

*Bachetto*

## APÉRITIFS

### *Aperitifs*

LE P'TIT BLEU, PASTIS HENRI BARDOUIN – 3 CL – 4,5 €

PASTIS D'AVIGNON, PASTIS 12/12 DE SAINT-TROPEZ – 3 CL – 6,5 €

RINQUINQUIN, ORANGE COLOMBO, NOIX DE LA SAINT-JEAN – 6 CL – 6 €

CYNAR, APEROL, CAMPARI, GENTIANE DE LURE, SUZE – 6 CL – 6 €

MARTINI RISERVA RUBINO, MARTINI RISERVA AMBRATTO, LILLET BLANC, ROSÉ,  
ROUGE – 6 CL – 6 €

KIR PROVENÇAL AU PÉTILLANT DU LUBERON – 12 CL – 9 €

Cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche.

*Blackcurrant, blackberry, raspberry, chestnut, peach, blueberry*

## BIÈRES

### *Beers*

BOUTEILLE LA PETITE AIXOISE – 33 CL – 9 €

Blanche, ambrée, Indian Pale Ale

*White ale, amber ale, IPA*

PRESSION LA PETITE AIXOISE, – 25/50 CL – 3,5/7 €

Blonde «La Pils française»

*Pale ale «The French Pils»*

PANACHÉ, PRESSION & SIROP, MONACO – 25/50 CL – 3,5/7 €

*Panaché, draught & syrup, Monaco*

PICON & BIÈRE PRESSION – 25/50 CL

*Picon & draught beer*

## SODAS & JUS DE FRUITS

### *Sodas & Juices*

JEAN LOUIS BISSARDON – 25 CL – 8 €

Tomate roma, pomme reinette, poire Williams, abricot Bergeron, pêche de vigne

*Roma tomato, Reinette apple, Williams pear, Bergeron apricot, vine peach*

SCHWEPES SELECTION – 20 CL – 6 €

Tonic Original, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer

RIVIERA COLA – 33 CL – 6 €

PERRIER – 33 CL – 4,5 €

CRYO EAU PLATE ET PÉTILLANTE MICROFILTRÉE

PRIX PAR PERSONNE – 2 €

*Cryo still or sparkling microfiltered water (price per person)*

## **GINS DE PROVENCE & TONICS**

*Provençal gins & tonics*

### **JUILLET – 16 €**

Gin Juillet, romarin, Schweppes Sélection Hibiscus

*Gin Juillet, rosemary, Schweppes Selection Hibiscus*

### **GIN XII – 15 €**

Gin XII, thym frais, baies de genièvre, Schweppes Sélection Original

*Gin XII, fresh thyme, juniper berries, Schweppes Selection Original*

### **GIN GARDENER – 14 €**

Gin Gardener, anis étoilé, zeste de citron jaune, Schweppes Sélection Original

*Gin Gardener, starry aniseed, lemon zest, Schweppes Selection Original*

## **GINS & TONICS**

*Gins & tonics*

### **GIN – 4 CL**

Tanqueray – 7 €

Citadelle – 10 €

Hendricks – 9 €

Mare – 11 €

Oli'Gin – 12 €

Bombay Sapphire – 7 €

### **CHOOSE YOUR TONIC**

Schweppes Sélection Tonic Original, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer – 6 €

## **GINS DE PROVENCE SANS ALCOOL & TONICS**

*Non-alcoholic Provençal gins & tonics*

### **GROVE 42 – 15 €**

Gin sans alcool Grove 42, tranches d'orange, Schweppes Sélection Ginger Ale

*Non alcoholic gin Grove 42, orange slices, Schweppes Selection Ginger Ale*

### **GARDEN 108 – 15 €**

Gin sans alcool Garden 108, menthe, Schweppes Sélection Hibiscus

*Non alcoholic gin Garden 108, mint, Schweppes Selection Hibiscus*

## COCKTAILS CRÉATION

*Creation cocktails*

### **CIGALO – 14 €**

Pastis 12/12, jus d'abricot, sirop d'orgeat, citron, Schweppes Sélection Ginger ale  
*Pastis 12/12, apricot juice, almond syrup, lemon, Schweppes Selection Ginger ale*

### **NEGRONI DU MOULIN – 15 €**

Gin Mare, Antica Formula, Campari, basilic  
*Gin Mare, Antica Formula, Campari, basil*

