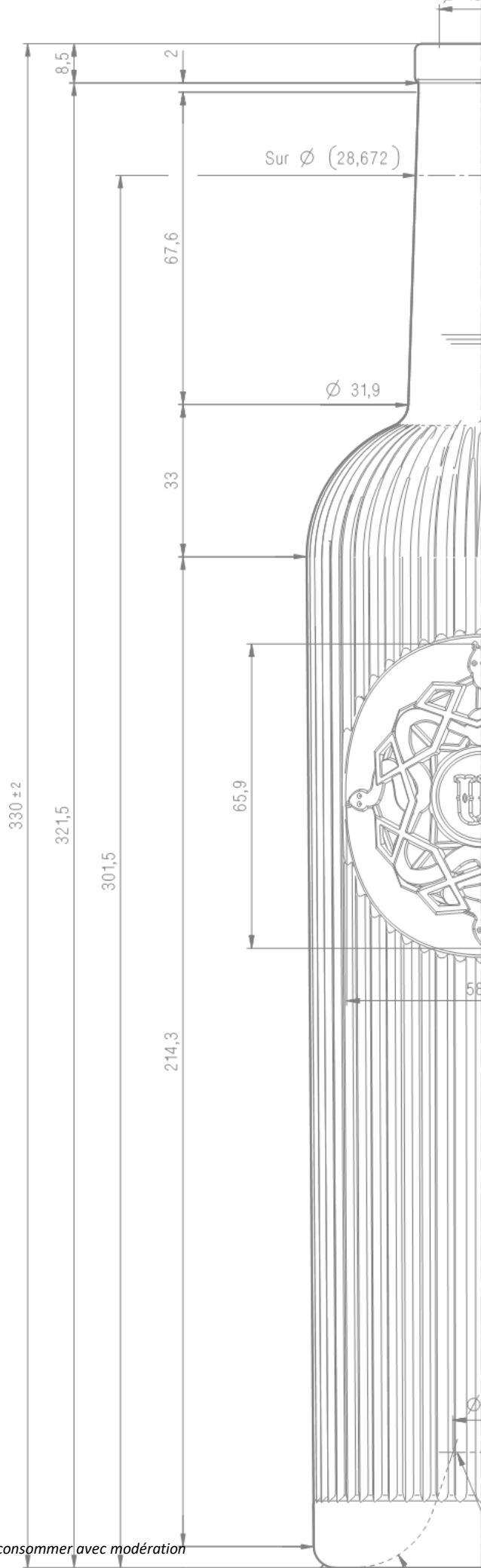


# UP BAR



# AU VERRE

## LES CHAMPAGNES - 12 cl

HENRIOT BLANC DE BLANC	22€
PROSECCO RICCADONNA	12€

## LES VINS - 15 cl

### ROSÉ

ULTIMATE PROVENCE	9€
-------------------	----

### BLANC

ULTIMATE PROVENCE	9€
CHABLIS WILLIAM FEVRE 2021	14€

### ROUGE

ULTIMATE PROVENCE	9€
-------------------	----

# LES CHAMPAGNES



HENRIOT BRUT "SOUVERAIN"	
75cl	95€
150cl	185€

### HENRIOT ROSÉ

75cl	110€
150cl	215€

### HENRIOT BLANC DE BLANC

75cl	110€
150cl	220€

Ruinart

RUINART BLANC DE BLANC 75 cl	380€
CUVÉE HEMERA 2006 75 cl	370€
HENRIOT INATTENDUE 2016 75 cl	300€
PROSECCO RICCADONNA 75 cl	45€



