

# ROSÉ

*le Restaurant*

## Horaires d'ouverture

Bar

12h00-23h30

Cuisine

12h00-14h30

19h00-22h30

## Opening Hours

Bar

12pm-11:30pm

Kitchen

12pm-14:30pm

7pm-10:30pm

---

## LES COCKTAILS

---

Forcalquier sur Mer	12
Vodka infusée aux thym, Rinquinquin, farigoule, pêche, orange et cranberry	
Le Gaté	13
Vodka infusé au citron, liqueur st germain, ananas, miel infusé au thym et tonic	
Ma Chérie	14
Cherry Brandy, Hennessy V.S, Liqueur de Cacao, Lait et crème	
Pepe Gin	14
Gin XII, June, St Luc, Champagne, citron et romarin	
Porquerolles Ice-T	13
Vodka, Gin, Rhum, Galiano, Prince Vladimir, citron et sucre	

---

## LES MOCKTAILS

---

Fabrego	8
Jus de poire Alain Milliat, Mixers Cerise et Basilic	
Pessègue	8
Prince Vladimir, Mixers Pêche et La French Tonic	
Le Grégaou	8
Jus de pomme, purée de framboise, feuilles menthe et perrier	

*Of course classics are  
available, just ask our  
barman !*

*Et bien sur, les classiques à  
demander à notre équipe !*

---

## APÉRITIFS

---

Pastis d'Avignon   3cl	8	Noix de la Saint-Jean   6cl	6
Pastis Manguin   3cl	6	Martini Bianco   Rosso   6cl	7
Pastis Henri Bardouin   3cl	5	Orange Colombo   6cl	6
Ricard - Pastis 51   3cl	5	Vermouth de Forcalquier   6cl	6
Gentiane de Lure   6cl	6	Rinquinquin à la Pêche   6cl	6

---

## DIGESTIFS

---

Marc de Provence, Cordelier   3cl	10	Cognac Hennessy XO   4cl	23
Bumbu Cream   6cl	10	Caraxés Manguin   4cl	13
Douce (Mi Poire -Mi Cognac)   4cl	9	Cognac Hennessy VS   4cl	12
Génépi   4cl	8	Armagnac Château de l'Aubade	11
Baileys   6cl	8	12 Ans   4cl	
Limoncello, Villa Massa   4cl	7	Eau de vie Poire ou Mirabelle   4cl	9
Farigoule de Forcalquier   4cl	7	Absinthe   4cl	9
Get 27-31   6cl	8	Armagnac Château de l'Aubade	9
Suze   6cl	6	VSOP   4cl	
		Calvados Drouin   4cl	8

---

## LES BIÈRES

---



### LES PRESSIONS

Birra Moretti   25cl   50cl	4.5   8
Ciney Blonde   25cl   50cl	4.5   8

### LES BOUTEILLES

Heineken / 0.0   33cl	6
La Trop (IPA, Ambrée, Blonde ou Blanche)   33cl	7

# LES ROSÉS

	15cl	75cl	150cl
Minuty 281 2021 Côtes de Provence AOP		75	
Clos Mireille 2019, Domaines Ott Côtes de Provence AOC		65	
Minuty Rosé & Or 2021 Côtes de Provence AOC		65	
Roseblood 2020 Domaine D'Estoublon Méditerranée IGP		49	
La Chapelle Gordonne 2019 Côtes de Provence AOC		44	
Minuty Prestige 2022 Côtes de Provence AOP	10	49	
Chateau Lacoste 2021 Coteaux d'Aix-en-Provence AOP 		45	
Pétale Rose, Château Tour L'Évêque 2020 Côtes de Provence AOC 		42	
Up Rosé, 2022 Domaine Ultimate Provence Côtes de Provence AOP	8	40	75
UMA Hommage 2022  Pays d'Oc IGP		39	
Château Cavalier cuvée Marafiance 2021 Coteaux de Provence AOC		36	
Côté Presqu'île 2021 Cotes de Provence AOP		35	
Roquerousse 2022 Château Calavon  Coteaux d'Aix-en-Provence AOP		34	
Aurose Bain de Midi  Méditerranée IGP		30	
Studio 2022 Miraval Méditerranée IGP		28	
Domaine Saint Julien des Vignes Bio 2022  Coteaux d'Aix-en-Provence AOC	6	27	

