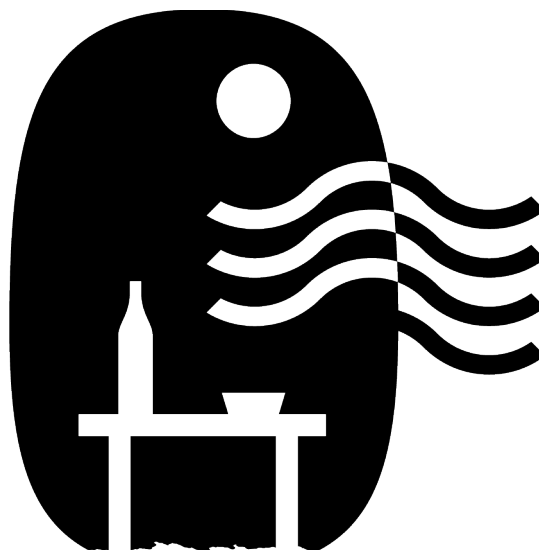


UNE TABLE DANS LE MAQUIS



Jus de fruit artisanaux Alain Millat 4€
Limonades et citronnade de Menton 3€

Boissons alcoolisées

Bières artisanales de la Brasserie de Nice 6€ l'unité
Zytha : blonde aux pois chiches et graines du paradis
Blùna : blanche aux écorces d'orange de bigaradier et aux graines de coriandre
Hopstock : Pale Ale ambrée au houblon cascade et malts grillés
Série limitée : bière de saison. Fraîche, potiron, bière de Noël...

Nos Pastis, servis avec de l'eau minérale très fraîche

Pastis Henri Bardouin 25€ (70cl)
Plantes et épices, infusion d'armoise. Riche, savoureux, rafraîchissant, équilibré : un très bon Pastis.

Pastis de Nice, issu du monastère d'Utelle 27€ (50cl)
Très peu sucré, sa couleur est celle des plantes qui ont servi à le préparer. Les ingrédients sont tous naturels. Riche et soyeux, il est composé de 24 plantes et épices.

Pastis Père Gil 32€ (70cl)
Assemblage de 24 plantes 12 épices, avec un accord profond et puissant de chartreuse. À la fois riche et fin, très équilibré, rond, léger, frais, reposant, vanillé, tendre et fin.

Pastis du Comte Rouge 34€ (70cl)
Légèrement sucré, très équilibré, très fin, rafraîchissant et délicat. De sa couleur est né le nom, qui est celui d'un ancien souverain de Nice au 14ème siècle. Amédée VII de Savoie, dit le Comte Rouge.

Pastis Grand Cru Lis Estello 42€ (70cl)

Longue macération de différentes plantes parmi lesquelles le thym, la sarriette et l'origan. Pastis d'exception produit en Provence, tout en fraîcheur et finesse..

Pastis Château des Creissauds 65€ (70cl)
Pastis millésimé élaboré à base de plantes fraîches récoltées sur le domaine des Creissauds et vieilli en fût.

Liqueur de L'Orangerie de Monaco 35€ (50cl)

Vins Naturels Sur demande