

# LES ROCHES ROUGES

*Beaumier*



BAR LA CABANE

*Notre équipe de barmans passionnés a élaboré  
l'ensemble des cocktails avec l'envie  
de vous faire découvrir des produits provençaux.*

*Our team of passionate bartenders has crafted all the cocktails  
with the desire to introduce you to Provençal products.*

# BORD DE PISCINE SUR LE POUCE

## SNACKING

<b>PLANCHETTE DE JAMBON CRU BELLOTA &amp; CONDIMENTS</b> <i>Bellota cured ham board &amp; condiments</i>	19€
<b>SALADE DE SUCRINE AUX FINES HERBES, COPEAUX DE CRUDITÉS</b> <i>Sucrine lettuce with fine herbs, raw vegetables shavings</i>	19€
<b>SALADE NIÇOISE AUX ANCHOIS</b> <i>"Niçoise" salad with anchovies</i>	19€
<b>PISSALADIÈRE NIÇOISE</b> <i>"Niçoise pissaladière"</i>	19€
<b>CLUB SANDWICH À LA CHAIR DE CRABE</b> <i>Crab meat club sandwich</i>	32€
<b>CROQUE EN SEL À LA TAPENADE D'ARTICHAUTS &amp; CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES</b> <i>"Croque en sel" (raw vegetables) with artichokes tapenade &amp; smoked eggplants caviar</i>	22€
<b>CONCHIGLIONIS À LA TOMATE &amp; BASILIC</b> <i>Conchiglionis pasta with tomato &amp; basil</i>	24€
<b>CHÈVRE FRAIS, CONDIMENTS OIGNONS &amp; OLIVES</b> <i>Fresh goat cheese, onions &amp; olives condiments</i>	18€
<b>TARTE TROPÉZIENNE DE CHEZ MICKA</b> <i>Tropézienne tart from Micka</i>	14€
<b>COUPE DE FRAISES AU SIROP &amp; BASILIC, GLACE VANILLE</b> <i>Strawberries with syrup &amp; basil, vanilla ice-cream</i>	17€
<b>ASSORTIMENT DE GLACES &amp; SORBETS</b> <i>Ice-cream &amp; sorbets</i>	5€/BOULE 5€/scoop

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included  
L'établissement n'accepte pas les chèques. – Cheques not accepted.*

# LES CAFÉS GLACÉS

## ICED COFFEES

<b>CLASSIC FRAPPÉ</b> <i>Double espresso, sirop de sucre de canne</i> <i>Double espresso, cane sugar syrup</i>	10€
<b>LE CRÈME GLACÉ</b> <i>Espresso, sirop de sucre de canne, lait (entier, soja, amande)</i> <i>Espresso, cane sugar syrup, milk (whole, soy, almond)</i>	12€
<b>CAPPUCCINO GLACÉ</b> <i>Iced cappuccino</i>	12€
<b>L'AROMATISÉ</b> <i>Caramel ou noix de coco ou chocolat-noisette ou vanille</i> <i>Caramel or coconut or chocolate-hazelnut or vanilla</i>	14€
<b>AVEC ALCOOL AU CHOIX / WITH CHOICE OF ALCOHOL</b> <i>Bailey's ou Amaretto ou Cognac</i>	18€

# LES THÉS GLACÉS

## ICED TEAS

<b>L'ÉTHÉ VERT</b> <i>Thé vert Marrakech, citron jaune, sirop de sureau, jus de pomme, gingembre, concombre, menthe</i> <i>Marrakech green tea, lemon, elderflower syrup, apple juice, ginger, cucumber, mint</i>	12€
<b>THÉ GLACÉ MISTRAL GAGNANT</b> <i>Thé Mistral Gagnant, purée de pêche, citron vert</i> <i>"Mistral Gagnant" tea, peach puree, lime</i>	12€
<b>THÉ GLACÉ BAISER TANTRA</b> <i>Thé fruits rouges, jus de canneberge, sirop basilic, fraise, poivre</i> <i>Redberries tea, cranberry juice, basil syrup, strawberry, pepper</i>	12€
<b>THÉ GLACÉ DOLCE VITA</b> <i>Poire, pêche, abricot, fruits exotiques</i> <i>Pear, peach, apricot, exotic fruits</i>	12€

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included*  
*L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*

# LES CAFÉS COFFEES

## PAR LOMI

EXPRESSO / EXPRESSO	5€
ALLONGÉ, NOISETTE / AMERICANO, EXPRESSO MACCHIATO	6€
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME / DOUBLE EXPRESSO, FLAT WHITE	8€
CAPPUCCINO, LATTE	9€
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	10€

