



LE BAR

COCKTAILS & TAPAS

« TENDANCES DE SAISON ET CRÉATIVITÉ
SONT À DÉCOUVRIR AU BAR DU DOMAINE »

« SEASONAL TRENDS AND CREATIVITY
ARE TO BE DISCOVERED AT THE BAR »





SOMMAIRE

SUMMARY



Champagnes & vins au verre <i>Champagne & wines by the glass</i>	3
Champagnes à la bouteille <i>Champagne by the bottle</i>	4-5
Créativité... Cocktails au Champagne <i>Creativity... Champagne Cocktails</i>	6
Créativité... Cocktails Signature & sans alcool <i>Creativity... Signature & non-alcoholic cocktails</i>	7-8
Apéritifs & Liqueurs	9
Bières & bières pression <i>Beers & draft beers</i>	10
Gin & Tonic & Vodkas	11-12
Rhums & Tequila & Whiskies	13
<i>Digestifs</i>	14
Jus de fruits, sodas & eaux <i>Fruit juices, sodas & water</i>	15
Les boissons chaudes, les salés & les sucrés <i>Hot drinks, nibbles, snacks & sweets</i>	16-20



CHAMPAGNE À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS



Taittinger Brut

12CL

25€

Taittinger Prestige Rosé

32€

LES VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS - WHITE WINES

12CL

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille

17€

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle

17€

VINS ROUGES - RED WINES

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle

17€



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE



37.5CL

75CL

150CL

BRUT NATURE

Billecart Salmon - Brut Nature

250€

EXTRA BRUT

270€

Pierre Gerbais – Lieu-Dit, La Loge

BRUT

Taittinger – Brut Réserve

75€

149€

300€

Bollinger - Spécial Cuvée

195€

Billecart Salmon – Brut Réserve

210€

Louis Roederer – Collection 246

185€

Maison Ruinart – R de Ruinart

240€

DEMI-SEC

Billecart Salmon – Demi-Sec

255€

BLANC DE BLANCS

Maison Ruinart – Blanc de blancs

230€

Louis Roederer – Blanc de Blancs,
2016

430€

ROSE

Taittinger – Prestige Rosé

194€

300€

Billecart Salmon – Brut Rosé

350€

Laurent Perrier – Cuvée Rosé

310€

Ruinart – Rosé

320€

Bollinger – Rosé

260€

Amour de Deutz Rosé 2015



CHAMPAGNE D'EXCEPTION

PRESTIGIOUS CHAMPAGNE



75CL 150CL

Duval Leroy

Femme de Champagne – Brut Grand Cru

415€

Billecart Salmon

Vintage 2013

Les Rendez-vous, N°2 Pinot Noir

350€

500€

Deutz

Amour de Deutz 2011

440€

Laurent Perrier

Grand Siècle N°25

620€

Bollinger

La Grande Année 2014

530€

Taittinger

Comtes de champagne, Blanc de blancs 2011

Comtes de champagne, Blanc de blancs 2012

525€

525€

Louis Roederer

Cristal 2013

Cristal 2015

990€

990€

Dom Pérignon

Vintage 2010

710€

Krug

Brut 2004

Brut 2011

Grande Cuvée, 170ème édition

Grande Cuvée, 166ème édition

Brut Rosé, 20ème édition

960€

1510€

1500€

1400€

2200€



CRÉATIVITÉ COCKTAILS AU CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS



24 €

Table de Pierre (12cl)

Champagne Irroy, Liqueur de Verveine Abbaye de Lérins, sirop de thym maison, jus de citron

Irroy Champagne, Abbaye de Lérins Verbena Liqueur, thyme syrup, lemon juice

Dolce Provenza (12cl)

Champagne Irroy, crème de framboise, Martini rosé, jus de citron

Irroy Champagne, raspberry cream, rosé Martini, lemon juice

Jardin des Senteurs (12cl)

Champagne Irroy, orange colombo, Liqueur d'amande, confiture d'abricot, romarain frais.

Irroy Champagne, Almond liqueur, Apricot jam, fresh Rosemary



CRÉATIVITÉ COCKTAILS SIGNATURE

CREATIVITY SIGNATURE COCKTAILS



20 €

Mojito Provençal (12cl)

Frais & Herbacé / Fresh & Herbal

Pastis, jus d'orange pressé, confiture, limonade, menthe fraîche

Pastis, freshly squeezed orange juice, lemonade, fresh mint

Saint-Paul (10 cl)

Acidulé & Herbacé / Tangy & Herbal

Rhum havana, Cognac Remy Martin VSOP, Confiture de figue,

Thé glacé maison, citron vert, Blanc d'oeuf

Havana rum, Remy Martin VSOP Cognac, fig jam,

homemade iced tea, lime, Egg white

Amor Amor (10 cl)

Sec & Floral / Dry & Floral

Gin bombay Saphir, Jus de citron, Sirop de lavande.

