



LES BORDS DE MER

A LA BOUTEILLE (la carte des vins du restaurant est aussi à votre disposition)

Domaine de Fontenille (Blanc, Rosé, Rouge) 75 cl	28€
Montgueux – Jacques Lassaïgne – Champagne Extra Brut - 75 cl	75€

AU VERRE

Domaine de Fontenille (Blanc, Rosé, Rouge) 12 cl	6€
Montgueux – Jacques Lassaïgne – Champagne Extra Brut - 12 cl	14€

APERITIFS

Pastis Corse à l'ancienne – Casa Angelli	6€
--	----

BIERES ARTISANALES, MARSEILLAISE BIO

• Blonde - La Minotte	7€
• Ambrée - La Minotte	7€

BOISSONS CHAUDES

Café MOKXA – Brésil – Santa Rosa (Espresso, Ristretto, Long black)	3€
Café au lait (Cappuccino, Macchiato, Latte, Piccolo Latte, Mocha, Flat White)	5€
Thés & Infusions Mariage Frères	5€

SOFT

Sodas (Coca Cola 25cl, Perrier 33 cl, Fever Tree -Tonic Water & Ginger beer 20cl)	5€
Eaux minérales Purezza – gazeuse ou plate 1L (à volonté)	6€
Jus de fruits – Patrick Font 25 cl (tomate, pomme, orange, nectar d'abricot)	6€

COCKTAILS SIGNATURES

Mimosa aux fraises	Champagne Jacques Lassaïgne / Purée de fraises / Sirop maison	14€
Vodka Sour	Vodka Fair / Citron jaune pressé / Blanc d'œuf	
Bloody Mary	Vodka Fair / Piment de Cayenne / Branche de céleri / Tomate	

COCKTAILS CLASSIQUES

Select Spritz	Select / Vin pétillant des Domaines de Fontenille	12€
Gin & Tonic	Gin Fair / Mediterranean Fever Tree	

MOCKTAILS (free-alcohol)

Ginger Limonade	Ginger beer / Gingembre frais / Citron jaune pressé	9€
-----------------	---	----

Apéritifs / Spirits : 7cl – Anis : 5cl – Bières : 33cl
Prix nets en Euros, taxes et service compris



LES BORDS DE MER

A LA BOUTEILLE (la carte des vins du restaurant est aussi à votre disposition)

Domaine de Fontenille (Blanc, Rosé, Rouge) 75 cl	28€
Montgueux – Jacques Lassaïgne – Champagne Extra Brut - 75 cl	75€

AU VERRE

Domaine de Fontenille (Blanc, Rosé, Rouge) 12 cl	6€
Montgueux – Jacques Lassaïgne – Champagne Extra Brut - 12 cl	14€

APERITIFS

Pastis Corse à l'ancienne – Casa Angelli	6€
--	----

BIERES ARTISANALES, MARSEILLAISE BIO

• Blonde - La Minotte	7€
• Ambrée - La Minotte	7€

BOISSONS CHAUDES

Café MOKXA – Brésil – Santa Rosa (Espresso, Ristretto, Long black)	3€
Café au lait (Cappuccino, Macchiato, Latte, Piccolo Latte, Mocha, Flat White)	5€
Thés & Infusions Mariage Frères	5€

SOFT

Sodas (Coca Cola 25cl, Perrier 33 cl, Fever Tree -Tonic Water & Ginger beer 20cl)	5€
Eaux minérales Purezza – gazeuse ou plate 1L (à volonté)	6€
Jus de fruits – Patrick Font 25 cl (tomate, pomme, orange, nectar d'abricot)	6€

COCKTAILS SIGNATURES

Mimosa aux fraises	Champagne Jacques Lassaïgne / Purée de fraises / Sirop maison	14€
Vodka Sour	Vodka Fair / Citron jaune pressé / Blanc d'œuf	
Bloody Mary	Vodka Fair / Piment de Cayenne / Branche de céleri / Tomate	

COCKTAILS CLASSIQUES

Select Spritz	Select / Vin pétillant des Domaines de Fontenille	12€
Gin & Tonic	Gin Fair / Mediterranean Fever Tree	

MOCKTAILS (free-alcohol)

Ginger Limonade	Ginger beer / Gingembre frais / Citron jaune pressé	9€
-----------------	---	----

Apéritifs / Spirits : 7cl – Anis : 5cl – Bières : 33cl
Prix nets en Euros, taxes et service compris



LES BORDS DE MER

Tous les produits de cette carte sont issus de l'agriculture biologique et du riche terroir de la région Marseillaise.

Pain bagnat, thon, poivron mariné, mayonnaise piment fumé	14€
Assiette de fromage de Provence	14€
Assiette de jambon de l'Ardèche, 12 mois d'affinage	12€
Radis de printemps, beurre olive-ail noir	7€
Artichauts marinés, citron, piment doux	13€
Brousse du Rove	9€
Salade de fraises, chantilly poivre des cimes	9€
Financier	5€



LES BORDS DE MER

Tous les produits de cette carte sont issus de l'agriculture biologique et du riche terroir de la région Marseillaise.

Pain bagnat, thon, poivron mariné, mayonnaise piment fumé	14€
Assiette de fromage de Provence	14€
Assiette de jambon de l'Ardèche, 12 mois d'affinage	12€
Radis de printemps, beurre olive-ail noir	7€
Artichauts marinés, citron, piment doux	13€
Brousse du Rove	9€
Salade de fraises, chantilly poivre des cimes	9€
Financier	5€