiér*



les boissons et snacking

## LES THES - INFUSIONS

jasmin	7€
sencha	7€
ginseng citron	7€
thé vert menthe	7€
earl grey	7€
irish breakfast	7€
mistral gagnant	7€
detox n°6	7€
fruits rouges	7€
Infusion : camomille, verveine, rooibos, citron, menthe fraîche, gingembre, thym	7€

## LES THES GLACES

<b>thé glacé mistral gagnant</b>	<b>11€</b>
<i>Thé Mistral, Purée de Pêche, Citron Vert, Cardamome, Romarin</i>	
<b>thé glacé au fond du jardin</b>	<b>11€</b>
<i>Thé au Fond Du Jardin, Sirop de Fleur de Sureau, Sirop fraise &amp; Thym Maison, Citron Vert, Tonic Pink Pepper</i>	
<b>thé glacé menthe vert</b>	<b>11€</b>
<i>Thé Vert Marrakech, Citron Vert, Sirop de Sucre, Concombre, Menthe, Ginger Beer</i>	

## LES CAFES

espresso	5€
double espresso	7€
allongé	5€
noisette	6€
capuccino	8€
latte	8€
café crème	8€
chocolat chaud	8€

## LES CAFES GLACES

espresso ou decaféiné	9€
<i>Avec ou sans Lait et / ou Sucre</i>	
avec topping au choix	11€
<i>Caramel, Noix de Coco, Chocolate Noisette, Vanille</i>	
avec alcool au choix	17€
<i>Baileys, Amaretto, Cognac, Jamesons</i>	

## LES APERITIFS

pastis henri bardouin	7€
pastis p'tit bleu de Marseille	7€
martini riserva ambratto	8€
martini riserva rubino	8€
martini riserva bitter	9€
rinquinquin	7€
absenteroux	7€
campari	7€
aperol	9€
gentiane de lure	8€
suze	8€
noix de la st. jean	9€
versinthe blanche ou 20ans	9€
lillet blanc	8€
lillet rouge	8€

## LES BIERES

riviera blonde pression 25cl	8€
riviera blonde pression 50cl	14€
riviera blanche pression 25cl	8€
riviera blanche pression 50cl	14€
panache	8€
monaco	8€

## LES PORTOS

porto tawny	6€
porto white	6€

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES MOCKTAILS

virgin tonic	14€
<i>Seedlip Grove, Orange, Baies Roses, Thym, Tonic Original</i>	
sage colada	14€
<i>Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop Saugé &amp; Ananas Rôti, Mix Coco (Purée &amp; Sirop)</i>	
garden sour	14€
<i>Seedlip Garden, Jus de Pomme, Citron Jaune, Romarin, Thym, Sirop de Sucre, Blanc d'œuf</i>	
spiced mule	14€
<i>Seedlip Spiced, Citron Vert, Sirop de Sucre, Ginger Beer</i>	

## LES SOFTS MAISON

limonade fraîche	11€
<i>Perrier, Sirop de Sucre, Citron Vert, Menthe</i>	
orangeade	11€
<i>Jus d'Orange, Tonic Hibis</i>	

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES COCKTAILS

### A PARTAGER (en carafe)

<b>le bellini</b>	39€
<i>Purée de Pêche, Citron Vert, Cardamome, Rinquiquin, Prosecco</i>	
<b>le punch RR</b>	39€
<i>Rhum Oakheart, Clémentine, Liqueur de Vanille (New Grove), Citron Vert, Ananas, Jus de Fruit de la Passion, Poivre, Cannelle</i>	
<b>le spritz de provence</b>	39€
<i>Aperol, Orange Colombo, Jus de Pamplemousse, Prosecco, Perrier, Romarin</i>	
<b>la sangria rosé</b>	39€
<i>Vin Rosé, Rinquiquin, Liqueur de Grenade, Pêche, Fraise, Melon, Basilic, Citron Vert, Perrier</i>	

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES LIQUEURS

farigoule	7€
Melopepo melon & amande	8€
verveincello verveine & citron	8€
italicus	14€
st. germain	9€
baileys	9€
amaretto disaronno	9€
chartreuse vert	16€
chartreuse jaune	18€
limoncello basilic	8€
limoncello	7€

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES BRANDIES

armagnac château de bordeneuve vsop	18€
calvados christian drouin vsop	19€
hennessy vs	14€
cognac martell cordon bleu	48€
remy martin 1738	24€

## LES EAUX DE VIES

nardini grappa bianca	12€
nardini grappa riserva	14€
mirabelle - manguin	12€
poire - manguin	12€
marc de provence cordelier	12€

