

TAPAS

Service de 12h à 21h30

La planche mixte - 30

Charcuterie & fromages

Les tartinables Kaviari 90g

Tarama d'oursin - 20

Tarama de crabe - 18

Les panisses de Marseille - 12

Aïoli maison

Le panier de frites - 10

Pomme de terre ou patate douce

OFFRE SUNSET - 60 POUR 2

Deux verres au choix

Cocktails ou coupes de champagne

Une planche mixte

Charcuterie & fromages

Prix nets TTC, exprimés en euros.

La carte des allergènes est disponible au comptoir du bar en format papier.

ENTRÉES

Gravlax de truite - 19

Sauce aigrette, cébettes & pickles

Velouté de champignons - 18

Pleurottes croustillantes & noisettes torréfiées

Notre terrine de campagne - 16

Aromatisée à l'anis & salade d'herbes sauvages

Poireaux vinaigrette - 16

Poutargue, oeuf dur & croûtons

MENU MOUSSAILLON - 20

Steak haché, nuggets ou poisson

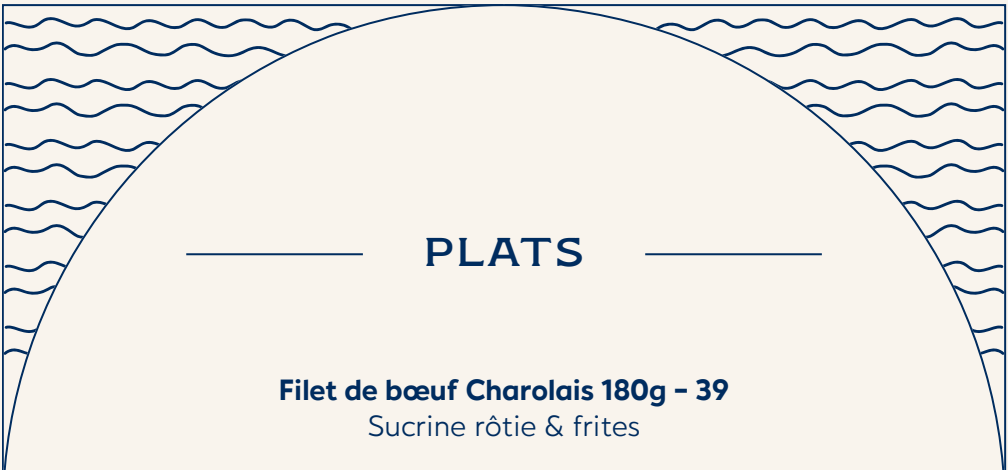
Accompagné de frites, pâtes ou salade

1 verre de sirop à l'eau

Bâtonnet glacé Emki Pop

Prix nets TTC, exprimés en euros.

La carte des allergènes est disponible au comptoir du bar en format papier.



PLATS

Filet de bœuf Charolais 180g - 39

Sucrine rôtie & frites

Filet de poisson grillé (selon arrivage) - 39

Fenouil braisé et cru & suc de roches

Rigatoni au potimarron - 24

Graines de courge & parmesan

Burger du Bleu - 29

Steak haché de bœuf, cheddar, oignons confits & sauce Nina

Salade César - 27

Poulet croustillant, œuf, croûtons,
anchois, parmesan & sauce césar

Prix nets TTC, exprimés en euros.

La carte des allergènes est disponible au comptoir du bar en format papier.

Poisson de Méditerranée. Truite d'Isle sur la Sorgue.

Poulet halal, steak haché, viande de terrine (volaille et veau) nés, élevés et préparés en Europe.

Filet de bœuf charolais né, élevé et préparé en France.

DESSERTS

Fondant au chocolat - 15

Chocolat Nyangbo 68% & praliné noisette

Baba farigoule - 15

Crème légère à la vanille, orangettes & zeste de citron vert

Finger vanille exotique - 15

Sablé, ganache montée & coulis passion mangue

Le bâtonnet glacé Emki Pop - 8

Vahinée, Choco Craquante ou Framboise

Les sorbets de Provence 6€ la boule

De la Maison Terre Adélice

Citron jaune, melon, pêche blanche ou figue

Crème glacée : amande

Café ou thé gourmand - 18

Assortiment de desserts

Prix nets TTC, exprimés en euros.