## COCKTAILS CLASSIQUES

16€

### OLD FASHIONED

*(Bourbon, sucre, angostura bitter)*

### AMARETTO SOUR

*(Amaretto, citron, orange)*

### MOJITO

*(Rhum blanc, citron, menthe, limonade)*

### CAÏPIRINHA

*(Cachaça, sucre, citron vert)*

### PORNSTAR MARTINI

*(Vodka, passion, prosecco)*

### SPRITZ

*(Saveur au choix, prosecco, Perrier)*

### COSMOPOLITAN

*(Vodka, cointreau, cranberry)*

### PIÑA COLADA

*(Rhum, Malibu, ananas, coco)*

### MULE

*(Alcool au choix, citron, ginger beer)*

## COCKTAILS SIGNATURES

19€

### CHERRY UP

*(UP rouge, mûre, orange, cerise, prosecco)*

### GOLD'UP HOUR

*(UP blanc, amaretto, manzana, citron, poire, limonade)*

### ROSE UP

*(UP rosé, Chambord, Saint-Germain, framboise, basilic, Perrier)*

## MOCKTAILS

12€

### VERGER

*(Poire, pomme, vanille, cannelle)*

### FRAICHEUR

*(Menthe, concombre, fraise, Perrier)*

### CESAR

*(Cranberry, framboise, basilic, thé)*

### THÉ GLACÉ

*(Saveur du moment)*

### PASSION MULE

*(Passion, ananas, limonade)*



# CARTE DES VINS DE PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE

5 ± 0,5

∅ 27,5

## LES ROSÉS 75 CL

ULTIMATE PROVENCE

75cl 36€

150cl 79€

Niveau 75 cl ±1 a 20°C 300cl 220€

600cl 520€



UP ORIGIN 39€



GRANDE CUVÉE DE BERNE 56€

R30,93

∅ 75,8 ± 1,5

CHÂTEAU DES BERTRANDS 39€



LE PIGEONNIER SAINT-ROUX 37€

## LES BLANCS 75 CL

ULTIMATE PROVENCE 36€

CHÂTEAU DES BERTRANDS 44€

GRANDE CUVÉE DE BERNE 56€

## LES ROUGES 75 CL

ULTIMATE PROVENCE 36€

TERRES DE BERNE 45€

GRANDE CUVÉE DE BERNE 2020 64€

3

12,6

∅ 72,7

14,5

Piqure : 25

R3

# CARTE DES VINS DE FRANCE

## LES BLANCS 75 CL

### LOIRE

Sancerre Cuvée prestige Daniel Crochet 2022 59€



Pouilly-Fumé Terres Blanches Bouchot 2022 95€

### VALLÉE DU RHONE

Châteauneuf-du-Pape Clos la Roquette Brunier 2021 85€

Condrieu Les Cassines Paul Jaboulet Aîné 2018 138€

### BOURGOGNE

Chablis William Fèvre 2021 65€



Côte de Beaune La Grande Chatelaine C. Lescure 2021 90€

Beaune Bouchard 2019 99€

Chablis Premier Cru Beauroy William Fèvre 2019 120€

Meursault Les Clous Bouchard 2018 134€

Corton Charlemagne Grand Cru Bouchard 2017 370€

## LES ROUGES 75 CL

### BORDEAUX

Pomerol Château Rouget Le Carillon J. Prieur 2015 110€

Pauillac de Latour Château Latour 2017 200€

### BOURGOGNE

Pinot Noir Caroline C. Bellavoine 2021 70€

Aloxe-Corton Bouchard 2017 120€

Gevrey-Chambertin Bouchard 2018 135€

Pommard Premier Cru Bouchard 2013 142€

Pommard Premier Cru Bouchard 2016 155€



Chambolle-Musigny Les Mombies C. Lescure 2021 180€

Beaune Premier Cru Armand Heitz 2021 190€

Beaune Grèves Vignes de l'Enfant Jésus Bouchard 2018 345€

### LANGUEDOC



Faugères Tradition Léon Barral 2019 65€

### VALLÉE DU RHONE

Châteauneuf-du-Pape Télégramme Brunier 2021 85€

Côte Rotie Seigneur de Maugiron Delas 2021 115€

### BEAUJOLAIS

Juliéas Armand Heitz 2019 69€



## LES SPIRITUEUX 4 c l

+4€ avec un soft | +6€ avec un RedBull

### WHISKY

#### BOURBON

Jack Daniel's	9€
Maker's Mark	11€

#### BLENDED

Johnnie Walker Black Label	15€
Johnnie Walker Blue Label	69€

#### SINGLE MALT

Chivas 12 ans	19€
Oban Malt 14 Ans	29€
Lagavulin 16 ans	39€
Dalmore Cigar Malt Reserve	49€

