

CARTE DES BOISSONS

SIGNATURE EN COCKTAIL

_20

Portofino

Gin Pegasus Orion, liqueur d'edeflower, bergamotte, pesto de basilic et pignon torréfié, jus de citron jaune, bitter de citron noir, espuma de champagne

A Star Is Bormes

Vodka infusée à la vanille et fève de Tonka, Maraschino, liqueur de pêche, pulpe de maracuja, orgeat de macadamia, nuage de champagne et poudre d'or
Fragrance Chaï épicé

Rouge à lèvres framboise

Vodka infusée à l'hibiscus, liqueur de fleur de sureau, jus de cranberry, purée de framboise, verjus, sucre vanillé maison, bitter cassis,
Fragrance de rose de Damas

Umami

Gin fatwash huile de sésame, liqueur de yuzu, jus de kalamansi, miso blanc, mirin, sumac, cordial d'agrumes, Baies de Tanzanie, sésame de wasabi, bitter hinoki, bitter umami, solution saline

La Mémoire d'une Geisha

Gin sakura bloom, infusé au jasmin, liqueur de sakura, saké non filtré, cordial de citronnelle, gelée d'aloe vera, jus de yuzu, goyave rose et pêche blanche, graines de verveine, bitter de sakura
Fragrance rose jasmin

Stratosphérique

Amaretto Bianco, distillat de pistache, liqueur d'horchata, fleur d'oranger, citron noir d'Iran, fève de Tonka, pistache fraîche, jus de cardamone, fragrance chaï épicé et cardamone

Reggianito

Pisco, sauternes, réduction de ratafia champenois, grappa, miel d'acacia, jus de citron jaune, parmesan râpé, poivre Voatsiperifery

Obrigado

Cachaça, liqueur de coco, liqueur de litchi, purée d'ananas, jus de litchi Basilic, jus de citron vert

Balade Orientale

Gin infusé à la citronnelle et à la fleur de sureau, distillat de pistache fleur d'orangé, crème de coco, jus de bergamote, graines de verveine

Paris – Seychelles

Rhum ambré, liqueur de coco Takamaka des Seychelles, liqueur de passion, purée d'ananas, lait de coco, liqueur de Caroube, fève tonka, sucre vanillé, jus de citron vert et fragrance Chai épicé

LES COCKTAILS CLASSIQUES À NOTRE FAÇON

_15

Picante

Tequila Reposado, sirop d'Agave, piment, jus de citron vert, coriandre fraîche

Paloma

Tequila, liqueur d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave, eau pétillante

Old fashioned

Sublimez l'alcool de votre choix avec une touche de sucré et de bitters aromatiques (prix selon le spiritueux choisi)

Mule

London, Moscow, Mexican, ou French mule

Gin Fizz

Gin, jus de citron jaune, sucre de canne, blanc d'œuf, soda water

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Sour

Pisco, amaretto, rhum, whisky, ou gin

Spritz

Aperol, Bellecour bitter, Campari, Saint Germain, Italicus, ou limoncello

Espresso Martini

Vodka, Carruba, liqueur de café, espresso, sirop de vanille Bacanha

Piña Colada

Rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre vanillé, fève tonka

Margarita

Téquila, triple sec, jus de citron vert

Negroni

Gin, Campari, Vermouth rouge, zeste orange

Boulevardier

Bourbon, Campari, Vermouth rouge, zeste orange

Americano

Campari, Vermouth rouge, soda à la demande, bitter orange

Manathan

Whisky, vermouth rouge, bitter aromatique

Maï Thaï

Rhum ambré, rhum blanc overproof, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert, canne à sucre, bitter aromatique

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, sauce anglaise, tabasco

Ti Punch

Rhum blanc agricole, sirop de sucre de canne, citron vert

Gin Basil Smash

Gin, basilic, jus de citron jaune, sirop sucre de canne, blanc d'oeuf

Mojito

Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LES MOCKTAILS (Sans alcool)

_12

Passionement

Thé Jasmin, purée de passion, cordial de citronnelle, sucre vanillé maison

Love

Purée de framboise et de fraise, jus de cranberry, sucre vanillé, jus de citron vert