### **ESTELLO – 16 €**

Rhum épicié, liqueur Manguin citron-bergamotte, citron vert, menthe, fraise, Cryo eau pétillante  
*Spiced rum, liquor Manguin lemon-bergamot, lime, mint, strawberry, Cryo sparkling water*

### **SOLEIL ROJO – 16 €**

Vodka, liqueur H. Theoria Amour Matador, framboise, citron, basilic, pétillant du Luberon  
*Vodka, liquor H. Theoria Amour Matador, raspberry, lemon, basil, sparkling Luberon wine*

### **GARRIGA MULE – 16 €**

Liqueur Melopepo, Mezcal, citron vert, Schweppes Sélection Ginger beer, Angostura  
*Liquor Melopepo, Mezcal, lime, Schweppes Selection Ginger beer, Angostura*

### **FLAMO – 12 €**

Téquila, Orange Colombo, sirop de basilic, citron, piment  
*Tequila, Orange Colombo, basilic syrup, lemon, chili*

## SODAS MAISON & MOCKTAILS

*Homemade sodas & mocktails*

### **MISTRAL GAGNANT – 7 €**

Thé Earl Grey glacé, purée de pêche, citron vert, romarin frais & cardamome  
*Earl grey tea, peach puree, lime, fresh rosemary & cardamom*

### **LIMONADE FRAÎCHE – 5 €**

Citron vert, menthe, sucre, Cryo eau pétillante  
*Lime, mint, sugar, Cryo sparkling water*

### **EAU DETOX – 5 €**

Concombre, basilic, gingembre, Cryo eau pétillante  
*Cucumber, basil, ginger, Cryo sparkling water*

### **ARANGEADE – 6 €**

Jus d'orange, Schweppes Sélection Hibiscus  
*Orange juice, Schweppes Selection Ginger Hibiscus*

### **VIVARO – 12 €**

Seedlip Garden 108, sirop de vanille, citron vert, menthe, fraise, Schweppes Sélection Hibiscus  
*Seedlip Garden 108, vanilla syrup, lime, mint, strawberry, Schweppes Selection Hibiscus*

### **POMELO – 11 €**

Fluere Smoked Agave, jus de pamplemousse, framboise, romarin frais  
*Fluere Smoked Agave, grapefruit juice, raspberry, fresh rosemary*

## LES DIGESTIFS PROVENÇAUX - 4 CL

### *Provençal liqueurs*

#### LIQUORISTERIE DE PROVENCE

- Liqueur Fleur de figue – 7 €
- Liqueur Fleur de lavande – 7 €
- Liqueur Fleur de thym – 7 €
- Liqueur Melopelo, melon & amande – 7 €
- Liqueur Verveincello – 7 €
- Versinthe 20 ans – 7 €

#### MAISON MANGUIN

- Liqueur de lavande – 10 €
- Liqueur de mandarine – 10 €
- Liqueur d'abricot – 16 €
- Liqueur de clémentine corse – 17 €
- Liqueur de citron bergamote – 17 €

#### DISTILLERIE DE PROVENCE

- Liqueur douce mi-poire mi-Cognac – 8 €
- Liqueur farigoule, thym – 8 €
- Liqueur génépi d'armoise – 7 €
- Eau-de-vie Marc Cordelier – 9 €
- Absenthe 55° – 7 €

- Caraxès rhum & poire – 14 €
- Eau-de-vie poire Williams 43° – 14 €
- Eau-de-vie de mirabelle – 11 €
- Eau-de-vie de prune – 11 €

## LIQUEURS & EAUX-DE-VIE - 4 CL

### *Liqueurs & brandies*

- Limoncello du Moulin – 6 €
- Nardini Grappa Bianca – 8 €
- Bailey's – 5 €
- Patron XO Café – 16 €
- Fair Café – 6 €
- Cointreau – 6 €
- Grand Marnier – 7 €
- Italicus Rosolio di Bergamotto – 11 €
- Saint-Germain – 10 €
- Macchu Pisco – 9 €

- Adriatico – 10 €
- Bénédictine Dom – 8 €
- Chambord Royal – 9 €
- Frangelico – 7 €
- Get 27 – 5 €
- Drambuie scotch liquor – 9 €
- Chartreuse jaune ou verte – 11 €
- Chartreuse MOF – 14 €
- Sambuca Molinari – 6 €

## COGNACS - 4 CL

- Martel XO – 48 €
- Martel VSOP – 14 €

- Hennessy XO – 45 €
- Rémy Martin Accord Royal 1738 – 16 €

## CALVADOS - 4 CL

- Louis de Lauriston – 10 €
- Christian Drouin – 8 €

## ARMAGNACS - 4 CL

- Château de Bordeneuve hors d'âge – 15 €
- Janneau 5 ans double distilled – 10 €
- Château Arton La Réserve – 15 €

