

LA CHICOULA DES ROCHES ROUGES

LES SALADES

SALADS

La tomate, basilic, olives et vinaigrette balsamique, 19 €

Tomato, basil, olives, and balsamic vinaigrette

La melon jambon, 22 €

Melon and cured ham

La classique tomate mozza, 22 €

Tomato and mozzarella

La Niçoise, 24 €

The Niçoise salad

LES FOCACCIAS SALÉES

SAVOURY FOCACCIAS

LA FOCACCIA DU SOLEIL, 14 €

Compotée de poivrons à la sarriette
et huile d'ail

*Sweet pepper compote with savory
and garlic oil*

LE POULPE, 18 €

À l'encre de seiche, poulpe à l'huile
et marjolaine

*With squid ink, confit chicken,
and marjoram*

LA MÉDITERRANÉENNE, 16 €

Tomates cerises, basilic et mozzarella

Cherry tomatoes, basil, and mozzarella

COMME UN PAN BAGNAT, 20 €

Thon à l'huile, radis, fèves et basilic

Tuna in oil, radishes, fava beans, and basil

LA PROVENÇALE, 16 €

Herbes de Provence,
olives noires et anchois

*Herbs of Provence, black olives,
and anchovies*

LA TRUFFE, 24 €

Crème de truffe, pecorino et roquette

Truffle cream, pecorino, and arugula

Prix nets, TVA et service compris *Net prices, including VAT and service*

Liste des allergènes disponible sur demande *A list of allergens is available upon request*



LES DESSERTS

DESSERTS

Salade de fraises au sirop et son sorbet, 14 €

Strawberry salad in syrup with sorbet

Assiette de melon et pastèque, 16 €

Melon and watermelon platter

Salade de fruits, 12 €

Fresh fruit salad

Sélection de glaces et sorbets, 6 € / boule

Selection of ice creams and sorbets, 6 € per scoop

LES FOCACCIAS SUCRÉES

SWEET FOCACCIAS

Pâte à tartiner et noisettes caramélisées, 12 €

Chocolate spread and caramelized hazelnuts

Fruits rôtis aux aromates et miel, 14 €

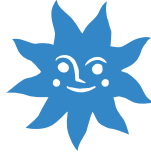
Roasted fruits with herbs and honey

Mascarpone et fruits frais, 16 €

Mascarpone and fresh fruits

Prix nets, TVA et service compris *Net prices, including VAT and service*

Liste des allergènes disponible sur demande *A list of allergens is available upon request*



LES COCKTAILS SIGNATURES, 24 €

SIGNATURE COCKTAILS

LA CHICOULA

Liqueur de lavande, Aperol, jus de citron jaune,
soda water
*Lavender liqueur, Aperol, lemon juice, and soda
water*

LA CALIGNA

Tequila Don Julio Blanco, Galliano, sirop de
banane, jus de citron vert
*Don Julio Blanco Tequila, Galliano,
banana syrup, and lime juice*

LE PROUVENÇO

Pastis Henri Bardouin, Gin Poulpe Bleu, crème
de menthe,
jus de citron vert
*Henri Bardouin Pastis, Poulpe Bleu Gin,
crème de menthe, and lime juice*

LE BAOU

Vodka Ziga Zaga infusée au poivre, Noilly Prat,
sirop au piment
*Ziga Zaga pepper-infused vodka,
Noilly Prat, and chilli syrup*

LE SOLEU

Whisky Singlar, Limoncello,
jus de citron jaune, sirop de framboise, thé glacé
Mistral Gagnant, feuilles de menthe, Prosecco
*Singlar Whisky, Limoncello,
lemon juice, raspberry syrup, Mistral Gagnant iced
tea, mint leaves, and Prosecco*

LES COCKTAILS À PARTAGER, 44 €

COCKTAILS TO SHARE

LE BELLINI PÊCHE

RinQuinQuin, purée de pêche, Prosecco
RinQuinQuin, peach purée, and Prosecco

LA SANGRIA ROSÉ

Vin rosé, citron vert, Perrier,
basilic, pêche, fraise, melon
*Rosé wine, lime, Perrier, basil, peach,
strawberry, and melon*

LE SPRITZ DE PROVENCE

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



LES SPRITZ, 21 €

SPRITZ

SPRITZ DE PROVENCE

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

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, feuilles de menthe, Prosecco, Perrier
Limoncello, mint leaves, Prosecco, Perrier

