

Nous avons sélectionné pour vous des vins fins et savoureux qui sortent de l'ordinaire.

Pleins d'âme et de caractère, on choisit de mettre en avant l'identité des vigneronns à travers des vins éclectiques.

Un choix à la carte vous est proposé, vous pouvez également nous faire confiance en vous laissant guider !

Curieux de découvertes, demandez notre sélection de vins au verre.

« Victor Delpierre champion du monde « Coffee in good Spirit » et notre chef Coline Faulquier évoluent dans deux mondes parallèles et décident pour les vendanges étoilées 2018 à Cassis de travailler ensemble sur un nouveau modèle d'association de saveurs : « la cuisine des boissons® »

De cette collaboration naîtra une envie de fusionner leurs deux talents...

Des boissons imaginées, réfléchies et testées par Victor de sorte à accompagner subtilement les plats de Coline. »

VINS BLANCS 75cl

Domaine de la Mongestine, Les Monges IGP Coteaux d'Aix-en-Provence 2019	27.00€
Régis et Sylvain, Sauvignon Blanc – IGP Loire 2020	30.00€
Fermes des Arnaud, Che d'Oeuvre - VDF 2019	32.00€
Domaine Dupuy De Lôme - AOC Bandol 2019	35.00€
Château de Roquefort, Les Genets – AOP Côtes de Provence 2020	36.00€
Vin des Potes, Fais Pas Sans Blanc – IGP Hérault 2020	36.00€
Domaine Charvin - AOC Côte du Rhône 2020	38.00€
Vrignaud – AOC Chablis 2018	40.00€
Villa Minna - IGP Pays des Bouches-du-Rhône 2018	42.00€
Château Beaupré, Collection - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2019	50.00€
Clos Marie, Manon – AOP Languedoc 2018	50.00€

Les millésimes sont susceptibles de changer - Prix nets - Service compris

Domaine Pithon Paillé, Mozaïk – AOP Anjou 2017	53.00€
Château Barbanau, Kalahari – AOC Cassis 2017	55.00€
Domaine Pieracci – AOC Bandol 2019	55.00€
Kreydenweiss, Andlau, Riesling – AOC Alsace 2017	56.00€
Claude Riffault, Les Chasseignes – AOC Sancerre 2019	60.00€
Domaine Arnaud Germain - AOC Meursault 2018	85.00€
Domaine Charvin - AOC Châteauneuf du Pape 2020	95.00€
Domaine du Vieux Télégraphe, La Crau AOC Châteauneuf du Pape 2017	98.00€
Caroline Morey, Chambrées – AOP Chassagne-Montrachet 2018	110.00€

Les millésimes sont susceptibles de changer - Prix nets - Service compris

VINS ROUGES 75cl

Ferme des Arnaud, Entre Nous - AOC Côtes du Rhône 2019	28.00€
Domaine de la Mongestine, Les Monges - IGP Coteaux du Verdon 2019	28.00€
Domaine Gavoty, Grand Classique - AOP Côtes de Provence 2018	30.00€
Ferme des Arnaud, Souviens-Toi - AOC Vacqueyras 2019	34,00€
Domaine Dupuy de Lôme - AOC Bandol 2017	35.00€
Domaine Python Paillé, Graviers - AOP Bourgueil 2018	35.00€
Château de Roquefort, Gueule de Loup - IGP Bouche-du-Rhône 2020	35.00€
Domaine Charvin - AOC Côte du Rhône 2019	36.00€
Famille Brunier, Mégaphone - AOC Ventoux 2018	36.00€
Clos Cibonne, Tibouren - AOP Côtes de Provence 2019	38.00€

Les millésimes sont susceptibles de changer - Prix nets - Service compris

Régis et Sylvain - AOC Morgon 2019	40.00€
Régis et Sylvain, Pinot Noir – AOC Bourgogne 2019	40.00€
Maison Delas, Les Reinages - AOC Gigondas 2018	46.00€
Château Beaurpré, Collection – AOP Coteaux d’Aix-en-Provence 2018	50.00€
Moulin Pey Labrie – AOC Fronsac 2017	50.00€
Maison Delas, François de Tournon - AOC Saint Joseph 2017	55.00€
Domaine Ray Jane – AOC Bandol 2014	65.00€
Domaine Arnaud Germain – AOC Volnay 2018	70.00€
Domaine de Saint Prefert – AOC Châteauneuf du Pape 2018	76.00€
Domaine du Vieux Télégraphe, La Crau AOC Châteauneuf du Pape 2018	165.00€

Les millésimes sont susceptibles de changer - Prix nets - Service compris

VINS ROSÉS 75cl

Château de Roquefort, Corail – AOP Côteaux d’Aix-en-Provence 2020	35.00€
Domaine Pieracci, Rosé Cuvée Spéciale – AOC Bandol 2019	55.00€

VINS MOELLEUX 75cl

Domaine Royère, Muscat Petit Grain - VDF	38.00€
--	--------

CHAMPAGNE

Champagne à la Coupe	15.00€
Charles Heidsieck 75cl	65.00€
Jacquesson 742 75cl	90.00€
Frerejean Frère Rosé 2012 75cl	99.00€
Frerejean Frère Blanc de Blancs 75cl	115.00€

Les millésimes sont susceptibles de changer - Prix nets - Service compris

LES BOISSONS SIGNATURE

PAR VICTOR DELPIERRE CHAMPION DU MONDE CIGS

sans-alcool mais pas sans plaisir - 10 €

Peach on the Beach

Fruitée, pêche & hibiscus

NEW Cosmopoli T(ea)

Acidulée, fruits rouges & citron vert

NEW Spicy French Kiss

Rondeur de la vanille & fraîcheur du gingembre

Jus de fruits - La Table des Lutins

Poire-Thym / Cerise-Sariette / Abricot-Romarin

8€

Sirops bio

Fraise / Menthe

5€

LES BOISSONS SIGNATURE

PAR VICTOR DELPIERRE CHAMPION DU MONDE CIGS

avec alcool 12 €

NEW Gin Tonic de Coline

Quand les embruns marins rencontrent le mistral !

NEW Kir Bourguignon-Marseillais

Vin blanc aligoté, liqueur maison fleur d'oranger & safran

Sparkling Mojito

Effervescence rafraichissante

Américano des calanques

Sec et amer aux plantes des calanques

« Nous avons sélectionné quelques digestifs de caractère, Nicolas notre responsable se fera un plaisir de vous les faire découvrir ... demandez la carte... »

LES CAFÉS SIGNATURE

PAR VICTOR DELPIERRE CHAMPION DU MONDE CIGS

3,50 €

Authentique - Brésil / Indes / Cameroun

Un café sauvage, boisé à la finale de chocolat noir

Fruité - Guatemala / Honduras / Éthiopie

Un café fruité, doucement acidulé

INFUSIONS

5,50 €

Fruits du verger - Fruits & hibiscus

Son infusion révèle des parfums fruités pêche et une douce acidité

NEW Vivifiante - Cerise griotte & pétales de roses

Son infusion vive et acidulée révèle beaucoup de fraîcheur

NEW Tonique & chaleureuse - Rooïbos aux agrumes et épices

Son infusion sans théine révèle des notes chaleureuses et gourmandes

Digestive bio - Fenouil de Provence / Réglisse / Badiane

Son infusion révèle un harmonieux mélange doux et anisé