La carte des allergènes est disponible au comptoir du bar en format papier.

COCKTAILS

18

Le Bleu – 22cl

Vodka, jus de pomme, jus de citron, sirop hibiscus

L'Arizona Dream – 22cl

Vodka, liqueur de litchi, purée de framboise, tonic ginger beer

Le Captain Sparrow – 12cl

Rhum ambré, amaretto, citron vert, infusion de vanille, cannelle, zeste d'orange

Le Panama – 12cl

Rhum ambré, fruit de la passion, sirop de cannelle, citron

Le Jardin Anglais – 22cl

Gin infusé au concombre, St-Germain, sucre roux, citron vert, jus de pomme

Le James Cook – 22cl

Gin infusé aux myrtilles, mûre fraîche, sirop de violette, citron vert, tonic

Le Jacques Cartier – 22cl

Pastis 51, crème de coco, citron vert, tonic ginger ale

Le Pink Blossom – 22cl *Spécial Octobre Rose*

Gin infusé au concombre, jus de citron jaune, sirop de rose, luxardo

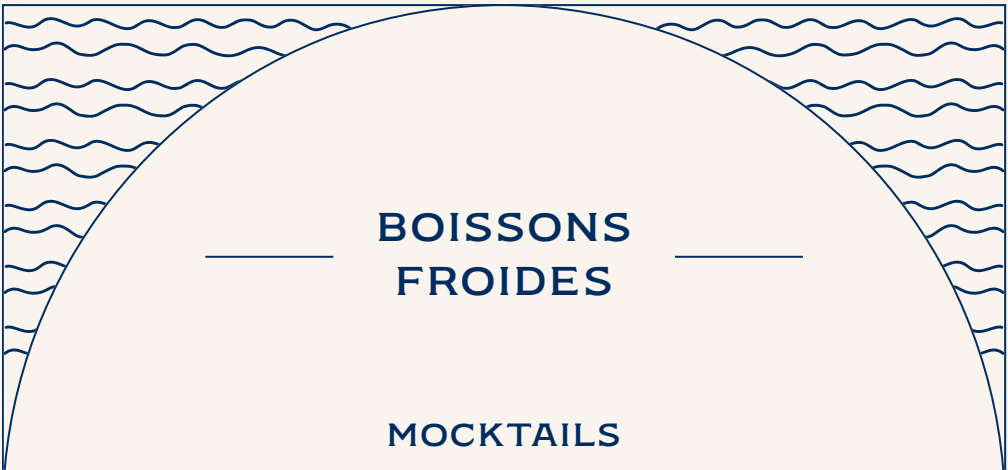
La Sangria d'Automne – 22cl

Rosé, cointreau, pomme, limonade, cannelle

15

Prix nets TTC, exprimés en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



BOISSONS FROIDES

MOCKTAILS

Le Bleu – 14

Jus de pomme, framboise, jus de citron, sirop de rose 22cl

L'Explorateur – 14

Fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron, ginger ale 22cl

Le Thé Glacé Maison – 8

Fruits rouges, pêche, menthe, citron ou exotique 33cl

SODAS & JUS

Perrier, Sirop à l'eau Vittel 25cl **6**

Orangina, Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro **7**

Fever Tree Tonic original, tonic pamplemousse,
ginger ale ou ginger beer 20cl **7**

San Bitter 10cl **7**

Corona sans alcool **8**

Les Jus de fruits Maison Benedetti – 10

Pomme, pomme & framboise, tomate, pêche ou orange 33cl

Prix nets TTC, exprimés en euros.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso **5**

Cappuccino **8**

Macchiato **8**

Chocolat chaud **8**

Café frappé - 10

Expresso, lait frais & sirop sur demande

THÉS

Les Thés & Infusions de la Maison du Père Blaize - 8

Thé vert jasmin, thé vert menthe, earl grey, rooibos

Infusion Château d'If, infusion verveine

PETIT DÉJEUNER DÉTOX - 20

Servi de 9h à 11h30

1 boisson chaude + 1 jus d'orange ou détox

1 pâtisserie + 1 avocado toast

Prix nets TTC, exprimés en euros.