#### RYE

Rittenhouse	15€
-------------	-----

#### JAPONAIS

Nikka From The Barrel	25€
-----------------------	-----

### COGNAC

Rémy Martin VSOP	24€
Hennessy XO	59€

### ARMAGNAC

Armagnac Jeanneau VS	10€
----------------------	-----

### GIN

Gordon's	9€
Gordon's pink	11€
Hendrick's	12€
Bombay Dry	16€
Citadelle réserve	14€
Monkey 47	18€

### RHUM

Bacardi carta blanca	9€
Bacardi spiced	9€
Kraken Black Spiced	12€
Havana 7 ans	14€
Zacapa 23 ans	29€
Zacapa XO	39€

### TEQUILA

Jimador blanco	10€
Jimador reposado	10€
Don Julio	22€
Tequila Patron Silver	22€
Tequila Patron XO café	26€
Tequila Avion reposado	35€

### VODKA

Absolut / Smirnoff	9€
Zubrowka Bison Grass	11€
Grey Goose	14€
Belvedere	16€

## LES APÉRITIFS 4 c l

10€

Ricard, Pastis, Martini Extra Dry, Martini Rosso,  
Martini Bianco, Pimm's, Suze, Rinquinquin Pêche,  
Porto blanc, Porto rouge, Picon

## LES DIGESTIFS 4 c l

10€

Bailey's, Amaretto Disaronno, Jagermeister,  
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Get 31,  
Manzana, Limoncello, Gentiane, Orange Colombo

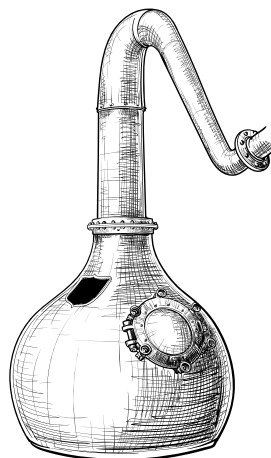
### LES EAUX DE VIE

Edv Poire William Duchesse	12€
Edv Grappa Piave Carnation 40°	12€
Marc De Provence De Berne	14€

## LES BIÈRES

### BEERS

CORONA 33 cl	9€
HEINEKEN 33 cl	8€
1664 33 cl	7€
HEINEKEN 25 cl	5€
HEINEKEN 50 cl	9€





*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts qui peuvent contenir des traces de certains allergènes. Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil.*

*Viande volaille et agneau origine France, bœuf origine USA, porc origine Espagne. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de notre viande auprès de notre Chef.*



# MENU À 39€

**ŒUF MOLLET PANÉ, JAMBON DE PAYS, PICKLES D'OIGNON**  
*BREADED SOFT-BOILED EGG, COUNTRY HAM, ONION PICKLES*

*ou*

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, PARMESAN, HUILE D'OLIVE DE NOS DOMAINES\***  
*CREAM OF MUSHROOM SOUP, PARMESAN, OLIVE OIL FROM OUR VINEYARDS\**

-

**RISOTTO CARNAROLI GIROLLES EN PERSILLADE\***  
*CARNAROLI RISOTTO WITH GARLIC-PARSLEY CHANTERELLE MUSHROOMS\**

*ou*

**FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE CONDIMENTS D'UNE SAUCE VIERGE**  
*MEDITERRANEAN SEA BASS, VIERGE SAUCE CONDIMENT*