Saphir Bombay Gin, lemon juice, lavender syrup

Méditerranéen Spritz (10 cl)

Sec & Floral / Dry & Floral

Campari, Jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse, prosecco.

Campari, grapefruit juice, grapefruit syrup, Prosecco.

Réalisation de Cocktails Classiques avec alcool sur demande (12cl)

20€

Creation of Classic Cocktails with alcohol on request



CRÉATIVITÉ COCKTAILS SANS ALCOOL

CREATIVITY NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



14 €

Agrumes (12 cl)

Gourmand / Réconfortant / Indulgent / Comforting

Jus de Citron, Jus de pamplemousse, Jus d'orange

Lemon juice, Grapefruit juice, Orange juice

Parfum d'enfance (15 cl)

Floral & rafraichissant / Floral & Refreshing

Jus de citron, sirop fleur d'oranger, menthe fraîche, limonade

Lemon juice, orange blossom syrup, fresh mint, lemonade

La Pierre de Soleil (14 cl)

Fruité & rafraichissant / Fruity & Refreshing

Jus d'abricot, jus de citron, sirop de basilic fait maison, ginger ale

Apricot juice, lemon juice, homemade basil syrup, lemon juice



NOS APÉRITIFS



Pastis 51 / Ricard / Suze (4cl)	12€
Pastis Bardouin (4cl)	12€
Absente 55° (4cl)	12€
	4CL
Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé	12€
Rinquinquin, Orange Colombo	12€
Lillet Rouge ou Blanc	12€
Vermouth de Forcalquier, Vermouth au Gênepi	12€
Porto Sandeman Ruby	12€
Porto Graham's fine Tawny	17€
Porto Graham's Tawny 10 ans	24€

NOS LIQUEURS

4CL

Limoncello	12€
Get 27, Get 31	12€
Drambuie	12€
Frangelico	12€
Bailey's	12€
Sambuca	12€
Grand Marnier Cordon Rouge	12€
Cointreau	12€
Kalhua, Amaretto	12€
Fernet Branca	12€
Hedonist (Cognac & Liqueur de gingembre)	12€
Verveine Abbaye de Lérins	12€
Mandarine Abbaye de Lérins	12€
Gênepi Dolin	12€
Chartreuse jaune	17€
Chartreuse verte	17€



NOS BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS



33CL

Heineken blonde	12€
Heineken Sans Alcool 0%	8€
Bacho Saint Pauloise Ambrée	14€
Bacho Saint Pauloise IPA	14€
Bacho Saint Pauloise Blonde	14€
Bacho Bière Blanche Artisanale brassée « à la Belge »	14€
Hop Wave Blonde	14€
Flying Hop IPA	14€
Desperados	12€
Corona (35.5cl)	12€

NOS BIÈRES PRESSION

DRAFT BEERS

25CL

Panaché	11€
Birra Moretti blonde Pression	12€
Birra Moretti blonde Pression (50cl)	16€

CIGARETTES

30 €/PAQUET



GIN



TOUS NOS GIN SON SERVIS AVEC LE TONIC FEVER TREE ORIGINAL,
MÉDITERRANÉEN OU LIGHT

*ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THE ORIGINAL TONIC FEVER TREE,
MEDITERRANEAN OR LIGHT*

FRANÇAIS / FROM FRANCE

4CL

Comte de Grasse : Gin 44°N

34€

Orange amère, cade, mimosa, rose Centifolia et immortelle sont distillés avec les méthodes modernes et une technologie d'extraction de pointe inspirée du milieu de la parfumerie

Bitter orange, cade, mimosa, Centifolia rose and immortelle are distilled using modern methods and cutting-edge extraction technology inspired by the world of perfumery

Gin Lachanenche des Alpes de Hautes Provence

20€

Traditionnel, puissant et complexe ou l'amertume du genièvre est équilibrée par des notes d'épices, d'agrumes, de fleurs et de coriandre

Traditional, powerful and complex where the bitterness of juniper is balanced by notes of spices, citrus fruits, flowers and coriander

Yu Gin - Domaines François Lurton

30€

Citron Yuzu, poivre de Sichuan, genévrier, réglisse

Yuzu lemon, Sichuan pepper, juniper, licorice

ANGLAIS / FROM ENGLAND

Bombay Sapphire

24€

Léger, épicé, notes terreuses

Light, spicy, earthy notes

Plymouth

28€

Notes terreuses et arômes fruités

Earthy notes and fruity aromas

Tanqueray Ten

28€

Orange, coriandre, cardamome

Orange, coriander, cardamome



GIN



TOUS NOS GIN SON SERVIS AVEC LE TONIC FEVER TREE ORIGINAL OU
MÉDITERRANÉEN

*ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THE ORIGINAL TONIC FEVER TREE OR
MEDITERRANEAN*

ECOSSAIS / FROM

Hendrick's SCOTLAND

Concombre, rose et agrumes

Cucumber, rose et citrus

4CL

32€

ESPAGNE / FROM SPAIN

Gin Mare

Saveurs herbacées de romarin et de thym au genévrier

Herbaceous flavors of rosemary and thyme with juniper

32€

JAPON / FROM JAPAN

KI NO BI TEA Dry Gin

Nez délicat et gourmand qui fait écho en bouche, des notes de chocolat blanc suivies de genièvre conduisent à une finale longue au thé vert