## WHISKIES SINGLE MALT - 4 CL

Aberlour 16ans – 18 €  
The Chita – 18 €  
Kavalan French wine – 34 €  
Kavalan Puceon – 38 €  
Kavalan virgin Oak – 32 €  
Kavalan peated malt – 24 €  
Laphroaig select – 11 €

Glenlivet 13 ans – 12 €  
Glenfiddish 12 ans – 8 €  
Glenmorangie 12 ans – 14 €  
Penderyn Madeira – 13 €  
Lagavulin 16 ans – 17 €

## WHISKIES BLEND - 4 CL

Jameson Original – 7 €  
Johnnie Walker black label – 8 €  
Singlar – 12 €  
Monkey Shoulder – 10 €

Nikka From the Barrel – 15 €  
Nikka Coffee Grain – 12 €  
Crown Royal – 8 €

## BOURBONS - 4 CL

Bulleit bourbon – 8 €  
Angel's Envy – 17 €  
WoodFord Reserve – 11 €

## RYES - 4 CL

Templeton 6 ans – 11 €  
Bulleit rye – 9 €

## RHUMS - 4 CL

Tartuga – 10 €  
Fair Belize XO – 10 €  
Zacapa Solera 23 – 16 €  
Bacardi Cuatro – 7 €  
Bacardi Spiced – 6 €  
Facundo Neo – 16 €  
Facundo Eximo – 21 €

Clement VSOP – 11 €  
Appleton Signature blend – 8 €  
Mount Gay black barrel double cask – 12 €  
Kraken Black Spiced – 8 €  
Santa Teresa 1796 – 15 €  
Reimonenq Cuvée special JR – 12 €  
Trois Rivière Agricole – 5 €

## TEQUILAS & MEZCAL - 4 CL

El Jimador – 7 €  
Patron Silver – 16 €  
Patron Buerdos – 90 €  
Patron Extra Anejo – 60 €  
Del Maguey Vida – 13 €

Patron Reposado – 19 €  
Patron El Cielo – 40 €  
Gran Patron Platinum – 50 €

## VODKAS - 4 CL

Oli Vodka – 14 €  
Fair Quinoa bio – 10 €  
Le Philtre Organic – 11 €

Grey Goose Original – 11 €  
Ketel One – 7 €  
Ziga Zaga – 9 €

## CACHAÇA - 4 CL

Leblon – 9 €  
Abelha Golf Organic 3 ans – 9 €

## **CAFÉ, TORRÉFIÉ PAR LOMI**

*Coffee, roasted by lomi*

**EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ – 3 €**

*Espresso, macchiato, lungo*

**CRÈME, LATTE, CAPPUCCINO – 4 €**

*Coffee with milk, latte, cappuccino*

**DOUBLE EXPRESSO – 5 €**

*Double espresso*

**CHOCOLAT CHAUD – 5 €**

*Hot chocolate*

**DOUBLE CAFÉ FRAPPÉ / AVEC LAIT ENTIER OU LAIT D'AVOINE – 5 €/6 €**

*Iced coffee / iced coffee with full milk or oat milk*

## **THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO**

*Teas by Thé bon Thé bio*

**THÉS NOIRS – Black teas – 5 €**

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

**THÉS VERTS – Green teas – 5 €**

Citron détox, jasmin classique, Sencha, menthe royale

**THÉS BLANCS – White teas – 5 €**

Méditerranée

**INFUSIONS – Herbal teas – 5 €**

Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée, rooibos verveine, rooibos vanille

## LES VINS - PHILOSOPHIE DE LA SÉLECTION

*Wines - The philosophy of the selection*

Les vins proposés ont été sélectionnés afin de partager des valeurs environnementales respectueuses de notre cadre de vie. Ces flacons se déclinent autour de modes de cultures de vinifications aussi variés que : biologiques, biodynamiques, naturel ou simplement représentant de leur appellation. Bonne dégustation.