-

**LA CLÉMENTINE EN DÉCLINAISON**  
*CLEMENTINE'S VARIATION*

*ou*

**LE TIRAMISÙ À VOTRE TABLE, PARFUM NOISETTE**  
*THE TIRAMISÙ DELIVERED BY THE TABLE, HAZELNUT FLAVOUR*



## APETIZERS

**GUACAMOLE, CONDIMENTS ET FOCACCIA TOASTÉE\*** 9€  
*GUACAMOLE, CONDIMENTS AND TOASTED FOCACCIA\**

**TZATZIKI ET PAIN PITA\* – TZATZIKI AND PITA BREAD\*** 9€

**ANCHOIS AU SEL ET À L'HUILE D'OLIVE, CONSERVE YURRITA** 12€  
*ANCHOVIES IN SALT AND OLIVE OIL, CANNED YURRITA*

**MOULES EN ESCABÈCHE, LA BRÚJULA – MUSSELS IN ESCABECHE, LA BRÚJULA** 12€

*\*Les plats portant un astérisque sont végétariens. \*Dishes marked with an asterisk are vegetarian.  
Le contenu de ce menu est susceptible de varier. The content of this menu may vary.*



# ENTRÉES

## STARTERS

<b>ŒUF MOLLET PANÉ, JAMBON DE PAYS, PICKLES D'OIGNON</b> <i>BREADED SOFT-BOILED EGG, COUNTRY HAM, ONION PICKLES</i>	16€
<b>SALADE CÉSAR, BLANC DE VOLAILLE FERMIÈRE GRILLÉ, SAUCE CÉSAR</b> <i>CEsar SALAD, ROASTED FARM RAISED CHICKEN BREAST</i>	22€
<b>JAMBON BELLOTA PATA NEGRA, PAIN FROTTÉ À L'AIL, PULPE DE TOMATE AU THYM DE PAYS</b> <i>CURED IBERIC HAM BELLOTA, TOASTED GARLIC BREAD WITH TOMATO-THYME PULP</i>	26€

# VELOUTÉS

	ENTRÉE / PLAT
<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, PARMESAN, HUILE D'OLIVE DE NOS DOMAINES</b> <i>CREAM OF MUSHROOM SOUP, PARMESAN, OLIVE OIL FROM OUR VINEYARDS</i>	18€ / 22€
<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES</b> <i>CREAM OF BUTTERNUT AND CHESTNUT SOUP</i>	18€ / 22€

# PLATS

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX PAR PERSONNE

MAIN COURSES WITH A CHOICE OF ONE SIDE PER PERSON

<b>FILET DE LOUP DE MÉDITERRANÉE, CONDIMENTS D'UNE SAUCE VIERGE</b> <i>MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET, CONDIMENTS IN A SAUCE VIERGE</i>	28€
<b>FILET DE BŒUF ROSSINI</b> <i>BEEF FILLET ROSSINI</i>	42€
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE GRILLÉ</b> <i>GRILLED POULTRY SUPREME</i>	32€

# ACCOMPAGNEMENTS

SIDES 8€

**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES FRAÎCHES\***  
*HOMEMADE MASHED POTATOES WITH FRESH HERBS\**

**CHAMPIGNONS DE SAISON SNACKÉS EN PERSILLADE\***  
*SNACKED SEASONAL MUSHROOMS WITH PARSLEY\**

**LÉGUMES GRILLÉS DES CHAMPS VAROIS\* – LOCAL GRILLED VEGETABLES\***

**CŒUR DE SUCRINE VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE DE BERNE ET BALSAMIQUE\***  
*BABY GEM LETTUCE WITH OUR DRESSING\**



*\*Les plats portant un astérisque sont végétariens. \*Dishes marked with an asterisk are vegetarian.  
Le contenu de ce menu est susceptible de varier. The content of this menu may vary.*

# PÂTES ET RISOTTO

## PASTA AND RISOTTO

**LINGUINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES, JUS DE BARDE** 48€  
*LINGUINE WITH SCALLOPS AND BARD SAUCE*

**RISOTTO CARNAROLI GIROLLES EN PERSILLADE\*** 26€  
*CARNAROLI RISOTTO WITH GARLIC-PARSLEY CHANTERELLE MUSHROOMS\**

## DESSERTS

**QUATRE MILLE HUIT CENT NEUF** 14€  
**Mont-Blanc marron, myrtille, Chartreuse**  
*FOUR THOUSAND EIGHT HUNDRED AND NINE*  
*Mont-Blanc, chestnut, blueberry, Chartreuse liquor*