HERBAL

Farigoule, Prosecco, Perrier, thym fumé
Farigoule, Prosecco, Perrier, smoked thyme

HUGO

Liqueur de Saint-Germain,
5 feuilles de menthe, Prosecco, Perrier
*St-Germain elderflower liqueur,
5 mint leaves, Prosecco, Perrier*

ABRICOT

Liqueur d'abricot Giffard,
jus de citron, Prosecco, Perrier
*Manguin apricot liqueur,
lemon juice, Prosecco, Perrier*

LES MOCKTAILS, 16 €

MOCKTAILS

VOILÀ L'ÉTHÉ

Thé L'air du Thé, sirop miel
et vanille, citron jaune, thym frais, framboises
fraîches
*L'Air du Thé infusion, honey & vanilla syrup, lemon
juice, fresh thyme, fresh raspberries*

L'AGRISCUS

Jus d'orange frais, citron jaune,
citron vert, jus de pamplemousse, Schweppes
Hibiscus
*Fresh orange juice, lemon juice, lime juice, grapefruit
juice, Schweppes Hibiscus*

L'EXPRÉSOTIQUE

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

SPICED MULE

Seedlip Spiced, citron vert,
sirop de sucre, ginger beer
*Seedlip Spiced, lime juice,
simple syrup, ginger beer*



LES GINS

GINS

FRANCE

Gin XII, 22 €

Citadelle Réserve, 24 €

Le Poulpe Bleu, 25 €

Christian Drouin, 26 €

44°N - France, 28 €

Oli'gin - France, 28 €

ÉCOSSE (*Scotland*)

Hendrick's, 24 €

Tanqueray Ten, 26 €

ESPAGNE (*Spain*)

Gin Mare, 24 €

ALLEMAGNE (*Germany*)

Monkey 47, 34 €

ANGLETERRE (*England*)

Bombay Sapphire, 19 €

Star of Bombay, 24 €

ALCOOL 0% (*Alcohol-free*)

Seedlip Garden 108 0%

Angleterre (*England*), 14 €

LES VODKAS

VODKAS

Ketel One

Pays-Bas (*Netherlands*), 18 €

Ziga Zaga

France, 19 €

Grey Goose

France, 24 €

Le Philtre

Organic Vodka

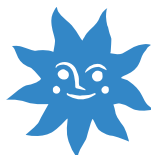
France, 26 €

Oli'vodka

France, 28 €

Prix nets, TVA et service compris *Net prices, including VAT and service*

Liste des allergènes disponible sur demande *A list of allergens is available upon request*



LES RHUMS & CACHAÇA

RUMS & CACHAÇA

Bacardi Añejo Porto Rico, 16 €	Clairin Vaval Haïti (<i>Haiti</i>), 26 €
Goslings Black Seal Caraïbes (<i>Caribbean</i>), 16 €	Centenario 12 ans Costa Rica, 29 €
New Grove Vanilla Île Maurice (<i>Mauritius</i>), 16 €	Botran 18 ans Guatemala, 34 €
Clairin Communal Haïti (<i>Haiti</i>), 18 €	Santa Teresa 1796 Venezuela, 38 €
Eminente 3 ans Cuba, 22 €	Zacapa XO Guatemala, 44 €
Coloma 8 ans Colombie (<i>Colombia</i>), 22 €	Cachaça Leblon Bresil <i>Brazil</i> , 18 €
Eminente 7 ans Cuba, 24 €	<i>Supplément soft, 4 €</i> <i>(Soft drink add-on)</i>
Coloma 15 ans Colombie (<i>Colombia</i>), 26 €	



LES TEQUILAS

TEQUILAS

El Jimador
Blanco, 16 €

El Jimador
Reposado, 18 €

Cazadores
Reposado, 20 €

Patrón
Silver, 24 €

Don Julio
Blanco, 26 €

Don Julio
Reposado, 28 €

Patrón
Reposado, 26 €

LES MEZCALS

MEZCALS

Del Maguey Vida, 21 €
Sánchez, 22 €

Derrumbes N°3, 24 €
Bozal Ensemble, 38 €

LES PISCOS

PISCOS

Demonio de los Andes
Pérou (*Peru*), 21 €

Macchu Pisco
Pérou (*Peru*), 23 €



LES LIQUEURS

LIQUEURS

Farigoule, 14 €
Limoncello, 14 €
Mélopépo, 14 €
Limoncello Basilic, 16 €
Saint-Germain, 18 €
Grand Marnier, 14 €
Fleur de figue, 16 €
Fleur de lavande, 16 €
Italicus, 18 €
Cointreau, 14 €
Chambord, 18 €
Cherry Heering, 14 €
Douce Poire & Cognac, 18 €
Dom Bénédicte, 18 €

