



UP

ULTIMATE | PROVENCE



EUPHORIA

*UNE OASIS EN PROVENCE, CHIC ET DÉCOMPLEXÉ
OÙ L'ÉVEIL DES SENS EST L'ULTIME EXPERIENCE*

La carte des allergènes et provenance des viandes est disponible au bar



ENTRÉES

L'AUBERGINE

L'AUBERGINE CONFITE ET EN CAVIAR D'AIL NOIR, POIVRONS
marinés, légumes grillés, huile infusée safran (vegan)

15€

LES TOMATES ANCIENNES

Buratina, Tomates anciennes, coulis au vin du domaine UP,
TRUFFES D'ÉTÉ

17€

LE TARTARE

Tartare DE BŒUF (90GR) À LA TRUFFES D'ÉTÉ, ACIDULÉ,
jardin flowers pickles daikon, pop-corn, jaune de poule
confit (sans accompagnement)

18€



Prix nets service inclus

PLATS

LE COCHON

Le cochon filet, texture de cèleri rave au café, betterave infusée vin du domaine, croquant de noisette grillées
(pour un respect des saisons le cèleri rave est REMPLACÉE PAR L'AUBERGINE AU CAFÉ DE MAI À SEPTEMBRE)

25€

LE CANARD

Le canard crouste de corn flakes, autour de la carotte anisée, mais pop-corn, jus de laque, coulis d'HERBE

27€

LE LOUP

Le Loup, AUTOUR DE L'ARTICHAUT, AMANDES TORRÉFIÉES ET POUTARGUE, ÉCUME MOUSSEUX D'UP, HUILE D'ALGUES.

29€



Prix nets service inclus



DESSERTS

LA TRUPÉZIENNE

L'ultimate TrUPézienne

8e

LA NAGE DE FRUITS

Nage de Fruits gingembre, infusion vin rosé (Vegan)

7e

LE CREMEUX BERGAMOTE

Crèmeux de bergamote, feuille, meringue poivrée,
CONFITURE D'HUILE D'OLIVE, JEUNE CORIANDRE, SIPHON
verveine.

10e



Prix nets service inclus



LES VINS DU DOMAINE

UP | ULTIMATE PROVENCE CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, BLANC, ROUGE

Verre	12cl	6€
Bouteille rosé, blanc 2020	75cl	28€
Bouteille rouge 2017	75cl	30€
Magnum rosé 2020	150cl	60€

UP | ORIGIN CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Bouteille 2020	75cl	38€
----------------	------	-----

PÉTILLANTS

Pink Moon - Extra brut rosé	75cl	34€
White Moon - Extra brut blanc	75cl	32€

Prix nets service inclus

NOS AUTRES VIGNOBLES

PROVENCE ROSE

Château Saint-Roux "LE PIGEONNIER" BIO	75cl	2020	28€
Château Saint-Roux BIO	75cl	2020	30€
Château des Bertrands	75cl	2020	30€
Château de Berne	75cl	2020	35€

PROVENCE BLANC AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Saint-Roux "LE PIGEONNIER" BIO	75cl	2019	28€
Château des Bertrands	75cl	2019	32€
Château de Berne	75cl	2016	35€

PROVENCE ROUGE AOP CÔTES DE PROVENCE

Saint-Roux "LE PIGEONNIER" – BIO	75 cl	2016	28€
Château des Bertrands	75 cl	2018	35€
Château de Berne	75cl	2017	40€

Prix nets service inclus

LES VINS DE FRANCE

BOURGOGNE BLANC

HAUTES CÔTES DE NUIT

Domaine Faiveley « Dame Huguettes » 75cl 2018 38€

CHABLIS 1^{ER} CRU « FÔRETS »

Domaine Moreau-Naudet 75cl 2013 110€

BOURGOGNE ROUGE

MERCUREY 1^{ER} CRU

Domaine Faiveley 75cl 2017 75€

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

SAINT-JOSEPH

Terre d'ENCRE 75cl 2017 60€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos du Mont Olivet 75cl 2014 75€