Pineapple express

Eau de concombre, purée d'ananas, basilic, jus de citron vert, sucre de canne, tonic concombre

Virgin Mojito

limonade, citron vert, menthe, cassonade

Citronnade By Le Mirage

Bourgoin verjus, purée de fraise, sucre de canne

Milk Shake

Vanille, café, fraise, framboise ou chocolat

LES VINS AU VERRE (15cl)

ROSÉ

Château de Brégançon – Cuvée Isaure _10

Provence

Dom. Baraveou – A.O.C. P. Bandol _13

Provence

BLANC

Château de Brégançon – Cuvée Réserve _10

Provence

Dom. Agnès Paquet – Bourgogne Aligoté _12

Bourgogne

ROUGE

Château de Brégançon – Cuvée Réserve _10

Provence

Dom. Agnès Paquet – Hautes Côtes de Beaune _14

Bourgogne

BLANC MOELLEUX

Dom. Tariquet – Premières Grives _12

SPARKLING VIN PÉTILLANT

La Vieille ferme – réserve brut _9

FRANCE

CHAMPAGNE

EPC – Brut _16

Champagne

NOTRE SELECTION

ROSÉS (75cl)

Château de Brégançon – Cuvée Réserve	_38
Château de Brégançon – Cuvée Isaure	_44
Château Ste Marguerite – Cuvée Fantastique	_49
Domaine Figuière – Confidentielle	_54

BLANC (75cl)

Château de Brégançon – Cuvée Réserve	_39
Domaine Figuière – Valérie	_41
Château Ste Marguerite – Cuvée Fantastique	_58
Domaine Agnès Paquet – Bourgogne Aligoté	_49

ROUGE (75cl)

Château de Brégançon – Cuvée Réserve	_44
Château Ste Marguerite – Cuvée Fantastique	_58
Domaine. Laurent Combier – Crozes-Hermitage	_49
Domaine Marcel Lapierre- Morgon	_58
Domaine Sylvain Pataille - Marsannay	_84

CHAMPAGNE (75cl)

EPC – Brut	_85
Louis de Sacy – Cuvée Originel	_87
Ruinart – Blanc de Blancs	_149

LES BIÈRES

À LA PRESSION

25cl 50cl

Bière des Îles d'or

Hyères - Blonde 5° _6 _10

À LA BOUTEILLE

Bière des Îles d'or (33cl)

Hyères, Var

Virée à Porquerolles _8
Blanche, 5°

Cu Nu au Levant _8
Blonde Bio 4,8°

Port-Cros _8
IPA, 4,2°

Corona Extra (35,5cl) _8
Lager 4,5°

SANS ALCOOL (33cl)

Pink & Sun - Mirage _7
Hoppy Pale Ale 0°

Desperados _6
Virgin, 0°

LES VODKAS

Belvédère _14
France (4,5cl)

Pegasus - Vodka _12
France (4,5cl)

Grey Goose _14
France (4,5cl)

LES GINS

Citadelle _10
France (4,5cl)

C. Drouin - Le Gin _12
France (4,5cl)

Pegasus - Gin Orion _12
France (4,5cl)

Brick - Brick's Gin _12
Allemagne (4,5cl)

Portofino Dry Gin _15
Italie (4,5cl)

Sab's Pinot Gin _15
France (4,5cl)

Prince explorer Monaco Gin _20
France (4,5cl)

Maison Kyoya - YuzuGin _25
Japon (4,5cl)

LES APÉRITIFS

Pastis 51 _5
Anisé (3cl)

Ricard _5
Anisé (3cl)

Dolin - Rouge, Blanc, Dry _8
Vermouth (6cl)

Campari _8
Amer (4,5cl)

Disaronno _8
Amaretto (4,5cl)

Vieux Pontarlier _12
Absinthe (4,5cl)

LES RHUMS & CACHAÇA

Copalli - Blanc <i>Bélize (4,5cl)</i>	_11
Gaya – Jequitiba – Cachaça <i>Brésil (4,5cl)</i>	_11
Copalli – Barrel Rested <i>Bélize (4,5cl)</i>	_14
Clairin Le Rocher – Blanc <i>Haïti (4,5cl)</i>	_15
Sant Teresa <i>Venezuela (4,5cl)</i>	_17
Karukera Black edition Alligator <i>Guadeloupe (4,5cl)</i>	_18
Bally 12 ans - Brun <i>Martinique (4,5cl)</i>	_22