« LA COLLECTION MANGUIN »

Liqueur de mandarine, 18 €
Liqueur de poire Williams, 20 €
Liqueur de clémentine Corse, 22 €
Liqueur de citron-bergamote, 22 €
Liqueur d'abricot, 24 €

LES BRANDIES

BRANDIES

Armagnac
Château de Bordeneuve Vsop, 26 €

Calvados
Christian Drouin Vsop, 26 €

Cognac
Rémy Martin 1738, 36 €

LES EAUX-DE-VIE

EAUX-DE-VIE

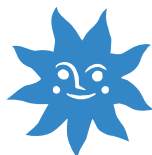
Eau-de-vie mirabelle
Manguin, 14 €

Nardini Grappa
Bianca, 14 €

Fine Faugeres, 14 €

Nardini Grappa
Riserva, 14 €

Marc de Provence
Cordelier, 16 €



LES WHISKYS

WHISKYS

SINGLE MALT

Singlar
France, 24 €

Lagavulin 12 ans
Écosse (*Scotland*), 29 €

Ben Nevis 10 ans
Écosse (*Scotland*), 31 €

Macallan 12 ans
Écosse (*Scotland*), 39 €

Macallan 15 ans
Écosse (*Scotland*), 46 €

BOURBON

Bulleit Bourbon
USA, 24 €

Woodford Double Oaked
USA, 32 €

BLENDED WHISKY

J. Walker Red Label
Écosse (*Scotland*), 18 €

Dewar's 12 ans
Écosse (*Scotland*), 21 €

J. Walker Black Label
Écosse (*Scotland*), 24 €

J. Walker Blue Label
Écosse (*Scotland*), 64 €

IRISH WHISKEY

Jameson
Irlande (*Ireland*), 18 €

Jameson Black Barrel
Irlande (*Ireland*), 22 €

*Supplément soft, 4 €
(Soft drink add-on)*



LES APÉRITIFS

APÉRITIFS

Suze, 10 €
Pastis Henri Bardouin, 10 €
Pastis 12/12 de Saint-Tropez, 12 €
Orange Colombo, 12 €
RinQuinQuin, 12 €
Lillet (blanc, rouge ou rosé), 12 €
Campari, 12 €
Aperol, 12 €
Gentiane de Lure, 12 €
Noix de la Saint-Jean, 12 €
Martini Riserva Ambrato, 12 €
Martini Riserva Rubino, 12 €
Martini Riserva Bitter, 12 €

LES BIÈRES

BEERS

PRESSION

Riviera Blonde 25cl, 9 €
Riviera Blonde 50cl, 16 €

BOUTEILLE 33CL

Riviera Blanche, 12 €
Riviera Beer 0%, 12 €

LES PORTOS

PORT WINES

Porto Tawny, 10 €
Porto White, 10 €



LA SÉLECTION DU SOMMELIER

THE SOMMELIER'S SELECTION

BLANC *White*

Château La Martinette 2024

12cl - 14 € | 75cl - 58 €

Fondugues Pradugues

12cl - 16 € | 75cl - 82 €

Sancerre Serge Laloue 2022

12cl - 16 € | 75cl - 96 €

ROUGE *Red*

Château La Martinette 2022

12cl - 14 € | 75cl - 64 €

Fondugues Pradugues

12cl - 16 € | 75cl - 85 €

Domaine des Gandines 2023

12cl - 16 € | 75cl - 85 €

ROSÉ

Château La Martinette 2024

12cl - 14 € | 75cl - 58 €

Domaine de la Bouverie 2024

12cl - 15 € | 75cl - 62 €

Fondugues Pradugues

12cl - 16 € | 75cl - 85 €

Domaine Ott Château de Selle 2024

12cl - 18 € | 75cl - 96 €

PROSECCO

Spago DOC Treviso

12cl - 14 € | 75cl - 56 €

VIN PÉTILLANT

Rosé sans alcool

Nooh Château La Coste

12cl - 16 € | 75cl - 88 €

CHAMPAGNE

Louis Roederer

Brut Collection 245

12cl - 26 € | 75cl - 132 €



LES SOFTS

SOFTS

Aquachiarà 50cl
(eau microfiltrée / *microfiltered water*)
50 cl - 5 € | 75 cl - 8 €