# LES THÉS & INFUSIONS TEAS & INFUSIONS

## PAR COLLECTION T

THÉS NOIRS / BLACK TEA <i>Philip's blend (Earl Grey), Scottish Breakfast</i>	8€
THÉS VERTS / GREEN TEA <i>Sencha OP Fuji, Chine Jasmin Bio, Ballade à Marrakech (Menthe / Mint), Ginseng Citron (Lemon), Detox n°6</i>	8€
THÉ BLANC / WHITE TEA <i>Mistral Gagnant (Pamplemousse &amp; Framboise / Grapefruit &amp; Raspberry)</i>	8€
INFUSIONS / INFUSIONS <i>Camomille (Chamomile), Verveine (Verbena) Au Fond du Jardin (Fruits rouges / Redberries) Un Soir à Cape Town (Rooibos Orange / Orange Rooibos)</i>	8€
INFUSIONS FRAÎCHES / FRESH INFUSIONS <i>Citron (Lemon), Menthe (Mint), Gingembre (Ginger), Thym (Thyme)</i>	8€

# LES COCKTAILS SIGNATURE

## SIGNATURE COCKTAILS

### LE PROVENÇAL MULE

*Vodka Ziga Ziga, liqueur de figue, citron vert, ginger beer*  
*Ziga Ziga vodka, fig liquor, lime, ginger beer*

18€

### LE LEVANT BLEU

*Gin Poulpe Bleu, farigoule, sirop des merveilles (jasmin, vanille, bergamote), citron vert, Schweppes Pomelos, Bitter coriandre*  
*“Poulpe Bleu” gin, “Farigoule”, wonder syrup (jasmin, vanilla, bergamot), lime, Pomelos Schweppes, coriander Bitter*

19€

### LE PURPLE SUN

*Cachaça Leblond, fleur de lavande, jus de pamplemousse, citron vert*  
*Jus de canneberge, sirop d’hibiscus, soda water*  
*Leblond Cachaca, lavender liquor, grapefruit huice, lime, cranberry juice*  
*Hibiscus syrup, soda water*

19€

### LA MEZCALADA

*Mezcal Derrumbes, purée de coco, Cointreau, sirop épicé, citron jaune, bitter gingembre*  
*Mezcal Derrumbes, coconut puree, Cointreau, spicy syrup, lemon, ginger bitter*

19€

# LES COCKTAILS CLASSIQUES REVISITÉS

## REVISITED CLASSIC COCKTAILS

### LE SPRITZ DE PROVENCE

16€

*Aperol, Orange Colombo, jus de pamplemousse, Prosecco, Perrier*  
*Aperol, Orange Colombo, grapefruit juice, Prosecco, Perrier*

### LE BELLINI

16€

*Prosecco, Rinquiquin, purée de pêche, jus de citron*  
*Prosecco, Rinquiquin, peach puree, lemon juice*

### L'EXPRESSO MARTINI

16€

*Vodka Ziga-Zaga, Fair Café, Disaronno, expresso*  
*Ziga-Zaga vodka, Fair Café, Disaronno, expresso*

### LE CLOVER CLUB

16€

*Gin Mare, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, framboise*  
*Gin Mare, lemon juice, sugar syrup, egg white, raspberry*

### AUTRES COCKTAILS CLASSIQUES DISPONIBLES SUR DEMANDE

*Other classic cocktails available upon request*

## LES SOFTS

808 PLATE 40CL	6€
808 PÉTILLANTE 40CL	6€
808 PLATE 75CL	10€
808 PÉTILLANTE 75CL	10€
AQUACHIARA 50CL (EAU MICROFILTRÉE/MICROFILTERED WATER)	4€
AQUACHIARA 75CL (EAU MICROFILTRÉE/MICROFILTERED WATER)	7€
PERRIER 33CL	8€
COCA COLA 33CL	8€
COCA COLA ZERO 33CL	8€
REDBULL 25CL	10€
<b>SCHWEPES PREMIUM MIXER 20CL :</b>	9€
<i>Original, Pink Pepper, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale</i>	
<b>JUS DE FRUITS BISSARDON 25CL</b>	9€
<i>Ananas, pomme, tomate, abricot, pêche, carotte, pomme-ramboise, mangue Pineapple, apple, tomato, apricot, peach, carrot, apple-raspberry, mango</i>	
<b>JUS DE FRUITS FRAIS</b>	9€
<i>Orange, Pamplemousse, Citron Jaune Orange, Grapefruit, Lemon</i>	

