

# NOS PETITS DÉJEUNERS

BREAKFAST

DE 8 À 11H30

## Les Formules

<b>Laïssa Ana . . . . . 8,00€</b> Boisson chaude, tartines, orange pressée, yaourt nature. <i>Hot drink, French bread, squeezed orange, natural yogurt.</i>	<b>Lou Bantry . . . . . 10,00€</b> Boisson chaude, pancake, orange pressée, yaourt nature. <i>Hot drink, pancake, squeezed orange, natural yogurt.</i>
<b>Lou Continental Breakfast . . . . . 12,00€</b> Boisson chaude, tartines, orange pressée, yaourt nature, omelette ou œufs au plat ou œufs brouillés. <i>Hot drink, French bread, squeezed orange, natural yogurt, omelette or fried eggs or scrambled eggs.</i>	<b>Lou English Breakfast . . . . . 14,00€</b> Boisson chaude, tartines, orange pressée, yaourt nature, œufs, saucisses, haricots. <i>Hot drink, French bread, squeezed orange, natural yogurt, eggs, sausages, beans.</i>

## À la Carte

<b>Tartines beurre et confiture . . . . . 3,50€</b> <i>French bread with butter and jam.</i>	<b>Œufs brouillés, salade . . . . . 8,00€</b> <i>Scrambled eggs, salad.</i>
<b>Pancakes . . . . . 5,00€</b> Sirop d'érable ou Nutella ou confiture. <i>Maple syrup or Nutella or jam.</i>	<b>Omelette composée, salade . . . . . 10,00€</b> Jambon, fromage <i>Composed omelette with ham and cheese, salad.</i>
<b>Omelette nature, salade . . . . . 8,00€</b> <i>Plain omelette, salad.</i>	<b>Œufs à l'anglaise . . . . . 11,00€</b> Saucisses, haricots. <i>Fried eggs, sausages and beans.</i>
<b>Œufs au plat, salade . . . . . 8,00€</b> <i>Fried eggs, salad.</i>	<b>Assiette de fruits frais en saison . . . . 9,50€</b> <i>Plate of fresh seasonal fruits.</i>

## Les Boissons Chaudes

<b>Café . . . . . 1,80€</b>	<b>Chocolat chaud . . . . . 4,00€</b>
<b>Décaféiné . . . . . 1,80€</b>	<b>Café viennois . . . . . 5,00€</b>
<b>Noisette . . . . . 2,00€</b>	<b>Chocolat viennois . . . . . 5,00€</b>
<b>Café américain . . . . . 2,50€</b>	<b>Thé . . . . . 4,00€</b>
<b>Café crème . . . . . 3,50€</b>	<b>Infusion . . . . . 4,00€</b>
<b>Cappuccino . . . . . 4,00€</b>	

## Les Plaisirs Glacés

### ICED DRINKS

<b>Milk-shake . . . . . 6,00€</b> Chocolat, vanille, fraise, citron, café. <i>Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, coffee.</i>	<b>Café latte frappé . . . . . 6,00€</b> <i>Ice coffee with milk.</i>
<b>Café frappé . . . . . 6,00€</b> <i>Ice coffee.</i>	<b>Choco latte frappé . . . . . 6,00€</b> <i>Ice chocolate with milk.</i>

Prix nets - Service compris  
Nets prices - Service included

## NOS PETITES ENTRÉES

STARTERS

### *La Meranda*

Panisses . . . . .	6,50€	Pissaladière . . . . .	6,50€
Frites de pois-chiche. <i>Chickpeas fries.</i>			
Poivrons à l'huile. . . . .	6,50€	Artichauts violets . . . . .	6,50€
Pepper in oil.			
Barbajuans de muneghu . . . . .	6,50€	Au parmesan, selon la saison.	
Beignets de blettes. <i>Swiss chard donuts.</i>			
Troucha. . . . .	6,50€	Purple artichokes with parmesan cheese, depending on the season.	
Omelette aux blettes, oignons, lardons, parmesan. <i>Omelette with chard, onions, bacon, parmesan.</i>			
		Beignets de fleur de courgette . . . . .	6,50€
		Selon la saison. <i>Zucchini flowers donuts, depending on the season.</i>	