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

VACQUEYRAS

Vignoble ALAIN IGNACE "Ô PRÉ DE JULIETTE" 75cl 2017 60€

CONDRIEU

Domaine PIERRE GAILLARD "L'OCTROI" 75cl 2015 90€

Prix nets service inclus

LES VINS DE FRANCE & CHAMPAGNES

VALLÉE DE LA LOIRE BLANC

SANCERRE

Le Grand Rochoy

2003

38€

BORDEAUX ROUGE

PAUILLAC

Château La Fleur Peyrabon

75cl

2012

65€

MARGAUX

Château Giscours, 3^{ème} Grand Cru Classé

75cl

2014

155€

CHAMPAGNE

Laurent Perrier

75cl

80€

Deutz Brut

75cl

110€

MAGNUM

Magnum de Deutz

150cl

220€

Prix nets service inclus

LES EAUX, JUS, SODAS & BIÈRES

JUS DE FRUITS JUICES - GRANINI

Ananas Pineapple	25cl	4€
Orange Orange	25cl	4€
Pamplemousse Grapefruit	25cl	4€
Pomme Apple	25cl	4€
Tomate Tomato	25cl	4€
Abricot	25cl	4€
ACE	25cl	4€

SIROPS

Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Kiwi, Cassis, Orgeat, Menthe	2€
Diabolo / Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Kiwi, Cassis, Orgeat, Menthe	3,5€

EAUX WATERS

Perrier	33cl	3,5€
Vittel	50cl	4€
Vittel	100cl	6€
San Pel Iegrino	50cl	4€
San Pel Iegrino	100cl	6€
Cryo plate*	75cl	2€
Cryo gazeuse*	75cl	3€

*Fil trée sur place, eau rendue potable par traitements

Prix nets service inclus

LES EAUX, JUS, SODAS & BIÈRES

SODA

Coca-Cola Original / Zero	33cl	3,5€
Limonade	25cl	3,5€
Orangina	25cl	3,5€
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	3,5€
Fuze tea pêche	25cl	3,5€
Ginger beer Fever tree	20cl	3,5€

BIÈRES

PRESSION | DRAFT BEER

Heineken	25cl	4,5€
Heineken	50cl	6,5€
Panaché	25cl	4,5€

BOUTEILLE | BOTTLE

Riviera blonde	33cl	6€
Riviera blanche	33cl	6€
Riviera Cherry	33cl	6€
Riviera IPA	33cl	6€

SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

Heineken	33cl	4,5€
----------	------	------

Prix nets service inclus

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

BOISSONS CHAUDES

Expresso		3€
Décaféiné		3€
Café Américain		4€
Double expresso		4€
Supplément lait		1€
Grand cappucino		5€
Thé Infusion Tea / Infusion		4,5€
Chocolat chaud Hot Chocolate		4€

DIGESTIFS

Williams	4cl	11€
Mirabelle	4cl	11€
Grappa	4cl	7€
Martell VSOP	4cl	18€
Hennessy VS	4cl	12€
Hennessy XO	4cl	36€
Calvados Busnel VSOP	4cl	9€
Vieux marc de Provence de Berne	4cl	13€

Eau-de-vie DE MARC DE RAISIN, C'EST-à-dire un alcool distillé à base des peaux de raisins qui restent après le pressurage du moût servant à faire

Prix nets service inclus

APÉRITIFS, COCKTAILS & LIQUEURS

COCKTAILS – 25cl

14€

Rosy

Vin rosé de UP, sirop de pamplemousse, liqueur fleur de sureau, citron vert, tonic

Spritz UP

Aperol, vin pétillant de UP, eau pétillante

Moscow Mule

Vodka, citron vert, ginger beer, sucre de canne

Belini

Purée de pêche, champagne

Mojito

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

APERITIFS

VERRE | GLASS

Pétillant Sparkling White Moon Pink Moon	12cl	8€
Kir Pétillant White Moon	12cl	10€
Kir Blanc UP	14cl	9€
Coupe Champagne Laurent Perrier	12cl	12€
Kir Royal Laurent Perrier	14cl	14€

Prix nets service inclus

APÉRITIFS, COCKTAILS & LIQUEURS

MOCKTAILS – 25cl

12€

Virgin Vanille

Sirop de vanille, jus de cranberry, jus d'orange, jus d'ananas

Tropical

Purée de passion, jus de mangue, jus d'ananas, jus de goyave, grenadine

LIQUEURS

Ricard / Pastis 51	4cl	5,5€
Campari	4cl	6€
Get 27 / Get 31	4cl	8€
Limoncello	4cl	7€
Cachaça	4cl	7€
Amaretto di Saronno	4cl	7€
BAILEY'S	4cl	8€
Martini Extra Dry	6cl	6€
Martini Bianco	6cl	6€
Martini Rosso	6cl	6€
Porto	6cl	6€

Prix nets service inclus



UP

ULTIMATE | PROVENCE

EUPHORIA