## LES SOFTS MAISON

<b>LIMONADE FRAÎCHE</b>	12€
<i>Perrier, sirop de sucre, citron vert Perrier, sugar syrup, lime</i>	
<b>ORANGEADE</b>	12€
<i>Jus d'orange, Schweppes Hibiscus Orange juice, Hibiscus Schweppes</i>	

# LES WHISKYS

## SINGLE MALT

SINGLAR - FRANCE	22€
LAGAVULIN 12 ANS - ÉCOSSE	28€
MACALLAN 12 ANS - ÉCOSSE	36€

## BLENDED WHISKY

DEWAR'S 12 ANS - ÉCOSSE	19€
J. WALKER RED LABEL - ÉCOSSE	14€
J. WALKER BLACK LABEL - ÉCOSSE	18€
J. WALKER BLUE LABEL - ÉCOSSE	58€

## BOURBON

BULLEIT BOURBON - USA	18€
WOODFORD DOUBLE OAKED - USA	28€

## IRISH WHISKEY

JAMESON - IRLANDE	14€
JAMESON BLACK BARREL - IRLANDE	18€

SUPPLÉMENT SOFT	4€
-----------------	----



# LES COCKTAILS À PARTAGER

## COCKTAILS TO SHARE

**LE BELLINI PÊCHE** 41€  
*Rinquiquin, purée de pêche, Prosecco*  
*Rinquiquin, peach puree, Prosecco*

**LA SANGRIA ROSÉ** 42€  
*Vin rosé, citron vert, Perrier, basilic, pêche, fraise, melon*  
*Rosé wine, lime, Perrier, basil, peach, strawberry, melon*

**LE SPRITZ DE PROVENCE** 42€  
*Apérol, Orange Colombo, jus de pamplemousse, Prosecco, Perrier*  
*Apérol, Orange Colombo, grapefruit juice, Prosecco, Perrier*

## LES MOCKTAILS

**VOILÀ L'ETHÉ** 14€  
*Thé L'air du Thé, sirop miel & vanille, citron jaune, thym frais, framboise fraîche*  
*"L'Air du Thé" tea, honey & vanilla syrup, lemon, fresh thyme, fresh raspberry*

**L'EXPRESOTIQUE** 14€  
*Seedlip Grove, sirop de noisette, jus d'ananas, citron vert, lait de coco, espresso*  
*Seedlip Grove, hazelnut syrup, pineapple juice, lime, coconut milk, espresso*

**L'AGRISCUS** 14€  
*Jus d'orange frais, citron jaune, citron vert, jus de pamplemousse, Schweppes hibiscus*  
*Fresh orange juice, lemon, lime, grapefruit juice, Schweppes hibiscus*

**SPICED MULE** 14€  
*Seedlip Spiced, citron vert, sirop de sucre, ginger beer*  
*Seedlip Spiced, lime, sugar syrup, ginger beer*

# LES VINS WINES

	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
<b>ROUGE</b>		
<b>CUVÉE BEAUMIER</b>	<b>9€</b>	<b>49€</b>
<i>AOC Luberon</i>		
<b>CHÂTEAU LA MARTINETTE</b>	<b>12€</b>	<b>64€</b>
<i>AOC Côtes de Provence</i>		
<b>BLANC</b>		
<b>CUVÉE BEAUMIER</b>	<b>9€</b>	<b>49€</b>
<i>AOC Luberon</i>		
<b>CHÂTEAU LA MARTINETTE</b>	<b>12€</b>	<b>54€</b>
<i>AOC Côtes de Provence</i>		
<b>ROSÉ</b>		
<b>CUVÉE BEAUMIER</b>	<b>9€</b>	<b>49€</b>
<i>AOC Luberon</i>		
<b>CHÂTEAU LA MARTINETTE</b>	<b>12€</b>	<b>54€</b>
<i>AOC Côtes de Provence</i>		
<b>DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE</b>	<b>16€</b>	<b>88€</b>
<i>AOC Côtes de Provence</i>		
<b>PÉTILLANT</b>		
<b>PROSECCO D.O.C EXTRA DRY ANNO DOMINI</b>	<b>9€</b>	<b>54€</b>
<b>ROSÉ SANS ALCOOL “NOOH” CHÂTEAU LACOSTE</b>	<b>16€</b>	<b>88€</b>
<b>CHAMPAGNE</b>		
<b>LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION</b>	<b>24€</b>	<b>125€</b>
<b>LOUIS ROEDERER ROSÉ VINTAGE</b>	<b>27€</b>	<b>145€</b>

