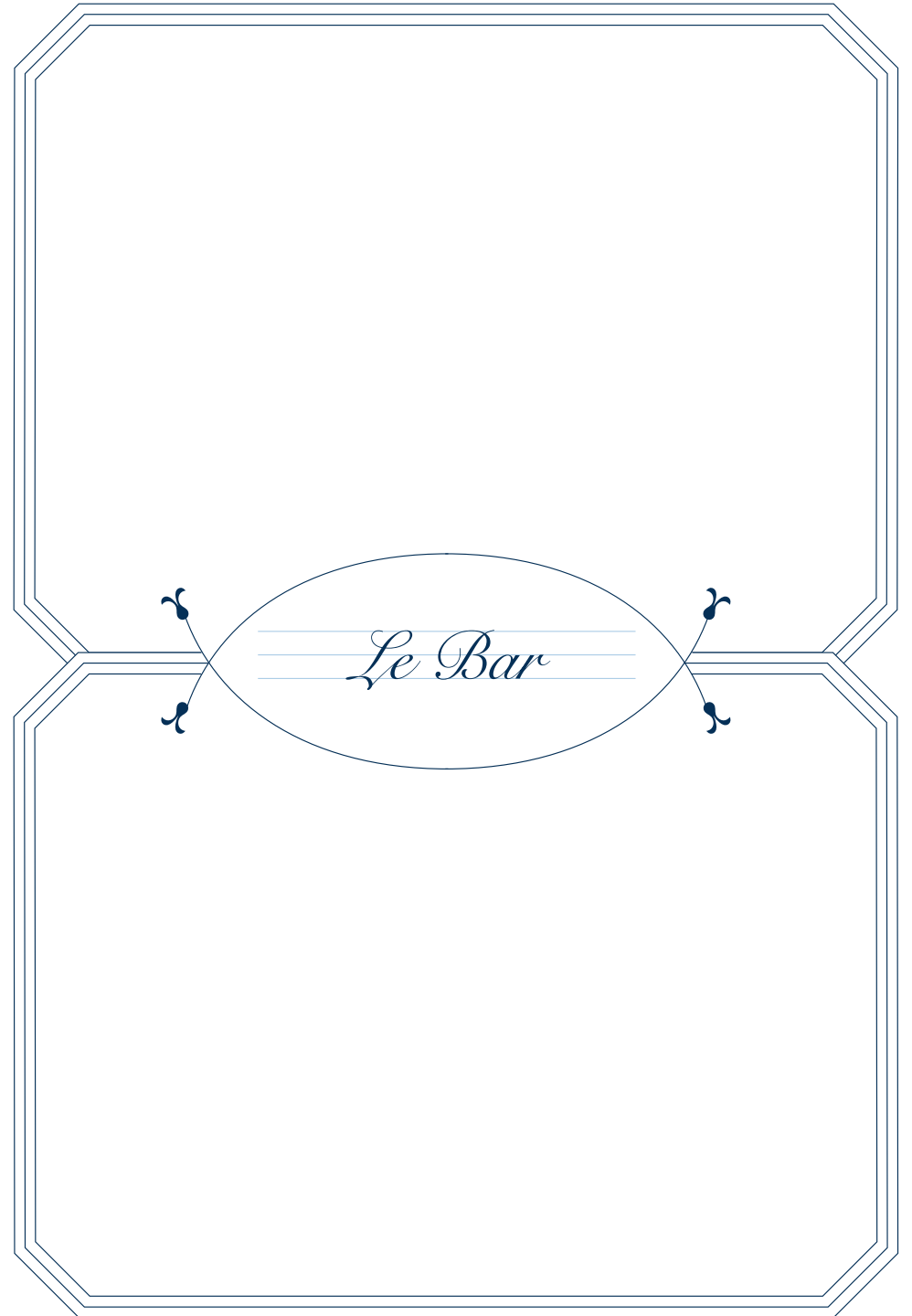




*Prix net en euro, service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Boissons chaudes

CAFÉ ILLY & CHOCOLAT

La maison de Café Iilly est une entreprise familiale italienne, certifiée BCorp
qui utilise un assemblage des neuf variétés de cafés Arabica.