### *Especialità*

La planche Garibaldi à partager <i>to share</i> . . . . .	35,00€
Pissaladière, troucha, barbajuans, poivrons à l'huile, tapenade, artichauts violets au parmesan, panisses, beignets de fleur de courgette (selon la saison). <i>Onions and anchovies pie, troucha, swiss chard donuts, red peppers in oil, olives marmelade, purple artichokes with Parmesan cheese, chickpeas fries, zucchini flowers donuts (depending on the season).</i>	

## NOS SALADES

SALADS

### *Li Nostri Salada*

Salade niçoise . . . . .	16,00€
Salade, tomates, thon, œufs, poivrons, olives, anchois, cebettes, radis. <i>Salad, tomatoes, tuna, eggs, peppers, olives, anchovies, spring onions, radishes.</i>	
Salade de chèvre chaud . . . . .	16,00€
Salade, tomates, olives, toast de chèvre, jambon cru. <i>Salad, tomatoes, olives, goat cheese, prosciutto.</i>	
Chicken Caesar salad . . . . .	16,00€
Salade césar au poulet croustillant, tomates, lardons, parmesan, croûtons. <i>Chicken crispy caesar salad, tomatoes, bacon, parmesan, croutons.</i>	
Salade Burratina du Comté de Nice . . . . .	18,00€
Salade, tomates, Burrata, basilic, jambon cru, gressins. <i>Salad, tomatoes, Burrata, basil, prosciutto, gressins.</i>	
Salade Pastrouille . . . . .	20,00€
Troucha, pissaladière, barbajuans, panisses et beignets de fleur de courgette (selon la saison), tomates, salade, olives, poivrons à l'huile, croûtons de tapenade. <i>Troucha, pissaladière, barbajuans, peppers in oil, tomatoes, olives, salad, tapenade croutons, panisses, zucchini flowers donuts (depending on the season).</i>	
Antipasti du Bantry <i>Bantry's antipasti</i> . . . . .	20,00€
Salade, artichauts, poivrons à l'huile, tomates, cebettes, basilic, Burrata aux olives, toast de tapenade, coppa, jambon cru et gressins. <i>Salad, artichokes, peppers in oil, tomatoes, cebettes, basil, tapenade toast, olives Burrata, coppa, prosciutto and gressins.</i>	

Prix nets - Service compris  
Nets prices - Service included

## NOS MOULES FRITES

MUSSELS AND FRENCH FRIES

Marinière . . . . .	16,00€	Gorgonzola . . . . .	16,00€
Vin blanc, échalotes. <i>White wine and shallots.</i>		Crème, gorgonzola. <i>Gorgonzola cream.</i>	
Poulette . . . . .	16,00€	Piémontaise . . . . .	16,00€
Vin blanc, échalotes, crème. <i>White wine, shallots, cream.</i>		Gorgonzola, pistou. <i>Gorgonzola and basil cream.</i>	
Niçoise . . . . .	16,00€		
Tomates, olives, poivrons, cebettes, anchois, basilic. <i>Tomatoes, olives, peppers, spring onions, anchovies, basil.</i>			
Espelette . . . . .	16,00€		
Tomates, piment d'Espelette, basilic. <i>Tomatoes, Espelette pepper, basil.</i>			
Curry . . . . .	16,00€		
Crème, curry. <i>Curry cream.</i>			

### *Especialità*

La Yole Bavastro . . . . .	25,00€
Trio de moules au choix. <i>Choice of three mussels.</i>	

## NOS POISSONS

Fishes

### *Leu Cantoun dou Pescadou*

Fritto Misto . . . . .	20,00€	Risotto aux fruits de mer . . . . .	25,00€
Friture de fruits de mer, sauce tartare. <i>Fried seafood, tartar sauce.</i>		Moules, coques, calamars, crevettes, riz safrané. <i>Mussels, cockles, squid, shrimps, saffron rice.</i>	
Fish & chips . . . . .	20,00€	Risotto aux gambas et artichauts . . . . .	25,00€
Filet de cabillaud pané, sauce tartare. <i>Breaded cod fillet with tartar sauce.</i>		Gambas, artichauts, riz safrané. <i>Gambas, artichokes, saffron rice.</i>	
Filet de loup frais ségurane* . . . . .	22,00€	Daurade fraîche entière* . . . . .	25,00€
Confit de fenouil, pistou, tapenade. <i>Sea bass fillet, confit of fennel, pesto, olives marmelade.</i>		Grillée. <i>Whole fresh grilled sea bream.</i>	
		Gambas sauvages* . . . . .	28,00€
		Flambées au Pastis. <i>Wild prawns flambée in Pastis.</i>	