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included  
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*

## LES RHUMS & CACHAÇA

CLAIRIN COMMUNAL - HAÏTI	16€
EMINENTE 3 ANS - CUBA	18€
EMINENTE 7 ANS - CUBA	22€
CENTENARIO 12 ANS - COSTA RICA	28€
CLAIRIN VAVAL - HAÏTI	24€
BOTRAN 18 ANS - GUATEMALA	32€
SANTA TERESA 1796 - VENEZUELA	36€
ZACAPA XO - GUATEMALA	42€
CACHAÇA LEBLOND - BRÉSIL	16€
SUPPLÉMENT SOFT	4€

## LES TEQUILAS, MEZCALS & PISCOS

EL JIMADOR BLANCO - MEXIQUE	14€
EL JIMADOR REPOSADO - MEXIQUE	16€
DON JULIO BLANCO - MEXIQUE	22€
PATRON SILVER - MEXIQUE	22€
PATRON REPOSADO - MEXIQUE	24€
MEZCAL DERRUMBES N°3 - MEXIQUE	24€
MEZCAL BOZAL ENSEMBLE - MEXIQUE	38€
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES - PÉROU	18€
MACCHU PISCO - PÉROU	18€
SUPPLÉMENT SOFT	4€

## LES GINS

GIN XII - FRANCE	16€
LE POULPE BLEU - FRANCE	16€
BOMBAY SAPPHIRE - ANGLETERRE	16€
TANQUERAY - ÉCOSSE	16€
GIN MARE - ESPAGNE	19€
STAR OF BOMBAY - ANGLETERRE	21€
CHRISTIAN DROUIN - FRANCE	21€
HENDRICK'S - ÉCOSSE	21€
OLI'GIN - FRANCE	22€
TANQUERAY TEN - ÉCOSSE	24€
CITADELLE RESERVE - FRANCE	24€
44°N - FRANCE	28€
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	28€
SEEDLIP GARDEN 108 0% - ANGLETERRE	14€

## LES VODKAS

ZIGA ZAGA - FRANCE	16€
KETEL ONE - PAYS BAS	16€
FAIR QUINOA ORGANIC - FRANCE	16€
GREY GOOSE - FRANCE	18€
SUPPLÉMENT SOFT	4€

# LES BIÈRES BEERS

<b>RIVIERA BLONDE PRESSION 25CL</b> <i>Draft blonde Riviera 25cl</i>	<b>9€</b>
<b>RIVIERA BLONDE PRESSION 50CL</b> <i>Draft blonde Riviera 50cl</i>	<b>16€</b>
<b>RIVIERA BLANCHE GINGEMBRE/CITRON PRESSION 25CL</b> <i>Draft white ginger/lemon Riviera 25cl</i>	<b>10€</b>
<b>RIVIERA BLANCHE GINGEMBRE/CITRON PRESSION 50CL</b> <i>Draft white ginger/lemon Riviera 50cl</i>	<b>18€</b>
<b>PANACHÉ 25CL</b>	<b>9€</b>
<b>MONACO 25CL</b>	<b>10€</b>
<b>HEINEKEN 0% 33CL</b> <i>Bottled Heineken 0% 33cl</i>	<b>9€</b>

# LES APÉRITIFS

PASTIS HENRI BARDOUIN	9€
RINQUINQUIN	9€
LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ	9€
ABSENTEROUX	9€
CAMPARI	9€
APEROL	9€
MARTINI APERITIVO	9€
VERSINTHE BLANCHE	9€
MARTINI RISERVA AMBRATO, RUBINO OU BITTER	10€
VERSINTHE 20 ANS	12€

## LES LIQUEURS

FARIGOULE	9€
LIMONCELLO	9€
GET 27 & GET 31	11€
LIMONCELLO BASILIC	12€
MÉLOPÉPO	12€
SAINT-GERMAIN	12€
GRAND MARNIER	12€
COINTREAU	14€
CHAMBORD	14€

## LES PORTOS

PORTO TAWNY	9€
PORTO WHITE	9€

## LES BRANDIES

ARMAGNAC CHÂTEAU DE BORDENEUVE VSOP	22€
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP	22€
COGNAC RÉMY MARTIN 1738	28€

## LES EAUX DE VIE

NARDINI GRAPPA BIANCA	12€
-----------------------	-----

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included  
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*