RESTAURANT

LE CAFÉ L'ENVOL

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE

NOTRE COUPE DE **CHAMPAGNE** 12CL

Champagne Haton "Brut" — 15€

NOS VERRES DE **ROSÉ** 14CL

Côtes de Provence AOP 2023 — 8€
Domaine Siouvette

Bandol AOP 2024* — 12€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

NOS VERRES DE **BLANC** 14CL

Côtes de Provence AOP 2024 — 8€
Domaine Siouvette

Coteaux du Layon AOC 2023* — 12€
Château de Plaisance

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC 2022 — 14€
Domaine Nadine Ferrand "Lise-Marie"

NOS VERRES DE **ROUGE** 14CL

Côtes de Provence AOP 2020 — 8€
Domaine Siouvette

Crozes-Hermitage AOC 2022 — 12€
Domaine Delas "Les Launes"

Bandol AOP 2021* — 13€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

LES **ROSÉS** 75CL

LES VINS DE NOTRE REGION

Côtes de Provence, La Môle AOP 2023 — 35€
Domaine Siouvette

Côtes de Provence, Sainte-Victoire AOP 2021* — 37€
Domaine de Saint-Ser

Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2023 — 38€
Domaine De La Croix "Eloge"

Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2024 — 38€
Château Léoube "Love"

Côtes de Provence, Ramatuelle 2024* — 47€
Domaine Fondugues Pradugues "Eau de Source"

BANDOLS

Bandol AOP 2024* — 49€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

Bandol AOC 2023* — 54€
Domaine de Terrebrune

Bandol AOC 2024 — 63€
Domaine Tempier

* Certifié Agriculture Biologique

NOTRE SELECTION DE VINS

LES **BLANCS** 75CL

LES VINS DE NOTRE REGION

Côtes de Provence, La Môle AOP 2024 — 35€
Domaine Siouvette

Côtes de Provence, Ramatuelle 2024* — 51€
Domaine Fondugues Pradugues "Lys des Sables"

Côtes de Provence, Sainte-Victoire AOC 2023* — 52€
Domaine de Saint-Ser

Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2023 — 44€
Domaine de La Croix "Eloge"

Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2024 — 38€
Château Léoube "Love"

Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2022* — 65€
Domaine Villa Minna

Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOP 2021* — 85€
Château de Chausse "Diamant"

BANDOLS

Bandol AOC 2023 — 72€
Domaine Tempier

Bandol AOP 2023* — 75€
Domaine de Terrebrune

BOURGOGNES

Saint Véran AOC 2023 — 53€
Domaine Nadine Ferrand

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC 2022 — 64€
Domaine Nadine Ferrand "Lise-Marie"

Meursault AOC 2022* — 149€
Domaine Chantal Lescure "Les Pellands"

COTES DU RHONE

Châteauneuf-du-Pape AOC 2023* — 105€
Domaine Le Vieux Donjon

ALSACE

Gewurztraminer grand cru AOC 2008* — 66€
Domaine Frédéric Mochel "Altenberg de Bergbieten"

VALLEE DE LA LOIRE

Anjou AOP 2023* — 58€
Domaine Les Terres-Blanches "Les 3 Poiriers"

Côteaux du Layon AOC 2023* — 56€
Château de Plaisance

Savennières AOC 2023* — 91€
Château de Plaisance

* Certifié Agriculture Biologique

LES **ROUGES** 75CL

LES VINS DE NOTRE REGION

Côtes de Provence, La Môle AOC 2020 — 35€
Domaine Siouvette

Côtes de Provence, Ramatuelle 2023* — 49€
Domaine Fondugues Pradugues "Rouge d'été"

Côtes de Provence, Sainte-Victoire AOC 2020* — 52€
Domaine de Saint-Ser

Côtes de Provence, La-Croix-Valmer AOC 2022 — 44€
Domaine de La Croix "Eloge"

Côtes de Provence, Bormes-Les-Mimosas AOC 2019 — 59€
Château Léoube "Le Secret"

Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2017* — 70€
Domaine Villa Minna

Bouches-du-Rhône, Aix-en-Provence IGP 2013* — 90€
Domaine Villa Minna

BANDOLS

Bandol AOP 2021* — 59€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

Bandol AOC 2019* — 75€
Domaine de Terrebrune

Bandol AOP 2022 — 86€
Domaine Tempier "Lulu & Lucien"

VALLEE DE LA LOIRE

Anjou AOP 2022* — 56€
Domaine les Terres Blanches "Anjou Démon"

Grand Lopin, Anjou Village AOC 2022* — 63€
Château de Plaisance

BORDEAUX

Saint Emilion Grand Cru AOC 2020* — 78€
Château Cartier

BOURGOGNES

Givry AOC 2022 — 69€
Domaine Michel Moreau "Clos Saint-Antoine"