**LA CLÉMENTINE EN DÉCLINAISON** 14€  
*CLEMENTINE'S VARIATION*

**LE TIRAMISÙ À VOTRE TABLE, PARFUM NOISETTE** 14€  
*THE TIRAMISÙ DELIVERED BY THE TABLE, HAZELNUT FLAVOUR*

**LE CHOCOLAT D'ORIGINE** 14€  
*PURE ORIGIN CHOCOLATE*



## MENU ENFANT

### CHILDREN'S MENU

**UN SIROP + BALLOTINE DE VOLAILLE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE** 22€  
**+ UNE BOULE DE GLACE**  
*ONE SIROP + BALLOTINE OF POULTRY, MASHED POTATOES*  
*+ ONE SCOOP OF ICE CREAM*

# LES SOFTS

## SODAS

Orangina, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Schweppes (Tonic, Agrumes) 33 cl 8€

FEVER TREE - 25 cl - Ginger Beer 9€

## JUS DE FRUITS – FRUIT JUICES

Granini 25 cl Ananas, Banane, Cranberry, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomato 6€  
*Pineapple, Banana, Cranberry, Orange, Grapefruit, Apple, Tomato*

JUS DE FRUITS FRAIS - FRESH FRUIT JUICE - 25 cl 10€  
*Orange, Pamplemousse / Orange, Grapefruit*

## EAUX – WATERS

SAN PELLEGRINO 75 cl 9€

ACQUA PANNA 75 cl 9€

CHATELDON 1 L 11€

PERRIER 33 cl 6€

LES SIROPS 3€

Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, Cassis, Pêche, Fraise  
*renadine, Mint, Lemon, Orgeat, Blackcurrant, Peach, Strawberry,*

# CAFÉS & THÉS

## CAFÉS

CHAUDS OU FRAPPÉS

*Hot or cold*

RISTRETTO 4€

ESPRESSO 5€

DÉCAFÉINÉ 5€

ALLONGÉ 6€

CAPUCCINO 8€

DOUBLE EXPRESSO 7€

IRISH COFFEE AVEC WHISKEY 14€

BAILEY'S COFFEE 14€

## THÉS

CHAUDS OU FRAPPÉS

*Hot or cold*

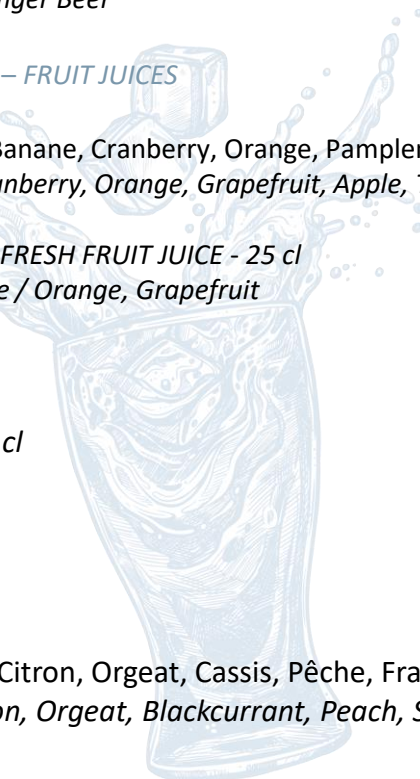
LES THÉS 8€

Royal Breakfast, Ceylan, Jardin  
Darjeeling, Earl Grey, Menthe Poivrée,  
Noir chai, Vert aux agrumes, Vert au  
Jasmin, Vert menthe, Vert sencha

LES INFUSIONS 8€

Camomille Bio, Tilleul & Verveine

CHOCOLAT CHAUD OU FRAPPÉ 8€



LES MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS AU SEIN DE NOTRE ÉTABLISSEMENT  
SONT LES SUIVANTS :

*VISA*



*CB*



*MASTERCARD*



*AMERICAN EXPRESS*

