

# LES ROCHES ROUGES

*Beaumier*

LES BOISSONS ET SNACKING

*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.*

# LES COCKTAILS

<b>LAVENDER SOUR</b>	17€
<i>Gin Poulpe bleu, liqueur de lavande, sirop lavande/menthe, jus de citron, blanc d'œuf (ou aquafaba), bitter lavande</i>	
<b>DAIQUIRI RR</b>	16€
<i>Rhum plantation pineapple, liqueur vanille, citron vert, sirop sauge ananas maison, jus ananas</i>	
<b>MON CHERRY</b>	17€
<i>Liqueur amandine, liqueur Heering, purée de cerise, infusion romarin, jus de citron, prosecco</i>	
<b>MÉLOPÉPO</b>	18€
<i>Whisky Singlar, liqueur de melon, jus de citron, ginger ale</i>	
<b>ZIGA ZAGA</b>	17€
<i>Vodka Ziga Zaga, jus d'ananas, purée d'abricot, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre</i>	
<b>PINA RR</b>	16€
<i>Rhum brun, citron vert, jus ananas, sirop sauge ananas maison, eau coco</i>	
<b>MULE RR</b>	17€
<i>Tequila reposada, liqueur de figue, sirop de gingembre, jus de citron, ginger beer</i>	
<b>CAÏPI PROVENÇAL</b>	17€
<i>Liqueur de farigoule, sirop de thym, citron vert, cassonade, tonic</i>	
<b>COCKTAILS CLASSIQUES DISPONIBLES À LA DEMANDE</b>	16€

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

## LES MOCKTAILS

### FRESH GRAPEFRUIT

14€

*Jus de pamplemousse, thé vert/menthe, gingembre, menthe, jus de citron, sirop de sucre*

### CÔTÉ JARDIN

14€

*Martini floral sans alcool, Seedlip garden, infusion basilic, concombre, sirop de basilic, jus de citron*

### SMOOTHIE RR

14€

*Purée de fraise, jus de pêche de vigne, menthe, jus de citron*

## LES COCKTAILS À PARTAGER

### LE BELLINI

39€

*Purée de Pêche, Citron Vert, Cardamome, Rinquiquin, Prosecco*

### LE PUNCH RR

39€

*Rhum Bacardi spiced, Liqueur de Melon, Liqueur de Vanille (New Grove) Citron Vert, Jus d'Ananas, Jus de Fruits exotiques, Poivre, Cannelle*

### LE SPRITZ DE PROVENCE

39€

*Aperol, Orange Colombo, Jus de Pamplemousse, Prosecco, Perrier, Romarin*

### LA SANGRIA ROSÉ

39€

*Vin Rosé, Rinquiquin, Crème de mûre, Pêche, Fraise, Melon, Basilic, Citron Vert, Perrier*

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

# LES APÉRITIFS

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 2OANS	9€
LILLET BLANC	8€
LILLET ROUGE	8€

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

## LES BIÈRES

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

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

## 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 VIE

NARDINI GRAPPA BIANCA	12€
NARDINI GRAPPA RISERVA	14€
MIRABELLE - MANGUIN	12€
POIRE - MANGUIN	12€
MARC DE PROVENCE CORDELIER	12€

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



## LES GINS TONICS

BOMBAY	12€
GIN XII - GIN DE PROVENCE	12€
STAR OF BOMBAY	18€
GIN MARE	18€
HENDRICKS	18€
CITADELLE DROUIN PIRA	20€
MONKEY 47	22€
TANQUERAY TEN	22€
GIN 44 N	22€
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, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included  
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques are not accepted*

## 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 TEQUILAS, MEZCAL & PISCOS

EL JIMADOR BLANCO	12€
EL JIMADOR REPOSADO	14€
PATRON SILVER	24€
PATRON REPOSADO	28€
CACHACA LEBLON	16€
DERRUMBES N°3	18€

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

# LES WHISKYS

SINGLAR - WHISKEY DE PROVENCE	22€
BULLEIT BOURBON	14€
BULLEIT RYE	14€
DEWARS 12 ANS	18€
JAMESONS	12€
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55€
JAMESONS BLACK LABEL	18€
LAGAVULIN	24€
MACALLAN 12 ANS	30€
WOODFORD SERVE	26€

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

## BORD DE PISCINE SUR LE POUCE

**RIVIERA VEGETARIEN. PAIN ARTISANAL, TOMATES,  
POIVRONS, AUBERGINES GRILLEES, TAPENADE, ROQUETTE  
ET MOZZARELLA** 26€

*Vegetarian riviera. Bread, tomatoes, peppers, grilled eggplant, tapenade, salad and mozzarella.*

**RIVIERA POULET. PAIN ARTISANAL, TOMATES, BLANC  
DE POULET FERMIER, SUCRINE, MAYONNAISE, AGRUMES,  
AIL, BASILIQUE ET PARMESAN** 26€

*Chicken riviera. Bread, tomatoes, chicken, salad, citruses, garlic, basilica and parmesan*