LES TEQUILAS & MEZCAL

Patrón – X.O. Silver <i>Mexique (4,5cl)</i>	_14
Patrón – X.O. Café <i>Mexique (4,5cl)</i>	_16
Patrón – Reposado <i>Mexique (4,5cl)</i>	_18
Nuestra Soledad <i>Mexique (4,5cl)</i>	_18

SUPPLÉMENT SOFT : +3€

LES WHISKIES, BOURBONS & COGNACS

Maker's Mark – Bourbon <i>USA (4,5cl)</i>	_11
Nikka – From the Barrel <i>Japon (4,5cl)</i>	_14
Sequoia – Single Malt <i>France (4,5cl)</i>	_15
Lagg Corriecravie Edition <i>Ecosse (4,5cl)</i>	_18
Kujira – Single Grain 8 ans <i>Japon (4,5cl)</i>	_22
Bourgoin – Cognac Double Lie <i>France (4,5cl)</i>	_14
Bourgoin – Brut de Fût XO 2002 <i>France (3cl)</i>	_23

LES DIGESTIFS

La Pulpeuse – Limoncello <i>France (6cl)</i>	_10
La Menteuse – liqueur de menthe <i>France (6cl)</i>	_10
Génépi <i>France (4,5cl)</i>	_12
Chartreuse Verte <i>France (4,5cl)</i>	_14
Chartreuse Jaune <i>France (4,5cl)</i>	_14
Calvados – Adrien Camut <i>12 ans d'âge - France (4cl)</i>	_19
Liqueur du 9ème Centenaire <i>France (4cl)</i>	_20
Calvados – Adrien Camut <i>18 ans d'âge France (4cl)</i>	_25

LES EAUX

Evian – Plate (75cl)	_9
Badoit - Gazeuse (75cl)	_9
Perrier – Gazeuse (33cl)	_5,5

LES SODAS

Coca-cola (33cl)	_6
Coca-cola Zéro (33cl)	_6
Orangina (25cl)	_6

LES JUS DE FRUIT & NECTARS

FERME DE MARGERIE (25cl)	_6
Poire, Pomme, Pomme fraise	

ALAIN MILLIAT (20cl)	_6,5
Tomate, Ananas, Fraise, Abricot	

LES LIMONADES

ALAIN MILLIAT (20cl)	_6
Yuzu, Passion	

THÉS GLACÉS

ALAIN MILLIAT (20cl)	_6
Citron menthe, Menthe passion	

INFUSION GLACÉS

ALAIN MILLIAT (20cl)	_6
Framboise menthe, Citron vert gingembre	

LES CITRONNADES

ALAIN MILLIAT (25cl)	_3,5
Citron gingembre, Citron passion	

LES TONICS & GINGER BEER

HYSOPE (20cl)	_6
Ginger Beer	
MATCH TONIC (20cl)	_7
Indian tonic	

LES SIROPS

BACANHA	_3,5
Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat	

LES INFUSIONS PÉTILLANTES

MARIE-HENRI (25cl)	_6
Feuille de menthe, gingembre, feuille de sauge, bourgeon de pin, racine de gentiane, noix verte, fleur de sureau	

LES THÉS & CAFÉS

CAFÉS PIHA

Haka, origine Honduras / Éthiopie

Espresso _3

Double espresso _5

Café allongé _3,5

Noisette _3,5

Grand crème _4

Cappuccino _5

Café frappé _6

Café glacé au Lait _6

THÉS "ODYSSEY" _4,5

Russian Earl Grey

Darjeeling

Thé vert premium

English breakfast

Bormes-les-Mimosas : thé blanc, verveine, romarin

Saint-Tropez : thé vert, citron, menthe

Brégançon : rooibos, amandes, raisin

Koh-Phi-Phi : thé blanc, passion, mangue

Mangily : Rooibos, curcuma, pomme

INFUSIONS "ODYSSEY" _4,5

Saint Clair : camomille, lavande, citron

Arizona : abricot, stevia, hibiscus

Himalaya : menthe, Grenade, Goji