Evian (*still water*) 75cl, 10 €
Badoit (*sparkling water*) 75cl, 10 €
Perrier 33cl, 9 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl, 9 €
Red Bull 25cl, 10 €

SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER 20CL, 10 €

Original, Pink Pepper, Hibiscus,
Ginger Beer, Ginger Ale, Pomelo

JUS DE FRUITS BISSARDON 25CL, 9 €

Fruit juices

Ananas, pomme, tomate, abricot, pêche,
carotte, framboise, mangue
*Pineapple, apple, tomato, apricot, peach, carrot,
raspberry, mango*

JUS DE FRUITS FRAIS, 9 €

Freshly squeezed juices

Orange, pamplemousse, citron jaune
Orange, grapefruit, lemon

LES SOFTS MAISON

HOMEMADE SOFT DRINKS

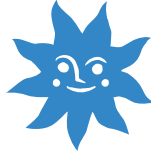
LIMONADE FRAICHE, 12 €

Fresh lemonade

Perrier, sirop de sucre, citron vert
Perrier, simple syrup, lime

ORANGEADE, 12 €

Jus d'Orange, Schweppes Hibiscus
Orange juice, Schweppes Hibiscus



LES CAFÉS PAR LOMI

COFFEES BY LOMI

Expresso (*espresso*) / Décaféiné (*decaf*), 6 €

Allongé / Noisette, 6 €

Americano, 6 €

Double expresso (*double espresso*)

/ Café crème, 8 €

Cappuccino, Latte, 9 €

Chocolat chaud (*hot chocolate*), 10 €

LES THÉS & INFUSIONS PAR COLLECTION T, 8 €

TEAS & INFUSIONS BY COLLECTION T

THÉS NOIRS

Black tea

Philip's Blend (Earl Grey),

Scottish Breakfast

INFUSIONS

Infusions

Camomille (*chamomile*), verveine (*verbena*), Au
fond du jardin

(fruits rouges / *redberries*),

Un soir à Cape Town

(rooibos orange / *orange rooibos*)

THÉS VERTS

Green tea

Sencha Op Fuji, Chine Jasmin Bio, Balade
à Marrakech (menthe / *mint*), ginseng citron
(*lemon*), Detox N°6

INFUSIONS FRAICHES

Fresh infusions

Citron, menthe, gingembre, thym

Lemon, mint, ginger, thyme

THÉS BLANC

White tea

Mistral Gagnant
(pamplemousse & framboise
/ *grapefruit & raspberry*)

Prix nets, TVA et service compris *Net prices, including VAT and service*

Liste des allergènes disponible sur demande *A list of allergens is available upon request*



LES CAFÉS GLACÉS

ICED COFFEES

CLASSIC FRAPPÉ, 10 €

Double espresso,
Sirop de sucre de canne
Double espresso, cane sugar syrup

LE CRÈME GLACÉ, 12 €

Espresso, sirop de sucre de canne, lait (entier,
soja, amande)
*Espresso, cane sugar syrup, milk
(whole, soy, or almond)*

CAPPUCCINO GLACÉ, 12 €

L'AROMATISÉ, 14€
Caramel ou noix de coco ou
chocolat-noisette ou vanille
Caramel, coconut, chocolate-hazelnut, or vanilla

AVEC ALCOOL AU CHOIX, 18 €

Bailey's ou Amaretto ou Cognac
Bailey's, Amaretto, or Cognac

LES THÉS GLACÉS

ICED TEAS

L'ÉTHÉ VERT, 12 €

Thé vert Marrakech, citron jaune, sirop de
sureau, jus de pomme,
gingembre, concombre, menthe
*Moroccan green tea, lemon, elderflower syrup, apple
juice, ginger, cucumber, mint*

THÉ GLACÉ

MISTRAL GAGNANT, 12 €

Thé Mistral Gagnant,
purée de pêche, citron vert
Mistral Gagnant tea, peach purée, lime

THÉ GLACÉ

BAISER TANTRA, 12 €

Thé fruits rouges, jus de canneberge, sirop
basilic, fraise, poivre
*Red fruit tea, cranberry juice, basil syrup, straw-
berry, pepper*

THÉ GLACÉ DOLCE VITA, 12 €

Poire, pêche, abricot, fruits exotiques
Pear, peach, apricot, exotic fruits