\* Plats garnis avec un accompagnement au choix.  
*Dishes garnished with a accompaniment of your choice.*

Prix nets - Service compris  
Nets prices - Service included

## NOS VIANDES

MEATS

### Per lu Carnassiè

<b>Carpaccio de bœuf</b> . . . . . 16,00€ Émincé de bœuf, champignons de Paris, tomates, copeaux de parmesan, salade, pistou. <i>Sliced raw beef, Paris mushrooms, tomatoes, parmesan shavings, salad, basil.</i>	<b>Burger végétarien</b> . . . . . 18,00€ Salade, tomate, steak de soja, cebettes, sauce tartare. <i>Salad, tomato, soya steak, cebettes, tartar sauce.</i>
<b>Tartare de bœuf classique</b> . . . . . 17,00€ <i>Classic raw beef tartar.</i>	<b>Entrecôte grillée</b> . . . . . 25,00€ <i>Grilled rib steak.</i>
<b>Tartare de bœuf poêlé</b> . . . . . 18,00€ <i>Beef tartar stove.</i>	<b>Escalope de veau milanaise</b> . . . . . 25,00€ <i>Veal scalop, breadcrumbs.</i>
<b>Tartare de bœuf niçois</b> . . . . . 18,00€ Tapenade, pistou, copeaux de parmesan. <i>Raw beef tartar, tapenade, basil, parmesan.</i>	<b>Escalope de veau forestière</b> . . . . . 25,00€ Jus de veau aux champignons et crème. <i>Veal scalop, juice with mushrooms and cream.</i>
<b>Burger classique</b> . . . . . 18,00€ Steak haché frais, fromage, tomates, cebettes, salade, sauce burger. <i>Fresh chopped steak, cheese, tomatoes, springs onions, salad, burger sauce.</i>	<b>Un accompagnement au choix</b> Frites, écrasé de pommes de terre, riz, panisses, ratatouille, linguini, penne, salade verte. <i>French fries, mashed potatoes, ratatouille, rice, chickpeas fries, fettuce, penne, green salad.</i>
<b>Burger niçois</b> . . . . . 18,00€ Tapenade, salade, tomate, basilic, coppa mozza bufala, cebettes, steak haché frais. <i>Tapenade, salad, tomato, basil, coppa, mozza buffala, spring onions, fresh chopped steak.</i>	<b>Supplément accompagnement</b> . . . . . 4,00€ <i>Extra side.</i>
<b>Chicken burger</b> . . . . . 18,00€ Poulet pané, salade, tomate, oignons, cheddar, sauce tartare. <i>Chicken crispy, salad, tomato, onions, cheddar, tartare sauce.</i>	<b>Supplément sauce</b> . . . . . 2,00€ Gorgonzola, forestière, tartare. <i>Gorgonzola, forestry, tartar.</i>

## NOS PLATS NIÇOIS

DISHES FROM NICE

### Lu Plat Nissart

<b>Aubergines parmigiana</b> . . . . . 17,00€ <i>Eggplant parmigiana.</i>	<b>Daube et ses ravioli</b> . . . . . 18,00€ <i>Beef stew and their ravioli.</i>
<b>Daube et ses Merda di can</b> . . . . . 17,00€ <i>Beef stew and shard gnocchi.</i>	<b>Morue à la niçoise</b> . . . . . 23,00€ Tomates, olives, poivrons, cebettes, anchois, écrasé de pomme de terre. <i>Tomatoes, olives, peppers, spring onions, anchovies, mashed potatoes.</i>
<b>Daube et ses gnocchi</b> . . . . . 17,00€ <i>Beef stew and their gnocchi.</i>	

Prix nets - Service compris  
Nets prices - Service included

## NOS PÂTES

PASTA

### Li Nouostri Pasta

Au choix :

Penne, linguini, gnocchi, merda di can.