**PAN RIVIERA. PAIN, BROUSSE AU BASILIC ET MENTHE,  
TOMATES FRAICHES, JAMBON CRU, ROQUETTE** 26€

*Pan riviera. Bread, basil and mint brousse, fresh tomatoes, cured ham*

**PISSALADIÈRE SERVIE CHAUDE, SALADE VERTE &  
VINAIGRETTE AU CITRON ET HUILE D'OLIVE** 18€

*Hot 'pissaladière', salad & lemon and olive oil dressing*

**MOZZARELLA DE SAINT-RÉMY, MELON, BASILIC ET HUILE  
D'OLIVE** 24€

*Mozzarella from Saint-Remy, melon, basil, and olive oil*

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

**PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES, PAIN GRILLÉ,  
SALADE À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 21€

*Cured meats and cheeses board, toasted bread, salad with olive oil and  
lemon dressing*

**LINGUINES À LA POMME D'AMOUR, BASILIC ET PARMESAN,  
ROQUETTE AU PISTOU** 18€

*Pasta, tomatoes, basil, parmesan, arugula with pistou*

**SALADE DE TOMATES, SIMPLEMENT AROSÉE D'HUILE D'OLIVE  
ET FLEUR DE SEL SUR UNE ASSIETTE FROTÉE À L'AIL** 20€

*Tomatoes salad, simply dressed with olive oil and salf flower on a plate with garlic*

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

# PARTIE SUCRÉE

<b>FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE PROVENCE À L'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL</b>	<b>12€</b>
<i>Fresh goat cheese from Provence with olive oil and salt flower</i>	
<b>TARTE TROPÉZIENNE DE CHEZ MICKA</b>	<b>14€</b>
<i>Tarte Tropicaine from Micka</i>	
<b>SOUPE DE FRUITS DE SAISON, SORBET ARTISANAL</b>	<b>15€</b>
<i>Seasonal fruits salad, handmade sorbet</i>	
<b>ASSORTIMENT DE GLACES &amp; SORBETS</b>	<b>5€/BOULE</b>
<i>Selection of craft ice-creams &amp; sorbets</i>	<i>/scoop</i>
<b>BÂTONNETS GLACÉS</b>	<b>8€</b>
<i>Ice pop</i>	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR "MAYAN RED 70% XOCO"</b>	<b>14€</b>
<i>"mayan red 70% xoco" chocolate mousse</i>	

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

# LES VINS

## ROUGE

*Au verre 12cl    Bouteille 75cl*

**2022 CUVÉE BEAUMIER**

8€

48€

*AOC Luberon*

## BLANC

**2022 CARPE HORAM**

8€

48€

*IGP Côtes de Provence - Château Saint Martin*

**2022 CUVÉE BEAUMIER**

8€

48€

*AOC Luberon*

**2022 CHÂTEAU LA MARTINETTE**

9€

52€

*AOC Côtes de Provence*

## ROSÉ

**2022 CARPE HORAM**

8€

48€

*IGP Côtes de Provence*

**2022 CUVÉE BEAUMIER**

8€

48€

*AOC Luberon*

**2022 CHÂTEAU LA MARTINETTE**

9€

52€

*AOC Côtes de Provence*

## PROSECCO

**D.O.C EXTRA BRUT ANNO DOMINI**

9€

54€

## CHAMPAGNE

**BILLECART SALMON - BRUT RESERVE**

23€

120€

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included*

*L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques are not accepted*

## LES SOFTS

EVIAN 1L	7€
BADOIT 1L	7€
AQUACHIARA 50CL (EAU MICROFILTRÉE)	3€
AQUACHIARA 75CL (EAU MICROFILTRÉE)	5€
EVIAN 33CL	5€
PERRIER 33CL	5€
COCA 33CL	7€
COCA ZERO 33CL	7€
SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER 20CL :	
ORIGINAL	8€
PINK PEPPER	8€
HIBISCUS	8€
MATCHA	8€
GINGER BEER	8€
GINGER ALE	8€
JUS DE FRUITS BISSARDON 25CL	9€

## LES SOFTS MAISON

LIMONADE FRAÎCHE	11€
<i>Perrier, Sirop de Sucre, Citron Vert, Menthe</i>	
ORANGEADE	11€
<i>Jus d'Orange, Tonic Hibiscus</i>	

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



## LES CAFÉS

ESPRESSO	5€
DOUBLE ESPRESSO	7€
ALLONGÉ	5€
NOISETTE	6€
CAPPUCCINO	8€
LATTE	8€
CAFÉ CRÈME	8€
CHOCOLAT CHAUD	8€

## LES CAFÉS GLACÉS

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	9€
<i>Avec ou sans Lait et / ou Sucre</i>	
AVEC TOPPING AU CHOIX	11€
<i>Caramel, Noix de Coco, Chocolat Noisette, Vanille</i>	
AVEC ALCOOL AU CHOIX	17€
<i>Baileys, Amaretto, Cognac, Jamesons</i>	

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

## LES THÉS - 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 THÉS GLACÉS

THÉ GLACÉ MISTRAL GAGNANT	11€
<i>Thé Mistral, Purée de Pêche, Citron Vert, Cardamome, Romarin</i>	
THÉ GLACÉ AU FOND DU JARDIN	11€
<i>Thé au Fond Du Jardin, Sirop de Fleur de Sureau, Sirop Fraise &amp; Thym Maison, Citron Vert, Tonic Pink Pepper</i>	
THÉ GLACÉ MENTHE VERT	11€
<i>Thé Vert Marrakech, Citron Vert, Sirop de Sucre, Concombre, Menthe, Ginger Beer</i>	

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