

## SIGNATURE COCKTAILS

### DISCOVERING THE SAVOURS OF PROVENCE

**BERGAMOTE SPRITZ** 12 CL 18 €

*Italicus, lemon bergamot liqueur, champagne, sparkling water*

**BEAUMIER SOUR** 14 CL 20 €

*Bourbon bullet, yellow lemon juice, cane sugar syrup*

*Egg white, Beaumier red wine, Angostura*

**PINK GRAPEFRUIT** 18CL 26 €

*Provençal Ziga-Zaga vodka, fresh grapefruit juice*

*Garden honey and thyme, Fever-Tree*

**PROVENCE ALE** 12CL 22 €

*Provençal XII gin, thyme liqueur, lime juice*

*Mint, ginger ale*

**PROVENCE PUNCH** 18 CL 22 €

*White and amber rum, fresh orange juice*

*Homemade rosemary syrup, fresh lime juice*

**CAFÉ DE PROVENCE** 12 CL 24 €

*Tequila, Kahlúa, agave syrup, mezcal*

*Coffee from Honduras by Lomi*

**DO NOT HESITATE TO CALL UPON OUR BARTENDER  
FOR THE CREATION OF PERSONALIZED COCKTAILS**

## WINES BY THE GLASS 15 CL

### CHAMPAGNE

**NV AOP CHAMPAGNE** 18€  
*Blanc de Blancs, Charles Pougeoise*

**NV AOP CHAMPAGNE** 20€  
*Rosé Laetitia Torchet*

### WHITE

**2022 AOP LUBERON** 8€  
*Beaumier*

**2021 IGP VAUCLUSE** 12€  
*Le Blanc n°1, Domaine Les Chancel*

### ROSÉ

**2022 AOP LUBERON** 8€  
*Beaumier*

**2020 AOP LUBERON** 12€  
*Château La Verrerie*

### RED

**2022 AOP LUBERON** 8€  
*Beaumier*

**201 VIN DE FRANCE** 12€  
*C.L.O.S Milan, H. Milan*

## APERITIF AND VERMOUTHS 4 CL

PICON	7€
APEROL	8€
CAMPARI	8€
PIMM'S	8€
NOILLY PRAT DRY	10€
LILLET BLANC	10€
GENTIANE DE LURE	9€
RINQUINQUIN	9€
NOIX DE ST JEAN	9€
ORANGE COLLUMBO	9€
ST GERMAIN	10€
VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO	10€
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	10€
CARPANO ANTICA FORMULA	12€
PORTO BLANC - KOPKE FINE TAWNY	10€
PORTO ROUGE - KOPKE FINE TAWNY	10€

## PASTIS 4 CL

PASTIS MANGUIN	9€
PASTIS DU LIQUORISTE	9€
PASTIS 1889 DOMAINE EYGUEBELLE	9€
PASTIS HENRI BARDOUIN	9€
PASTIS BIO LACHANENCHE	12€

## GIN S 4 CL

GIN LACHANENCE BIO	10€
HENDRICK'S	10€
TANQUERAY TEN	12€
MARTIN MILLER'S	12€
GENEROUS ORGANIC	14€
MIRABEAU, GIN ROSÈ	14€
MONKEY 47	16€
CITADELLE OLD TOM GIN	12€
OLI GIN, MANGUIN	14€
44 N COMTE DE GRASSE	20€

## VODKAS 4 CL

GREY GOOSE	12€
CHOPIN RYE	12€
OLI VODKA, MANGUIN	14€
LE PHILTRE ORGANIC VODKA	14€
ZIGA ZAGA	9€

## RHUMS 4 CL

PLANTATION RUM ISLE OF FIJI	14€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	14€
HAMPDEN 8	16€
FLOR DE CANA 18 ANS	18€
ZACAPA 23 ANS	3€
CLÉMENT SINGLE CASK, <i>100% canne bleue</i>	20€
DICTATOR JERAQUIA PARDO	55€

## WHISKYS 4 CL

BULLEIT RYE	14€
BULLEIT BOURBON	14€
NIKKA FROM THE BARREL	16€
OBAN 14 ANS	16€
TALISKER PORT RUIGHE	16€
SINGLAR PURE MALT	16€
REDBREAST 12 ANS SINGLE POT STILL	20€
BALVENIE 12 ANS DOUBLE WOOD	20€
CAOL ILA BORDEAUX FINISH S.V	35€
BALVENIE 15 ANS SINGLE BARREL SHERRY CASK	45€
DOMAINE DES HAUTES GLACES, <i>Ampelos single cask organic</i>	38€
THE DALMORE 12 ANS	20€
THE DALMORE 15 ANS	38€
KILCHOMAN, MACHIR BAY	18€

## BRASSERIE DES GORGES

BEER IN BOTTLE	33CL
PALE ALE, <i>Valensole lavender honey and Forcalquier saffron</i>	10€
WHITE, <i>Bergamot lemon</i>	10€
RED ALE, <i>Citrus from Menton</i>	10€
DRAFT BEER	
PALE ALE	25 CL 6€ / 50 CL 12€