Espresso 4,5

Décaféiné 4,5

Allongé 4,5

Cappuccino 7

Latte Macchiato 7

Chocolat chaud Monbana 9

TISANERIE MAISON BLAIZE

Herboristerie ancestrale marseillaise

Tisane Maison Blaize, florale aux saveurs acidulées 10

Réglisse, Hibiscus, Mélisse, Rooibos fruits rouges, Rose pâle, Matricaire

Tisane Notre Dame de la Garde, mentholée aromatique 10

Eucalyptus, Menthe douce, Menthe poivrée, Mélisse, Citronnelle

Tisane Fort Saint-Jean, épicée aux saveurs citronnées 10

*Curcuma concassé, Poivre de Guinée, Ecorce de citron,
Gingembre, Cannelle coupée, Macis, Réglisse, Rooibos citrus*

THÉS BETJEMAN & BARTON BIOS

Noirs: Morning Breakfast, Earl Grey, Darjeeling 8

Verts: Vert de Chine, Menthe, Jasmin, Réveil 8

Infusions: Camomille, Verveine, Menthe Poivrée, Tilleul 8

16 *Marguerite* 06

Softs

SODAS

Coca Cola (33CL) 8

Coca Cola Zéro (33CL) 8

Orangina (25CL) 8

Sprite (25CL) 8

Schweppes Agrumes (25CL) 8

Fuze Tea Pêche Intense (25CL) 8

Hysope Ginger Beer (20CL) 8

Hysope Tonic (20CL) 8

Redbull (25CL) 10

En accompagnement des spiritueux 4

JUS DE FRUITS

Orange pressée (15CL) 10

Pamplemousse pressé (15CL) 10

Pur jus de pomme Bio Les Coeurs BIO (25CL) 9

Jus de fruits du moment (15CL) 9

Jus detox du moment (15CL) 9

EAUX

Perrier (33CL) 7

Vittel (0,5L) 8

Vittel (1L) 10

San Pellegrino (0,5L) 8

San Pellegrino (1L) 10

Spiritueux

TEQUILA 5CL

- Olmecca Silver* 16
Patrón Silver 20
Patrón Reposado 28

VODKA 5CL

- Grey Goose* 18
Absolut 16
Squadron 303 24
Tigre Blanc Alambic 28
Tigre Blanc 18

DIGESTIFS 5CL

- Armagnac Château Laubade VSOP* 18
Calvados Christian Drouin VSOP 16
Hennessy Fine de Cognac VSOP 20
Cognac Rémy Martin 45
Bénédictine 14

Eau de vie de Poire Williamine / Eau de vie de Mirabelle 16

LIQUEURS 5CL

- Cointreau* 10
Bailey's 12
Liqueur de café Cartron 10
Amaretto 12
Get 27 / Get 31 12
Chartreuse Verte / Chartreuse Jaune 18
Italicus (6CL) 12

A Partager

DIPS DE LÉGUMES DU POTAGER 🍴 10

CHÈVRE FRAIS AUX HERBES FRAÎCHES
Garden vegetable crudites, fresh goat cheese with herbs

BURRATA, PICKLES DE RAISIN BLANC, VERJUS 🍴 12
Burrata, pickled white grapes, verjuice

TARAMA BLANC, CROUSTILLES DE PAIN 12
Taramasalata, blinis

PÂTÉ EN CROÛTE À LA PISCTACHE 14
Pistacchio pâté en croûte

BRUSCHETTA À LA COPPA DU JURA 12
COPEAUX DE PARMESAN
Bruschetta with Coppa from Jura and parmesan shavings

SARDINES XXL FUMÉES À LA JAPONAISE 13
Smoked XXL sardines japanese-style

ANCHOIS DE CANTABRIE À L'ESCABÈCHE 11
Anchovies from Cantabrie in escabeche

ARDOISE DE GÂTEAUX DE VOYAGE 🍴 12
Assortment of pound cakes

🍴 *Végétarien*

*La carte des tapas est disponible de 12h à 22h. / Tapas menu is available from 12pm to 10pm.
La carte des allergènes est disponible à la demande. / Allergen menu is available upon request.*

Cocktails

En hommage au jardin de Marguerite, les cocktails signatures et créations représentent chacun un ingrédient ou une saveur de la saison.

Signature

TOMATO SPRITZ ♥ (22CL) 22

AROMATIQUE - FRAIS - TONIQUE

*Vermouth blanc infusé au basilic - Prosecco
Tomates cerises fraîches
Basilic - Eau pétillante*