## LES ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Pommard 2020 AOC Prunier Bonheur			95
Château la Nerthe 2019 Châteauneuf du Pape AOC			70
Grand Vin Rouge Chateau Lacoste 2018 Coteaux Aix-en-Provence AOP			60
UMA Apanage 2020 Pic Saint Loup AOP			54
Tradition 2017 Château de Calavon Coteaux Aix-en-Provence AOP			52
Château le Jard 2020 Lalande de Pomerol AOP	10	25	48
UP Rouge 2019 Domaine Ultimate Provence Côtes de Provence AOP			40
Gatefer 2019 Domaine la Clapiere IGP Pays D'Oc			36
La Vieille Ferme 2021 AOC Ventoux	7		30

---

## LES BLANCS

---

	15cl	75cl
Vincent Girardin 2018 "Vieilles Vignes" Pouilly-Fuissé AOC		70
Grand Vin Blanc 2020 Château La Coste IGP Méditerranée 		65
Chablis 2022 ACP Château de Fleys	10	49
Château de Calavon 2019 Côteaux d'Aix en Provence AOP 		44
UP Blanc 2021 Domaine Ultimate Provence Côtes de Provence AOP		40
Domaine Royal de Jarras 2022 IGP Sable de Camargue 	7	30
XVIII St Luc 2021 IGP Côtes de Gascogne	6	28

---

## LES CHAMPAGNES

---

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent-Perrier Cuvée Rosé			140
Vranken Diamant Brut			100
Pommery Apanage Brut	15	40	80

---

## LES JUS

---

Nectar et jus Alain Milliat   20cl	6	Jus d'orange pressé   25cl	5
Pomme Cox, Poire, Orange, Abricot, Fraise, Tomate, Ananas		Jus de Pamplemousse pressé   25cl	5

---

## LES SODAS

---

Fever-Tree   20cl	5	Coca-Cola, Zero,   33cl	5
Ginger Beer, Tonic, Mediterranean		Orangina, FuzeTea, Sprite,	
Limonade, Phénix   25cl	4	Fanta   25cl	5
Citronnade maison   30cl	5		

---

## LES EAUX

---

Vittel   50cl   100cl	4   6	Diabolo	3
San Pellegrino   50cl   100cl	4   6	Sirop à l'eau	2,5
Perrier   33cl	4	Supplément sirop	0,5
		Parmi notre sélection Monin	

---

## LES BOISSONS CHAUDES

---

Espresso   4cl	2,5	Latte   35cl	5
Café allongé   12 cl	2,5	Cappuccino   20cl	4
Noisette   5cl	3	Chocolat Chaud   35cl	4
Double espresso   8cl	4	Thé Kusmi Tea   35cl	4
		Irish Coffee   16cl	12

# LES SPIRITUEUX

## GIN | 4cl

Mystic Grove Golden Saffron, Liban	15
Gin Mare, Espagne	14
Mystic Grove Blue Indigo, Liban	13
The Botanist, Ecosse	13
The Three Brothers, Liban	11
Generous, Charente, France	10
Mistral Gin, Provence, France	10
Gin XII, Provence, France	8



## WHISKY | 4cl

Ailsa Bay, Écosse	14
Lagavulin 16 ans, Écosse	13
Chivas, 12 ans, Écosse	10
Talisker Port Ruighe, Écosse	10
Aberlour, 10 ans, Écosse	10
Maker's Mark, USA	9
Jack Daniel's, USA	9
Jameson, Irlande	8

## VODKA | 4cl

Grey Goose, France	11
Absolut, Suède	8

## RHUM | 4cl

Zacapa, Solera 23, Guatemala	14
Bumbu XO, Barbade	12
Mount Gay XO, Barbade	12
Diplomatico, Venezuela	12
Don Papa, Philippines	11
Secha Silva, Guatemala	10
Flor de Cana 12 ans, Nicaragua	10
Havana club, Cuba	8

## TEQUILA & COUSINS | 4cl

Tequila Milagro, Mexique	12
Cachaça Sagatiba, Brésil	9
Tequila Olmeca Blanco, Mexique	8

Supplément Tonic Fever-Tree 3

Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic, Mediterranean

Supplément Soft 2