## MOCKTAILS

<b>GINGER FIZZ</b>	18 CL 18€
<i>Ginger infusion, fresh lemon juice Homemade thyme syrup, sparkling water</i>	
<b>SPARKLY DETOX</b>	18 CL 18€
<i>Fresh cucumber, fresh lime juice Basil, sparkling water</i>	
<b>GREEN SAGE</b>	18 CL 18€
<i>Green tea, sage infusion Fresh lemon juice and mint</i>	

## KOOKABARRA FRESH JUICE 25 CL

<b>RED APPLE</b>	8€
<b>MIX FRUITS</b>	8€
<b>BLOOD ORANGE</b>	8€
<b>ACE</b>	8€
<b>ORANGE</b>	8€
<b>ORGANIC TOMATO</b>	9€

## SODAS 33 CL

<b>COCA-COLA</b>	8€
<b>COCA-COLA ZÉRO</b>	8€
<b>PERRIER</b>	8€

## TONICS 20 CL

<b>FEVER TREE GINGER ALE</b>	7€
<b>FEVER TREE GINGER BEER</b>	7€
<b>FEVER TREE TONIC WATER</b>	7€

## WATER

**FILTERED WATER "CRYO" 75CL**  
*Still or sparkling*

UNLIMITED PER PERSON 6€

## WINES BY BOTTLE 75 CL

### CHAMPAGNE

<b>NV AOP CHAMPAGNE</b> <i>Blanc de Blancs, Charles Pougeoise</i>	90€
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b> <i>Rosé Laetitia Torchet</i>	100€
<b>NV AOP CHAMPAGNE</b> <i>Royale Réserve Rosé, Philipponnat</i>	120€

### WHITE

<b>2022 AOP LUBERON</b> <i>Beaumier</i>	48€
<b>2021 IGP VAUCLUSE</b> <i>Prestige, Domaine des Fourques</i>	54€
<b>2022 AOP LUBERON</b> <i>Le Mourre Blanc, Château Fonvert</i>	70€
<b>2020 VIN DE FRANCE</b> <i>Biancu Gentile, Clos Canereccia</i>	86€
<b>2020 AOP SAINT-PERAY</b> <i>Haut Chamblard, M. Chapoutier</i>	94€

## WINES BY BOTTLE 75 CL

### ROSÉ

<b>2022 AOP LUBERON</b> <i>Beaumier</i>	48€
<b>2021 AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b> <i>Les Terrasses, Domaine Courtade</i>	54€
<b>2021 AOP LUBERON</b> <i>L'Inopiné, Mas Lauris</i>	60€
<b>2020 AOP BELLET</b> <i>Château de Bellet</i>	86€

### RED

<b>2022 AOP LUBERON</b> <i>Beaumier</i>	48€
<b>2020 AOP BAUX-DE-PROVENCE</b> <i>Guarrigues, Domaine La Vallongue</i>	54€
<b>2021 IGP VAUCLUSE</b> <i>Le Rouge n°1, Domaine Les Chancel</i>	60€
<b>2016 AOP BAUX-DE-PROVENCE</b> <i>Grand Vin Rouge, Château Romanin</i>	88€
<b>2021 AOP CÔTES-DE-PROVENCE</b> <i>Bagnard, Château Les Valentines</i>	98€



## COGNACS 4 CL

COURVOISIER VS	10€
MARTELL VSOP	15€
CAMUS VSOP BORDERIES	18€
HENESSEY XO	20€
CAMUS XO BORDERIERES FAMILY RESERVE	45€
RÉMY MARTIN XO EXCELLENCE	50€
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	300€

## ARMAGNACS 4 CL

CHÂTEAU DE BORDENEUVE 2000	25€
DOMAINE DE CHARRON 1989	35€

## CALVADOS 4 CL

CHRISTIAN DROUIN XO PAYS D'AUGE	18€
COMTE LOUIS DE LAURISTON	
2004 DOMFRONTAIS	20€

## TEQUILAS, MEZCAL AND PISCOS 4 CL

PISCO WAQAR	12€
CASAMIGOS BLANCO	14€
CASAMIGOS REPOSADO	18€
MEZCAL, SIETE MISTERIOS	18€
OCHO EXTRA ANEJO SINGLE BARREL	28€

## LIQUORS 4 CL

MELON APERITIF	10€
CORSICAN CLEMENTINE	12€
FARIGOULE, PROVENCE DISTILLERY	10€
BERGAMOTE LEMON	12€

## BRANDYS 4 CL

RED PEAR WILLIAMS, VINTAGE	35€
BOURBON BARREL N°45	25€
CARAXÈS CASK STRENGHT	25€
RASPBERRY, MAISON BRANA	14€
PEAR, MAISON BRANA	14€

## OTHER SPIRITUOUS AND DIGESTIVES 4CL

ORGANIC LACHANENCE GÉNÉPI	10€
AMARETTO DISARONNO	10€
GET 27	10€
BAILEY'S	10€
COINTREAU	10€
CACHAÇA - GERMANA BRAZIL	15€

## HOT DRINKS

<i>Lomi, coffee roaster, best craftsperson of France</i> EXPRESSO	6€
EXPRESSO DOUBLE	8€
CAPPUCCINO	8€
LATTE MACCHIATO	8€
MAISON NUNSHEN TEA	6€
GARDEN HERBAL TEA	6€