Création

MELON (10CL) 20

EQUILIBRÉ - PARFUMÉ - ONCTUEUX

*Cognac - Liqueur de melon infusée à la menthe
Citron vert - Menthe fraîche*

CERISE (17CL) 20

GOURMAND - SAVOUREUX - ACIDULÉ

*Cachaça - Liqueur de cerise - Confiture de cerises noires
Citron vert - Ananas*

LAVANDE (10CL) 20

FESTIVAL - RAFFRAÎCHISSANT - PÉTILLANT

Gin infusé à la lavande - Prosecco - Sirop de lavande - Citron jaune

FRAMBOISE (12CL) 20

FRUITÉ - RÉSINEUX - HERBACÉ

*Vodka - Chambord - Sirop de romarin maison
Purée de framboise - Citron vert*

VIOLETTE (16CL) 20

FLORAL - ROND - GAZEUX

*Gin - Liqueur de pomme - Sirop de violette
Citron vert - Eau pétillante*

Spiritueux

GIN 5CL

Agrumes: Tanqueray 16

Épices: Monkey 47 22

Exotique: Kinotea Gin 32

Floral: Hendrick's 18

Genièvre: Bombay Sapphire 17

Minéral: Bartolomeo 20

Herbacé: Gin de la Reine Margot 24

Tonic français: Hysope 2

RHUM 5CL

Diplomatico Reserva Exclusiva 17

Bacardi Reserva 8 años 18

Zacapa 26

Santa Teresa 24

Plantation Three Stars 16

WHISKIES 5CL

Chivas 12 ans 18

Glenfiddich 15 ans 20

Lagavulin 26

Johnnie Walker Black Label 20

Johnnie Walker Blue Label 50

Nikka 22

Jack Daniel's 16

Buffalo Trace 16

Bières & Apéritifs

BIÈRES ET CIDRE ^{33CL}

Heineken 9

Heineken 0.0% 8

Cidre Poiré Appie 12

BIÈRES LOCALES ^{33CL}

Sainte Cécile Blonde 13

Sainte Cécile Blanche 13

L'isséenne Blonde Locale 12

La Parisienne Blonde BIO 13

La Parisienne IPA 14

Galia Blonde À LA PRESSION 7 ^(25CL) / 11 ^(50CL)

APÉRITIFS

Pastis 51 ^(4CL) 10

Campari ^(6CL) 10

Apérol ^(6CL) 10

Routin Blanc, Rouge, Dry ^(6CL) 10

Pineau des Charentes BIO ^(10CL) 14

Cocktails à la française

Twistés au St-Germain

SPRITZ ST-GERMAIN ^(18CL) 19

St-Germain – Prosecco – Eau pétillante

PARISIAN DAIQUIRI ^(12CL) 19

St-Germain – Rhum blanc – Citron vert

GIN TONIC ST-GERMAIN ^(18CL) 19

St-Germain – Gin – Hysope tonic

GRAND FIZZ ^(22CL) 19

St-Germain – Vodka – Citron vert – Eau pétillante



COCKTAIL DU MOMENT 18

Selon l'inspiration des barmans



COCKTAILS CLASSIQUES 18

Apérol Spritz, Negroni, Margarita, Mojito, etc.

Demandez ce que vous aimez, selon disponibilité

Mocktails

PIMPRENELLE (12CL) 15

HERBACÉ - ONCTUEUX - FRAIS

*Pimprenelle fraîche - Sirop d'orgeat
Jus d'ananas - Jus de citron vert - Menthe fraîche*

PÊCHE (14CL) 15

ACIDULÉ - DOUX - FRUITÉ

*Purée de pêche au thym maison - Sirop de pêche
Sirop de bergamote - Citron jaune - Eau pétillante*

OSCO SPRITZ (22CL) 15

TONIQUE - AROMATIQUE - AMBRÉ

*Oscro Rouge Ardent - Purée de framboise - Sirop de jasmin
Verjus - French Bloom - Eau pétillante*

BASILIC (15CL) 15

EXOTIQUE - ÉQUILIBRÉ - SUCRÉ

Basilic Thaï - Purée de coco - Jus de Litchi - Citron vert

CASSIS (15CL) 12

FESTIVAL - SAVOUREUX - RAFRAÎCHISSANT

Thé noir glacé - Cassis frais - Sirop de cassis maison - Citron vert

Vins & Champagnes

CHAMPAGNES 12,5 CL / 75CL

Pommery Apanage Brut 22 / 110

Pommery Apanage Rosé 26 / 145

Pommery Blanc de Blancs — / 140

Taittinger Brut — / 110

Taittinger Prestige Rosé — / 130

Vranken Diamant Brut — / 130

Pommery Cuvée 1874 — / 245

Cuvée Louise Brut — / 325

Dom Pérignon — / 600

EFFERVESCENT SANS ALCOOL *French Bloom Pétillant BIO 16 / 75*

VINS BLANCS 15 CL / 75CL

Chablis AOP, Jean-Marc Brocard 16 / 64

Pouilly-Fumé AOP, Domaine Hubert Veneau 15 / 60

Vin de France, Chapeau Melon 10 / 40

Languedoc AOP, Domaine Ortola Cuvée Nautica 14 / 56

VIN DOUX NATUREL *Jurançon moelleux AOP, Château Jolys 16 / 64*

VINS ROUGES 15 CL / 75CL

Morgon AOP, Château de Pizay 15 / 60

Chinon AOP, Domaine P. Sourdis, Le Moulin à Tan AB 13 / 52

Côtes-du-Rhône AOP, Cuvée Fabre AB 12 / 48

Bordeaux AOC, Château de la Vieille Chapelle Tradition 16 / 64

VINS ROSÉS 15 CL / 75CL

Côtes-de-Provence AOP, La Vie en Rose de Roubine 14 / 56