<b>Napolitaine</b> . . . . . 13,50€ Sauce tomate, pistou. <i>Tomato sauce, basil.</i>	<b>Calabraise</b> . . . . . 16,00€ Saucisses, piment, poivrons, oignons, tomate, basilic. <i>Sausages, chilli, sweet pepper, onions, tomato, basil.</i>
<b>Pistou</b> . . . . . 13,50€ Ail, basilic, pignons, huile d'olive. <i>Garlic, basil, pinions, olive oil.</i>	<b>Gratin de penne du Bantry</b> . . . . . 16,00€ Pennes, crème fraîche, tomate, parmesan, jambon cru. <i>Penne, cream, tomato, parmesan, prosciutto, in gratin.</i>
<b>Gorgonzola</b> . . . . . 14,50€ Gorgonzola, crème. <i>Gorgonzola cream.</i>	<b>Lasagnes</b> . . . . . 16,00€ Bœuf haché, tomates, béchamel. <i>Ground beef, tomatoes, bechamel sauce.</i>
<b>Arrabbiata</b> . . . . . 14,50€ Sauce tomate pimentée, basilic. <i>Spicy tomato sauce, basil.</i>	<b>Basilicata</b> . . . . . 18,00€ Burratina, pistou et tomates cerises. <i>Burratina, pesto and cherry tomatoes.</i>
<b>Carbonara</b> . . . . . 15,00€ Crème, lardons, œuf. <i>Cream, bacon, egg.</i>	<b>Vongole</b> . . . . . 20,00€ Palourdes, échalotes, vin blanc. <i>Clams, shallots, white wine.</i>
<b>Légumes</b> . . . . . 15,00€ Légumes sautés au pistou. <i>Vegetables and basil.</i>	<b>Gambas</b> . . . . . 25,00€ Sauce safranée, basilic. <i>Prawns, saffron sauce, basil.</i>
<b>Piémontaise</b> . . . . . 15,00€ Gorgonzola, pistou. <i>Gorgonzola and basil cream.</i>	<b>Fruits de mer</b> . . . . . 25,00€ Moules, vongoles, gambas, basilic et ail. <i>Mussels, vongoles, prawns, basil and garlic.</i>

## MENU ENFANTS

KIDS MENU

### Per Lou Pitchoun

10,00€

<b>Plat au choix</b> <i>Dishe to choose.</i> Steak haché frais + frites ou pâtes <i>Fresh chopped steak + fries or pasta.</i> ou or Nuggets poulet + frites ou pâtes <i>Chicken nuggets + fries or pasta.</i> ou or Cheese burger + frites ou pâtes <i>Cheeseburger + fries or pasta.</i> ou or Linguini au beurre ou napolitaine (sauce tomate) <i>Pasta with butter or napolitana.</i>	<b>Boisson au choix</b> <i>Beverage to choose.</i> Sirop à l'eau Syrup. ou or Jus de fruits Fruit juice. ou or Coca-Cola Coke. ou or Limonade lemonade.
	<b>Glace surprise au choix</b> <i>Ice cream to choose.</i> Vanille Vanilla. ou or Fraise Strawberry. ou or Chocolat Chocolate.

Prix nets - Service compris  
Nets prices - Service included

# NOS DESSERTS

## DESSERTS

### *Frucha e Pastissom*

Assiette de fromage . . . . . 8,00€ Parmesan, gorgonzola et chèvre. <i>Parmesan, gorgonzola and goat cheese.</i>	Tiramisu Nutella <i>Nutella tiramisu</i> . . . . . 7,50€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i> . . . . . 9,00€	Tiramisu crème de marrons <i>Chestnut cream</i> 7,50€
Crème brûlée <i>Creme brulee</i> . . . . . 7,00€	Moelleux au chocolat . . . . . 7,00€ <i>Sans gluten. Chocolate cake gluten free.</i>
Tarte tatin <i>Apple pie upside down</i> . . . . . 7,00€	Profiteroles <i>Profiteroles</i> . . . . . 9,00€
Baba au rhum <i>Rum baba</i> . . . . . 7,00€	Nougat glacé <i>Iced nougat</i> . . . . . 7,00€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i> . . 7,00€	Assiette de fruits frais en saison . . . . 9,50€ <i>Plate of fresh seasonal fruits.</i>
Tiramisu classique <i>Classic tiramisu</i> . . . . 7,00€	

## CRÊPES

### CRÊPES

Sucre <i>Sugar</i> . . . . . 4,00€	Grand Marnier <i>Grand Marnier</i> . . . . . 6,00€
Sucre et citron <i>Sugar and lemon</i> . . . . . 4,50€	Crème de marron <i>Chestnut cream</i> . . . . . 5,00€
Confiture <i>Abricot, fraise Jam apricot, strawberry</i> 4,50€	Banana split . . . . . 9,50€ <i>Glace fraise, choco, vanille, sauce chocolat, banane, chantilly. Strawberry, chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, banana and whipped cream.</i>
Nutella <i>Nutella</i> . . . . . 5,00€	Supplément boule de glace <i>Extra ice cream</i> 2,50€
Miel <i>Honey</i> . . . . . 5,00€	Supplément chantilly <i>Extra whipped cream</i> 1,00€
Chocolat maison <i>Chocolate</i> . . . . . 5,00€	Supplément fruit <i>Extra fruit</i> . . . . . 2,00€
Mont Blanc . . . . . 9,00€ <i>Glace vanille, crème de marron, chantilly. Vanilla ice cream, chestnut cream and whipped cream.</i>	

