

## Nos Champagnes

Coupe de Champagne Brut		16€
Coupe de Champagne Rosé		20€
Coupe de Prosecco		10€
Duval Leroy « 1 <sup>er</sup> Cru » Brut	75 cl	89€
Exception Blanche Grand Cru « 2002 »	75 cl	110€
Mailly Blanc de Noirs	75 cl	115€
Laurent Perrier Brut	75 cl	112€
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	170€
Laurent Perrier, Brut Rosé	75 cl	195€
Femme de Champagne Duval Leroy « 2000 »	75 cl	228€

## Les Apéritifs

Le Kir Royal	16€
Kir Vin Blanc	7€
Campari, Suze, Lillet Blanc, Rouge, Martini Blanc, Rouge, Dry	6€
Pastis 51, Ricard, Tio Pepe, Pastis Bardouin	6€

## Les Vins au verre / Wines by the Glass 15cl / 75cl

AOC Côte de Provence (La Londe les Maures)	
- Château des Bormettes « l'Argentière » Rosé 2016	7€/ 36€
- Château des Bormettes « Hélène » Blanc 2016	9€/ 45€
AOC Bandol <b>Agriculture Biologique</b> :	
- Domaine Dupuy de Lôme, Rouge 2013	9€/ 48€
AOC Médoc « Réserve Mouton Cadet » 2014 Rouge	9€/ 45€
VDP Viognier « Domaine du Chêne » 2015 Blanc	10€/ 50€
AOC Sancerre Vacheron 2015 Blanc <b>Agriculture Biologique</b>	12€/ 58€
AOC Beaune 1 <sup>er</sup> cru Château de Meursault 2013 Rouge	17€/ 80€

## Notre sélection de vins / Our Wine Selection 75 cl

### Rosé

Château Lafoux « Cuvée Auguste » 2016 <b>Agriculture Biologique</b>	42 €
Domaine Terres Blanches 2016 <b>Culture Bioactive</b>	46 €
Domaine de Saint-Ser « Cuvée Prestige » 2015	49 €
Domaine de l'Olibaou rose Magnum (150cl) <b>Agriculture Biologique</b>	58 €

### Blanc

Domaine de Saint-Ser « Cuvée Prestige » 2012/13	42 €
Mas Négrel Cadenet « Prestige » 2013/2014 <b>Agriculture Biologique</b>	52 €

### Rouge

Domaine Terres Blanches 2014 <b>Culture Bioactive</b>	46 €
Domaine Gavoty 2006	54 €

## Les Sodas & Jus de Fruits / Soft Drinks

Jus de Fruits Pressé / Squeezed Juices	8€
Jus de Fruits (Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Fraise)	6€
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zéro, Orangina	6€
Schweppes, Limonade, Perrier	6€
Evian, Badoit - 33cl	4€

## Nos Bières / Selection of Beers

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken	7€
Corona	8€
La petite Aixoise, blonde ou blanche	7€

## Whiskies

### Les Scotches

J&B, Johnny Walker Red Label, Ballantines	10€
12 ans : Chivas, Johnny Walker Black label	14€

### Malt & Single Malt

12 ans : Macallan	15€
Nikka Taketsuru, Nikka Coffey	14€
Lagavulin, Talisker	15€
Macallan Ruby	18€

### Les Bourbons

Four Roses	10€
Jack Daniel's	10€

## Rhums, Ron

### Blancs

Bacardi, Havana Club, 3 Rivières	10€
----------------------------------	-----

### Bruns

Saint James, Havana Club Especial, Mount Gay, Varadero	12€
Havana Club 7 ans, Centenario	14€
Don Papa 7 ans (Philippines)	15€
Zacapa 23 ans, Angostura 1824	20€