## LES COCKTAILS

<b>Basil Pepper</b>	18€
<i>Gin Hendricks, St Germain, Concombre, Basilic, Citron Vert, Tonic Pink Pepper</i>	
<b>L'Orangeade Fumée</b>	19€
<i>Tequila El Jimado Blanco, Mezcal, Citron Vert, Jus d'Orange, Sirop baies Roses Tonic Hibiscus</i>	
<b>Provence Mule</b>	18€
<i>Vodka Ziga Zaga, Liqueur Melopepo, citron vert, Ginger Beer</i>	
<b>Coconut Chilli Mojito</b>	19€
<i>Bacardi Anejo Quatro, Sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, purée de coco Infusion piment rouge, Angostura Bitter</i>	
<b>Le bellini</b>	12€
<i>Purée de Pêche, Citron Vert, Cardamome, Rinquiquin, Prosecco</i>	
<b>Le punch RR</b>	12€
<i>Rhum Oakheart, Clémentine, Liqueur de Vanille (New Grove), Citron Vert, Ananas, Jus de Fruit de la Passion, Poivre, Cannelle</i>	
<b>le spritz de provence</b>	12€
<i>Aperol, Orange Colombo, Jus de Pamplemousse, Prosecco, Perrier, Romarin</i>	
<b>la sangria rosé</b>	12€
<i>Vin Rosé, Rinquiquin, Liqueur de Grenade, Pêche, Fraise, Melon, Basilic, Citron Vert, Perrier</i>	

## LES SOFTS

evian 1l	7€
badoit 1l	7€
aquachiarà 50cl (eau microfiltrée)	3€
aquachiarà 75cl (eau microfiltrée)	5€
evian 33cl	5€
perrier 33cl	5€
coca 33cl	7€
coca zero 33cl	7€
schweppes premium mixer 20cl:	
original	8€
pink pepper	8€
hibiscus	8€
matcha	8€
ginger beer	8€
ginger ale	8€
jus de fruits bissardon 25cl	9€

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES GINS

bombay	12€
gin xii - gin de provence	12€
star of bombay	18€
gin mare	18€
monkey 47	22€
hendricks	18€
tanqueray ten	22€
gin 44 n	22€
christian drouin pira	20€
citadelle réserve	26€

## LES VODKAS

grey goose	16€
ziga zaga - vodka de provence	14€
ketel one	14€
oli vodka - vodka de provence	19€

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES RHUMS

St james agricole	12€
centenario	19€
botran 15 ans	15€
plantation pineapple	16€
goslings black seal	14€
clairin communal	14€
clairin vaval	18€
zacapa xo	38€
santa teresa 1796	22€

## LES WHISKEYS

singlar - whiskey de provence	22€
bulleit bourbon	14€
bulleit rye	14€
dewars 12 ans	18€
jamesons	12€
johnnie walker red label	12€
johnnie wallker black label	14€
johnnie walker blue label	55€
jamesons black label	18€
Lagavulin	24€
Macallan 12ans	30€
Woodford reserve	26€

## LES TEQUILAS, MEZCALS & PISCOS

el jimador reposado	14€
el jimador blanco	12€
patron silver	24€
patron reposado	28€
cachaca leblon	16€
Derrumbes N3	18€



## BORD DE PISCINE SUR LE POUCE

<b>assortiment de légumes crus, tapenade, anchoïade</b>	24€
<i>Fresh Crunchy Crudites, Anchovy caviar &amp; Tapenade</i>	
<b>planche de jambon serrano</b>	18€
<i>Board of Serrano Ham</i>	
<b>fromage de chèvre frais</b>	18€
<i>Local Fresh Goat Cheese</i>	
<b>fougasse aux olives et pissaladière</b>	18€
<i>Olive Fougasse and pissaladiere</i>	
<b>salade de tomates à l'huile d'olive</b>	14€
<i>Tomato Salad with Olive Oil &amp; Basil</i>	
<b>Salade niçoise</b>	26€
<i>Niçoise salad</i>	
<b>pain bagna traditionnel</b>	26€
<i>Pan Bagna Traditional Way</i>	

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## PARTIE SUCREE

<b>assortiment de glaces &amp; sorbets</b>	5€/boule
<i>Ice cream &amp; sorbets</i>	
<i>Vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, raspberry</i>	
<b>demi-melon</b>	12€
<i>Half Melon</i>	
<b>part de tarte aux fruits</b>	14€
<i>Fruit Tart</i>	
<b>assortiment de fruits frais</b>	16€
<i>Fresh Fruits selection</i>	

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## LES VINS

	<i>Au verre</i>	<i>La bouteille</i>
BLANC		
<b>2021 Carpe Horam</b> <i>AOC Côtes de Provence</i>	8€	38€
<b>2021 Château La Martinette</b>	10€	52€
ROSÉ		
<b>2021 Carpe Horam</b> <i>AOC Côtes de Provence</i>	8€	38€
<b>2021 Château La Martinette</b>	9€	52€
PROSECCO		
<b>D.O.C extra brut anno domini</b>	10€	54€
CHAMPAGNE		
<b>Moët &amp; Chandon brut</b>	23€	130€

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*