## GLACES ARTISANALES

### HOMEMADE ICE CREAM

Bounty . . . . . 8,50€ 2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat et chantilly. <i>2 coconut balls, 1 chocolate ball, chocolate sauce and whipped cream.</i>	Dame blanche . . . . . 8,50€ Glace vanille, sauce chocolat, chantilly. <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream.</i>
Mont blanc . . . . . 8,50€ Glace vanille, crème de marron, chantilly. <i>Vanilla ice cream, chestnut cream and whipped cream.</i>	Banana split . . . . . 9,00€ Glace fraise, choco, vanille, sauce chocolat, banane, amandes effilées, chantilly. <i>Strawberry, chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, banana and whipped cream, flaked almonds.</i>
Choco liégeois . . . . . 8,50€ Glace vanille et choco, sauce chocolat, chantilly. <i>Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream.</i>	Colonel . . . . . 10,00€ Sorbet citron, Vodka. <i>Lemon sorbet, Vodka.</i>
Café liégeois . . . . . 8,50€ Glace vanille et café, espresso, chantilly. <i>Vanilla and coffee ice cream, espresso, whipped cream.</i>	Boule(s) au choix <i>Scoop of ice cream</i> x1 . . . . 2,50€    x2 . . . . 4,00€    x3 . . . . 6,00€ Chocolat, vanille, fraise, citron, café, framboise, praline, mangue, coco, rhum raisins, caramel, pistache. <i>Chocolate, vanilla, strawberry, lemon, coffee, raspberry, praline, mango, coconut, rum grapes, caramel, pistachio.</i>

# NOS BOISSONS FRAÎCHES

DRINKS

## Les Softs

Coca-Cola, Coca sans sucre . . . . .	3,80€	Jus de fruits . . . . .	20cl 3,80€
Fuze Tea, Sprite, Fanta orange . . . . .	3,80€	Orange, ananas, abricot, ACE, pamplemousse, pomme, tomate.	
Schweppes, Schweppes agrumes . . . . .	3,80€	Sirop à l'eau . . . . .	2,50€
Tropico Tropical . . . . .	3,80€	Diabolo . . . . .	33cl 4,00€
Evian, Badoit . . . . .	33cl 3,80€	Jus de fruits pressés . . . . .	6,00€
		Orange, citron.	

## Les Eaux

Eau gazeuse Badoit . . . 50cl	5,00€	1L	8,00€	Eau plate Evian . . . . . 50cl	5,00€	1L	8,00€
-------------------------------	-------	----	-------	--------------------------------	-------	----	-------

## Les Bières Pressions

DRAFT BEERS

Demi 1664 France . . . . .	25cl 3,80€	Supplément sirop . . . . .	0,20€
Baron 1664 France . . . . .	50cl 6,50€		
Kilo 1664 France . . . . .	1L 12,50€	Supplément picon . . . . .	0,50€

## Les Bières Bouteilles

Heineken Pays Bas . . . . .	33cl 6,00€	Blue Coast IPA Nice . . . . .	33cl 6,00€
Lefte blonde Belgique . . . . .	33cl 6,00€	Duvel Belgique . . . . .	33cl 6,00€
Lefte brune Belgique . . . . .	33cl 6,00€	Pietra Corse . . . . .	33cl 6,00€
1664 blanche France . . . . .	33cl 6,00€	Heineken 00 sans alcool . . . . .	33cl 6,00€
Corona Mexique . . . . .	33cl 6,00€	Cidre . . . . .	33cl 6,00€
Desperados France . . . . .	33cl 6,00€		