Pommard AOC 2021 — 81€
Domaine Cauvard "Les Noizons"

Gevrey Chambertin AOC 2022 — 140€
Domaine Marchand Grillot

COTES DU RHONE

Crozes-Hermitage AOC 2022 — 52€
Domaine Delas "Les Launes"

Saint-Joseph AOC 2023 — 61€
Domaine Delas "Les Challeys"

Côtes-Rôtie AOP 2022 — 98€
Domaine Patrick Jasmin "La Giroflarie"

Châteauneuf-du-Pape AOC 2022* — 96€
Le Vieux Donjon

* Certifié Agriculture Biologique

LES **CHAMPAGNES** 75CL

BRUTS

Haton	75€
Deutz	95€
Maison R&L Legras	100€
Ruinart	135€
Ruinart 150CL	260€

ROSE

Deutz	125€
Maison R&L Legras "Grand Cru"	140€

BLANC DE BLANCS

Maison R&L Legras	135€
Ruinart	210€

LES APÉRITIFS

Martini blanc / rouge / extra dry / Lillet blanc 6cl	6€
Campari, Suze 5cl	6€
Ricard, Pastis 4cl	6€
Muscat de Frontignan, Porto rouge/blanc 10cl	8€
Kir vin blanc 12cl	10€
Kir royal 12cl	16€

LES BIERES 33CL

Heineken 33cl	7€
Desperados 33cl	8€
La Rade, bière artisanale de La-Seyne-sur-Mer 33cl Blonde, blanche, IPA ou à la framboise	9€
Bière sans alcool du moment 33cl	7€

TOUS LES COCKTAILS "CLASSIQUES" SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

Mojito, Spritz, Pina Colada, Americano, Sex on the beach, Manhattan, Bellini, Negroni, White Russian, Irish Coffee, Expresso Martin, Caïpirinha, Gin Fizz, Rossini, Tequila Sunrise & bien d'autres. **15€**

NOS COCKTAILS SIGNATURES SONT A DECOUVRIR SUR LA CARTE DU BAR

* Certifié Agriculture Biologique

LES ALCOOLS 4CL

Supplément soda 3€

GIN

Gordon's	11€
Bombay Sapphire	12€
Gin bio français des grands domaines	12€
Hendrick's	14€

VODKA

Eristoff	11€
Grey Goose	12€
Belvédère	13€

WHISKY

Ballantine's	11€
Bushmills 10 ans	13€
Aberlour 10 ans	13€
Lagavulin 16 ans	16€
Nikka	16€
Jack Daniel's Old N°7	12€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Bourbon Four Roses	11€
Bourbon Woodford Réserve	13€

RHUM

Diplomatico Réserva	13€
Zacapa 23 ans	15€
Dom papa Baroko	13€
Kraken	15€
Plantation XO	16€

LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Malibu, Chartreuse, Verveine du Velay, Jägermeister, Grand Marnier	10€

LES DIGESTIFS 4 CL

Armagnac Clés des Ducs	10€
Calvados Beaujour	10€
Cognac ABK6 VSOP	14€
Cognac Henessy XO	18€
Poire William, Mirabelle, Grappa	10€
Absinthe "Grande Absente"	12€
Vieux Marc Egrapé de Provence Domaine Bunan	12€

* Certifié Agriculture Biologique

LES SODAS

Le Thé Glacé Maison Thé noir, citron vert, menthe fraîche, agrumes, sirop de pêche	7€
Coca, Coca zéro, Perrier, Orangina, Schweppes tonic 33cl Supplément sirop	6€ 0,50€
Limonade de la Rade ou Ginger beer * 33cl La-Seyne-sur-Mer, certifié agriculture biologique	7€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 25cl	6€
Fever Tree 20cl Tonic water premium	6€

LES FRUITS

Les cocktails de fruits/légumes du moment Selon arrivage	11€
Jus de fruits frais pressés 25cl Citron, orange	10€
Jus de fruits Granini 25cl Orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, banane, mangue, goyave, cranberry	6€
Le Monkey 16cl Nectar de banane, citron vert, purée de framboises	10€

LES EAUX

"Aquachiara" plate ou pétillante 75cl	6€
San Pellegrino, Evian 1L	8€

LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

Café*	3€
Café noisette*	4€
Cappuccino, café crème, chocolat chaud	6€
Cappuccino au sirop et éclats de noisettes	7€
Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat, sirop de noisette ou chataîgne	10€
Sélection de thés et infusions* Kusmi Tea	6€

NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON

FRAISE & BASILIC,
KUMQUAT & FEUILLES DE COMBAVA
VANILLE & CANNELLE

12€

Prix nets en euros - service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.