*These wines have been selected with the desire to share environmental values and respecting our living environment. These bottles are made according to many methods of cultivation, vinification as: organic, biodynamic, natural, or simply representative of their appellation. Good tasting.*

### LES CHAMPAGNES - 75 CL

*Champagnes*

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve – 90 €

NM Fleury, Brut Nature, Fleur de l'Europe – 95 €

NM Clément Perseval, Blanc de Blanc – 98 €

NM Leclere-Minard, Frimas, Blanc de Blanc – 90 €

NM Charles Heidsieck, Rose Réserve – 95 €

NM Bourgeois Diaz, Brut Nature Rosé De Saignée, BD'RS – 105 €

2015 Leclerc Briant, Brut Zéro, Abyss – 295 €

### LES VINS AU VERRE - 12 CL

*Wines by the glass*

LES CHAMPAGNES – *Champagnes*

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve – 18 €

NM Leclere-Minard, Frimas, Blanc de Blanc – 20 €

LES BLANCS – *White*

2022 AOP Côtes de Provence, Domaine Fondugues Pradugues, Lys Des Sable – 12 €

2022 IGP Méditerranée, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Hautes Collines Viognier – 9 €

2023 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche Blanc – 7 €

LES ROSÉS – *Rosé*

2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

LES ROUGES – *Red*

2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2022 Vin de France, Domaine de Fondrèche, N – 9 €

2022 Vin de France, La Tour d'Aigues, Domaine des passages, Nebbia – 9 €



## **LES VINS BLANCS - 75 CL**

*White wines*

### **LUBERON**

- 2022 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 50 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine La Cavalière, Entre Chien & Loup – 36 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine La Cavalière, Marcelino – 38 €
- 2024 AOP Luberon, Lourmarin, Château Constantin, L'Instant Nature – 50 €
- 2024 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Libre comme l'air – 48 €
- 2024 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Long Courrier – 64 €
- 2022 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 36 €
- 2022 IGP Méditerranée, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Hautes Collines Viognier – 40 €
- 2022 AOP Luberon, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Grand Deffand – 88 €
- 2022 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Querelle de Famille – 42 €

### **PROVENCE**

- 2021 IGP Côteaux du Verdon, Myrko Tepus, Le Lointain – 64 €
- 2022 IGP Côteaux du Verdon, Bomont de Cormeil, Viognier – 50 €
- 2023 AOP Coteaux Varois en Provence, Château Bellini – 46 €
- 2020 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Le Clos Blanc – 68 €
- 2022 AOP Côtes de Provence, Domaine Fondugues Pradugues, Lys Des Sables – 62 €
- 2021 AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol – 70 €
- 2020 IGP Les Alpilles, Domaine de Lauzières, Sine Nomine – 75 €
- 2020 AOP Baux de Provence, Château Romanin, Le Château – 60 €

### **CORSE**

- 2023 AOC Patrimonio, Muriel Giudicelli – 90 €

### **VENTOUX & VALLÉE DU RHÔNE**

- 2022 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche Blanc – 46 €
- 2022 AOP Ventoux, Domaine De Fondrèche, Persia – 60 €
- 2022 VDF Domaine Jean-Baptiste Souillard, Marsanne – 45 €
- 2020 AOP Vacqueyras, Domaine Montirius, Minéral – 95 €
- 2022 AOP Lirac, Maison Ogier, Le Petit Paradoxe – 40 €
- 2022 AOP Saint-Joseph, Domaine Lionnet, Pierre Blanche – 90 €
- 2023 AOP Saint-Jospeh, Maison Tardieu-Laurent, Vieilles Vignes – 95 €
- 2022 AOP Saint-Péray, Gilles Moulin – 68 €
- 2019 AOP Saint-Péray, Alain Vosge, Fleur De Crussol – 90 €
- 2022 AOP Crozes-Hermitage, Domaine Les Alexandrins – 84 €

### **BOURGOGNE**

- 2022 AOC Savigny-lès-Beaune, Le Puy de l'Ours, Les Goudelettes – 115 €
- 2020 AOP Chablis, Thomas Pico, Mise Tardive – 90 €
- 2019 AOP Puligny-Montrachet, Domaine de la Pousse d'Or, Cailleret 1er cru – 190 €
- 2021 AOP Viré Clessé, Domaine des Gandines, Loris – 68 €

## **LES VINS ROSÉS - 75 CL**

*Rosé wines*

### **LUBERON**

- 2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 38 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine de la Cavalière, Entre Chien & Loup – 38 €
- 2024 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Mourre Rose – 45 €
- 2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 40 €

### **PROVENCE**

- 2024 AOP Coteaux Varois en Provence, Château Bellini – 38 €
- 2022 VDF Domaine Fondugues Pradugues, Eau de Rosée – 48 €
- 2020 IGP Les Alpilles, Abbaye De Pierredon, Estravaganza – 90 €
- 2019 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Reflets d'Argens – 72 €