# NOS COCKTAILS

COCKTAILS

## Les Cocktails Maison

Apérol Spritz . . . . .	8,50€	Tequila Sunrise . . . . .	9,50€
Apérol, Prosecco, Perrier. <i>Apérol, Prosecco, Perrier.</i>		Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine. <i>Tequila, orange juice, grenadine syrup.</i>	
Mojito . . . . .	9,50€	Daïquiri . . . . .	9,50€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier, cassonade. <i>Rum, lime, fresh mint, Perrier, brown sugar.</i>		Rhum, jus de citron vert, sucre de canne. <i>Rum, lime juice, sugar.</i>	
Piña Colada . . . . .	9,50€	Caïpirinha . . . . .	7,50€
Rhum blanc, glace coco, jus d'ananas. <i>Rum, coconut ice cream, pineapple juice.</i>		Cachaça, citron vert, cassonade. <i>Cachaça, lime, brown sugar.</i>	
Margarita . . . . .	9,50€	Cuba Libre . . . . .	9,50€
Tequila, citron, sucre de canne. <i>Tequila, lemon, sugar.</i>		Rhum, Coca-Cola, citron vert. <i>Rum, Coca-Cola, lime.</i>	
Sex on the beach . . . . .	9,50€	Irish coffee . . . . .	9,50€
Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine. <i>Vodka, orange juice, pineapple juice, grenadine syrup.</i>		Café, whisky, sirop de sucre, chantilly. <i>Coffee, whisky, sugar syrup, whipped cream.</i>	

## Les Cocktails sans alcool

Virgin Mojito . . . . .	6,00€	Virgin Piña . . . . .	6,00€	Virgin Bantry . . . . .	6,00€
Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, Perrier, cassonade. <i>Lime, fresh mint, Perrier, apple juice, brown sugar.</i>		Glace coco, jus d'ananas. <i>Coconut ice cream, pineapple juice.</i>		Pulco citron, sirop de fraise et limonade. <i>Pulco lemon, strawberry syrup and lemonade.</i>	

## Les Apéritifs

San Bitter . . . . .	10cl 4,00€	Porto blanc, Porto rouge . . . . .	6cl 6,00€
Pastis . . . . .	2cl 4,00€	Kir vin blanc . . . . .	10cl 6,00€
Campari . . . . .	6cl 6,00€	Kir royal Champagne Lorient . . . . .	10cl 14,00€
Campari soda . . . . .	20cl 8,00€	Mimosa Champagne Lorient . . . . .	10cl 14,00€
Martini blanc . . . . .	6cl 6,00€	Coupe de Champagne Lorient . . . . .	10cl 12,00€
Martini rouge . . . . .	6cl 6,00€	Coupe de Prosecco . . . . .	10cl 6,00€
Americano, Suze . . . . .	12cl 6,00€		

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Net prices - Service included - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation*

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
*Net prices - Service included - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation*

# NOTRE CARTE DES VINS & CHAMPAGNE

WINES & CHAMPAGNE

## LES BULLES

Prosecco DOC Villa Miazza . . . . .	75cl	<b>28,00€</b>
Champagne Lorient Brut . . . . .	75cl	<b>50,00€</b>
Champagne Piper Heidsieck Brut. . . . .	75cl	<b>75,00€</b>

## ROSÉS ROSÉ

14cl 50cl 75cl 150cl

### LE VAR

Côte Mer Vin de pays du Var IGP Var. . . . .	<b>6,00€</b>
--	--------------

## LE PICHET PITCHER

Côte Mer Vin de pays du Var IGP Var rosé (uniquement le midi) <i>(only for lunch)</i> . . . . .	47,5cl	<b>10,00€</b>
---	--------	---------------

### LA PROVENCE

Tasquier AOP Côtes de Provence. . . . .	<b>8,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>25,00€</b>
Domaine Clos Réal 'AOP Côtes de Provence  . . . . .			<b>30,00€</b>
Vignoble Rasse "Cuvée La Fontaine" IGP St Jeannet. . . . .			<b>30,00€</b>
Château Ste Roseline Cru classé AOP Côtes de Provence  . . . . .	<b>28,00€</b>	<b>38,00€</b>	<b>70,00€</b>

## BLANCS WHITE

14cl 50cl 75cl

### LA PROVENCE

Tasquier Côtes de Provence AOP. . . . .	<b>8,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>25,00€</b>
Vignoble Rasse "Cuvée La Fontaine" IGP St Jeannet. . . . .			<b>30,00€</b>
Château Ste Roseline Cru classé AOP Côtes de Provence  . . . . .	<b>28,00€</b>	<b>38,00€</b>	