CARTE DES VINS

NOS ROSÉS

	12cl	75cl
La Coste « La Bulle Rosé » Extra Brut Vin mousseux		72
Château La Verrerie 2025 Lubéron	11	56
Château Simone 2025 Palette		110

NOS BLANCS

Domaine Zuria 2025 IGP Île de Beauté « Aria »	9	45
Maison Damiano 2025 Côtes du Rhône		38
Vincent Girardin 2022 Saint Romain « Vieilles Vignes »		93

NOS ROUGES

Domaine E Petre 2023 IGP Île de Beauté « Sulia »	9	45
Les Grands Carmes de Simone 2022 IGP Bouches-du-Rhône		80
Domaine Vieux Donjon 2021 Châteauneuf-du-Pape		97
Château Petit-Village 2021 Pomerol		237

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck « Brut Réserve »	21	99
Charles Heidsieck « Rosé Réserve »		150
Ruinart « Blanc de Blancs »		220

SANS ALCOOL

French Bloom Vin effervescent désalcoolisé « Le Blanc »		70
« Le Rosé »		70

Prix nets TTC, exprimés en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

APÉRITIFS

BIÈRES LOCALES 33CL

Fada Blanche, Blonde ou IPA **9**

Fada Chill Lemon 2,7% **7**

ANISÉ 4CL

Pastis 51, Ricard **7**

Casanis **11**

Henri Bardouin **12**

La Grange, Le Secret **13**

LIQUEURS & BITTERS 6CL

Martini Blanc ou Rouge **8**

Suze **10**

Campari **10**

Cointreau **12**

Get 27 **13**

Bailey's **13**

Lemon Beach Limoncello **13**

Farigoule **13**

Amaretto Disaronno **14**

Prix nets TTC, exprimés en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BAR À GIN

CHOISISSEZ VOTRE GIN 4CL

Hendrick's **16**
Bellerive **16**
Maré **16**
Bandarel **17**
Tanqueray **17**
Citadelle **18**
Saigon Baigur **19**
Monkey 47 **20**
Ki no bi **22**
Rose des vents (safran) **25**

CHOISISSEZ VOTRE TONIC 20CL

Classique, Méditerranéen **3**
Ginger ale, Ginger beer **3**
Pamplemousse **3**

Prix nets TTC, exprimés en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

— SPIRITUEUX —

VODKA 4CL

Stolinachya **12**
Le Secret Zeste de Cassis **15**
Grey Goose **20**

WHISKY 4CL

Bulleit Bourbon – États-Unis **15**
Bulleit Rye – États-Unis **15**
Chivas – Ecosse **16**
Monkey Shoulder – Ecosse **16**
Talisker Port Ruighe – Écosse **17**
Nikka From The Barrel – Japon **18**
Emmanuel Camut – France **19**

RHUM 4CL

Rum Millonario 15 ans – Pérou **18**
Diplomatico – Vénézuéla **18**
Rhum Emmanuel Camut – France **19**
Eminente – Cuba **19**
Trois Rivière – Blanc ou ambre – Martinique **19**
Zacapa 23 – Guatemala **21**

Prix nets TTC, exprimés en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

— SPIRITUEUX —

TEQUILA & MEZCAL 4CL

Cazadores Blanco **15**

Patron Anejo **29**

Celosa **58**

Don Julio 1942 **70**

Clase Azul Reposado **75**

Adelita **80**

Mezcal Clase Azul Guerrero ou San Louis **80**

Clase Azul Anejo **80**

COGNAC 4CL

Maison Gauthier VS Cognac **17**

Hennessy VS Cognac **17**

Maxime Trijol XO Cognac **35**

CALVADOS 4CL

Pays d'Auge Adrien Camut 6 ans **14**

Pays d'Auge Adrien Camut Réserve de Semainville **28**

Pays d'Auge Adrien Camut Réserve d'Adrien **38**

Pays d'Auge Adrien Camut Rareté **133**

DIVERS

Porto Graham's Tawny 8cl **12**

EDV de Malt non vieillie Le Secret de l'Herbier 4cl **14**

EDV Framboise, Mirabelle ou Prunelle Lehmann 4cl **20**

Prix nets TTC, exprimés en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.