Magnum

- 2019 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Reflets d'Argens – 129 €

### **VENTOUX**

- 2022 AOP Ventoux, Vignobles Chasson, Un Autre Regard – 30 €
- 2022 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche – 46 €

## **LES VINS ROUGES - 75 CL**

*Red wines*

### **LUBERON**

- 2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 38 €
- 2020 VDF, Lourmarin, Domaine de La Cavalière, Chant du Loup – 45 €
- 2022 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Le Collet – 65 €
- 2022 Vin de France, Lourmarin, Château Constantin, L'Instant Nature – 50 €
- 2019 IGP Méditerranée, Lourmarin, Château Constantin, Amphore – 60 €
- 2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 55 €
- 2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, Le N – 52 €
- 2022 Vin de France, La Tour d'Aigues, Domaine des passages, Nebbia – 45 €
- 2024 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Tout Feu Tout Femme – 48 €
- 2023 Vin de France, La Tour d'Aigues, Laura Aillaud, Long Courrier – 68 €
- 2020 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 36 €
- 2020 AOP Luberon, Puget Sur Durance, Château La Verrerie, Grand Deffand – 88 €
- 2022 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Guillaume de Cabestan – 45 €
- 2018 AOP Luberon, Mirabeau, Château Clapier, Tessiture – 60 €

### **PROVENCE**

- 2020 IGP Côteaux du Verdon, Bomont de Cormeil – 50 €
- 2023 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Rollier Nature – 32 €
- 2019 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, La Grande Pièce – 75 €
- 2019 IGP Alpilles, Domaine Hauvette, Amethyste – 145 €
- 2014 IGP Alpilles, Domaine de Trevallon – 190 €
- 2019 IGP Vin de Pays des Bouches-Du-Rhône, Domaine de Costebonne, Là-Haut – 48 €
- 2021 IGP Vin de Pays des Alpes Maritimes, Domaine de Barbossi Esterel Volcanique – 42 €
- 2018/2020 IGP Méditerranée, Domaine de La Tour du Bon, En Sol – 80 €
- 2018 IGP Méditerranée, Domaine Richaume, Les Terrasses – 90 €

### **CORSE**

- 2020 AOC Patrimonio, Muriel Giudicelli – 90 €

### **LANGUEDOC**

- 2020 AOP Terrasses du Larzac, Domaine Du Causse d'Arboras, L'Extrême – 50 €
- 2020 IGP Coteaux du Salagou, Mas des Chimères, L'Hérétique – 40 €
- 2020 AOP Languedoc, Clos des Calades Pic Têtu – 90 €

## **LES VINS ROUGES - 75 CL**

*Red wines*

### **VENTOUX & VALLÉE DU RHÔNE**

- 2022 Vin de France, Domaine de Fondrèche, N – 45 €
- 2021 AOC Côte-Rôtie, Vignobles Levet, Améthyste – 145 €
- 2021 AOP Saint-Joseph, Jean-Baptiste Souillard – 58 €
- 2021 AOP Saint-Joseph, Nicolas Badel, Les Mourrays – 88 €
- 2018 AOC Hermitage, Bernard Faurie, Bessards-Méal – 240 €
- 2022 AOP Crozes Hermitage, Domaine Tardieu-Laurent – 65 €
- 2022 AOC Cornas, Domaine Lionnet, Terre Brûlée – 110 €
- 2021 IGP Collines Rhodanniennes, Nicolas Badel, Syrah, Rochegrand – 50 €
- 2020 Vin de France, Jean-Baptiste Souillard, Syrah – 45 €
- 2020 AOP Vacqueyras, Famille Perrin, Les Christins – 46 €
- 2020 AOP Lirac, Domaine Marcoux, La Lorentine – 50 €
- 2020 AOP Rasteau, Famille Perrin, L'Andéol – 38 €
- 2022 AOP Côtes du Rhône, Franck Balthazar – 34 €
- 2021 AOP Côtes du Rhône, Maison Tardieu-Laurent, Les Becs Fins – 38 €
- 2023 Vin de France, Clos des Grillons, Primo Senso – 58 €
- 2023 Vin de France, Clos des Grillons, Une Île – 64 €

### **BOURGOGNE**

- 2022 AOC Savigny-lès-Beaune, Le Puy de l'Ours, Les Follettes – 110 €
- 2022 AOC Irancy, Les Pinots Blacks – 90 €