### LA VALLÉE DE LA LOIRE (CÉPAGE SAUVIGNON)

Domaine de Maltaverne AOP Pouilly Fumé  . . . . .	<b>9,00€</b>	<b>40,00€</b>
Domaine Durand AOP Sancerre . . . . .		<b>42,00€</b>

### LA BOURGOGNE (CÉPAGE CHARDONNAY)

Théodore de Vaucharmes AOP Bourgogne . . . . .		<b>28,00€</b>
Domaine des Héritières AOP Chablis. . . . .	<b>10,00€</b>	<b>48,00€</b>

### CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX LÉGER)

Enjoy by Domaine de Joy IGP Côtes de Gascogne  . . . . .	<b>7,00€</b>	<b>30,00€</b>
---	--------------	---------------

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
 Net prices - Service included - Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation

# NOTRE CARTE DES VINS

WINES

## ROUGES RED

14cl 50cl 75cl

### LA PROVENCE

Tasquier Côtes de Provence AOP. . . . .	<b>8,00€</b>	<b>20,00€</b>	<b>25,00€</b>
Vignoble Rasse "Cuvée La Fontaine" IGP St Jeannet. . . . .			<b>30,00€</b>
Château Ste Roseline Cru classé AOP Côtes de Provence  . . . . .	<b>28,00€</b>	<b>38,00€</b>	

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Les Domaniales AOP Crozes-Hermitage. . . . .	<b>10,00€</b>	<b>40,00€</b>
Famille Perrin Méridion, AOP Château Neuf du Pape . . . . .		<b>60,00€</b>

### LE BEAUJOLAIS (VIN FRAIS ET LÉGER)

Domaine Mondenet AOP Brouilly par GABRIEL Jambon . . . . .	<b>35,00€</b>
--	---------------

### LA BOURGOGNE

Pinot Noir Vignerons de Buzy, AOP Côtes Chalonaises. . . . .	<b>9,00€</b>	<b>30,00€</b>
--	--------------	---------------

### LE BORDELAIS

Château la Colombière AOP St Emilion . . . . .	<b>35,00€</b>
--	---------------

### LES GRANDS VINS

Paul Jaloubet aîné "Les jumelles 2018" AOP Côte Rôtie . . . . .	<b>95,00€</b>
Micault Lupé Cholet 1er Cru 2017 AOP Pommard Clos. . . . .	<b>120,00€</b>
Château Boyd-Cantenac 2013 AOP Margaux. . . . .	<b>80,00€</b>

## Les Alcools



### WHISKIES

J&B . . . . .	4cl	<b>6,00€</b>
Jack Daniel's . . . . .	4cl	<b>7,00€</b>
Black Label . . . . .	4cl	<b>7,00€</b>

### GINS

Gordon . . . . .	4cl	<b>6,00€</b>
Bombay Sapphire . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>

### TEQUILA

Camino real . . . . .	4cl	<b>6,00€</b>
-----------------------	-----	--------------

### RHUMS

Rhum blanc . . . . .	4cl	<b>6,00€</b>
Diplomatico . . . . .	4cl	<b>10,00€</b>

### VODKA

Eristoff . . . . .	4cl	<b>6,00€</b>
--------------------	-----	--------------

### DIGESTIFS

Get 27, Baileys . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Marc Garlaban . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Limoncello. . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Manzana, Amaretto . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Sambucca, Grappa . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Grand Marnier. . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Calvados . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Armagnac . . . . .	4cl	<b>8,00€</b>
Poire William's . . . . .	4cl	<b>10,00€</b>
Cognac . . . . .	4cl	<b>10,00€</b>

La yole du Bantry est une embarcation datant de 1796. Son nom vient de la baie de Bantry où elle a été retrouvée intacte. C'est la plus ancienne embarcation de la Marine (dit la Royale). Elle était à bord de la frégate « LA RESOLUE » qui participait, alliée aux Irlandais, à un combat naval contre les Anglais. La frégate était en perdition en pleine mer. La Yole fut mise à l'eau pour sauver les officiers et fut arraisonnée par les Anglais dans la baie de Bantry. C'est là qu'elle a été découverte par des archéologues.

Si vous voulez naviguer à bord de ce bateau d'intérêt patrimonial et découvrir la rade de Villefranche. L'association « Une Yole pour Villefranche » vous propose des sorties tous les weekends, avec initiation à l'aviron.  
[www.yolevillefranche.com](http://www.yolevillefranche.com)