*Les Cocktail 14€*  
*The Cocktails*

**THE LAMBERT**

Aperol, Cointreau, Jus de Citron, Tonic

**DRY MARTINI COCKTAIL**

Gin ou Vodka

**SEX ON THE BEACH**

Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, pêche de vigne

**FORMULE TROIS**

Vodka, liqueur fraise des bois, tonic, jus de pamplemousse

**MAI TAI**

Rhum blanc, Rhum brun, triple sec, sirop d'orgeat

**GREEN COLLINS**

Vodka, jet 27, soda, poivre

**FARIGOULE SOUR**

Farigoule, Citron, Sucre

**LE VESPER**

Vodka, Gin, Lillet, Blanc

*Cocktails sans alcool selon votre désir - 9 €*  
*Non-alcoholic cocktails according to your wish*

les Cocktails Champagne 16€  
Champagne Cocktails

**BULLE DE PECHE**

Rinquinquin, Champagne, Verveine Citronnée

**FRENCH 75**

Gin, Champagne, Jus de citron, Sucre

**BELLINI**

Pêche, Champagne

**APEROL SPRITZ**

Aperol, Prosecco, Perrier

**PIGONNET**

Champagne, jus d'orange, anis

**SERENDIPITI**

Menthe Fraiche, Calvados, jus de pomme, Champagne

**FRESH SPIDER**

Menthe Fraiche, vodka, cacao blanc, Champagne

Porto, Sherry 7cl – Anis 3cl – Gin, Cognac, Armagnac 5cl – Nectar de Fruits  
20cl – Short drink 12 cl – Long Drink 14cl – Bière 33cl – Verre de vin 15cl –  
Coupe de Champagne 12cl

*Tarifs nets, taxes et service compris / Net Price, VAT and service included*

## L'en-cas / Fast Platters

Service de 12h à 23h / Service from noon to 11pm

Assiette de Melon et Jambon Cru <i>Melon with Raw Ham</i>	13
Saumon Fumé, Crème Ciboulette <i>Smoked Salmon, Chive Cream</i>	14
Salade César <i>Caesar Salad</i>	14
Carpaccio de Tomates et Burrata <i>Tomato an Burrata Carpaccio</i>	14
Burger du Pignonnet, Pommes Chips et Mesclun <i>Pignonnet Burger, Potato Chip &amp; Salad</i>	21
Tartare de Bœuf, Chips et Mesclun <i>Beef Tartare, Chips and green salad</i>	20
Panini de Saumon fumé, Ricotta Concombre <i>Smoked Salmon Panini, Cucumber Ricotta</i>	14
Panini de Légumes Grillés au Pistou et Mozzarella <i>Panini of Grilled Vegetables Basil and Mozzarella</i>	14

## Les Desserts / Sweets

Les Pâtisseries de « Kevin » (desserts du Moment) <i>« Kevin's » Pastries</i>	9
--	---

*Les prix indiqués sont nets et en euro, taxes et service compris*  
*Net Price, VAT and service included*

## Du bout des doigts / Fast Snacks

Service de 11h à 15h et de 18h à 22h30

Service from 11am to 3pm and 6pm to 10:30pm

### LES TAPAS

Planchette de Charcuterie (Chorizo, Jambon Cru et Saucisson) <i>Charcuterie Platter (Chorizo, Raw Ham, Salami)</i>	10
Club Sandwich à la Volaille <i>Chicken Club Sandwich</i>	10
Verrine de Tomate Mozzarella au Basilic <i>Tomato &amp; Mozzarella Verrine with Basil</i>	10
Anti Pasti Provençal (toast et légumes) Tapenade, crème d'artichaut et caviar d'aubergine <i>Provençal Anti Pasti, with olives, Cream of Artichoke and eggplant</i>	10
Panisse frit aux Olives, Sauce Pipperade <i>Fried Panisse with olives, Pipperade Sauce</i>	10
Tortilla de Pomme de Terre, Oignon et Chorizo <i>Potato Tortilla, Onion and Chorizo</i>	10
Trilogie de Fromages, Confiture de saison <i>Cheese Plate, Seasonal jam</i>	10
Gambas à la Plancha, Chapelure Coco, Vinaigrette Mangue <i>Gambas a la Plancha with Coco breadcrumb, Mango vinaigrette</i>	13

*Sur demande, nous vous proposons une sélection de cigares & cigarettes*

*A selection of cigars & cigarettes are available on request*