Delicate nose, notes of white chocolate followed by juniper lead to a long green tea finish

38€

VODKAS

TOUTES NOS VODKA, RHUM ET TEQUILA PEUVENT ÊTRE SERVIES SUR GLACE OU
AVEC L'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

*ALL OUR VODKA, RUM AND TEQUILA CAN BE SERVED ON ICE OR WITH EXTRA SODA,
WATER, FIZZY WATER ON REQUEST...*

4CL

Belvédère (France)

24€

Greygoose (France)

24€

Ketel One (Pays-Bas)

21€

Absolut (Suède)

21€

Russian standard (Russie)

20€

Stolichnaya (Russie)

20€

Beluga Gold Line (Russie)

45€



RHUMS

	4CL
Trois Rivières blanc agricole (Martinique)	22€
Cachaca Leblon (Brésil)	20€
Havana 3 ans (Cuba)	20€
Havana 7 ans (Cuba)	24€
Diplomatico "Reserva Exclusiva" (Vénézuéla)	27€
Zapaca XO (Guatemala)	32€
Eminente - Rhum hors d'âge - Reserva - 7 ans (Cuba)	34€

TÉQUILAS

	4CL
Tequila Milagro Silver	20€
Tequila Don Julio Blanco	22€
Tequila Don Julio Reposado	30€
Tequila Clase Azul, Reposado	56€
Tequila Casamigos Blanco	25€
Mezcal La Escondida Blanco	25€

WHISKIES

BLENDED SCOTCH	4CL	AMERICAN WHISKEYS	4CL
Johnnie Walker - Red Label	20€	Jack Daniel's	22€
Chivas Regal – 12 ans d'âge	21€	Bulleit – Rye	24€
Johnnie Walker – Black label	25€	Bulleit – Bourbon	24€
Johnnie Walker – Blue label	47€	WHISTLE PIG 15 ans Estate Oak Rye	65€
SCOTCH WHISKEYS	4CL		
Oban - 14 ans d'âge	24€		
Talisker - Port Ruighe	24€		
Glenmorangie - The Original – 10 ans d'âge	26€	IRISH WHISKEYS	4CL
Knockando – 12 ans d'âge	26€	Jameson	21€
Glenfiddich - 12 ans d'âge	24€	Bushmills	22€
Lagavulin – 16 ans d'âge (tourbé)	33€		
Macallan – 12 ans	45€	JAPAN WHISKEY	4CL
		Akashi Blended white Oak	25€
		Bushmills	



DIGESTIFS



EAUX-DE-VIE

4CL

Poire William	12€
Mirabelle	12€
Marc de Provence	12€
Grappa	12€
Eau de vie de vieilles prunes - MICLO GRANDE RESERVE	15€

COGNAC

4CL

Remy Martin V.S.O.P	20€
Remy Martin X.O	32€
Hennessy X.O	34€
Martell Cordon Bleu Extra Old Cognac	55€

ARMAGNAC

4CL

Fontaine de Coigny V.S.O.P	24€
Fontaine de Coigny 1996	37€
Fontaine de Coigny 1989	45€
Fontaine de Coigny 1985	52€
Fontaine de Coigny 1982	66€
Fontaine de Coigny 1968	92€
Fontaine de Coigny 1959	118€

CALVADOS

5CL

Christian Drouin VSOP CŒUR DE LION	30€
Christian Drouin XO	37€



JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT JUICE



18CL

12€

Orange ou pamplemousse ou citron
Orange or Grapefruit or Lemon

SMOOTHIE DE VOTRE CHOIX

SMOOTHIE OF YOUR CHOICE

18CL

21€

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

PATRICK FONT FRUIT JUICE

12 € (25cl)

Nectar d'abricot/*apricot nectar*
Nectar poire Williams/*Williams pear nectar*
Nectar pêche de vigne/*Vine peach nectar*

Nectar de mangue/*Mango juice*
Jus de fraise/*Strawberry juice*
Jus de tomate rouge/*Red tomato juice*

SODAS

10 €

Coca-Cola (33cl)
Coca Zéro (33cl)
Ice tea Pêche (25cl)
Limonade LA FRATERNAL (33cl)

Limonade (25cl)
Schweppes tonic (25cl)
Ginger Ale (25cl)
Red Bull (25cl) +2€



EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Vittel (50cl)	7€	Badoit (33cl)	6€
Vittel (100cl)	10€	San Pellegrino (50cl)	7€
Aqua Chiara pétillante ou plate (Eau du Domaine microfiltrée - 75cl)	5€	San Pellegrino (100cl)	10€



CAFÉS

COFFEE



*Café Espresso/Décaféiné	6€	Chocolat Chaud traditionnel 10€
*Double espresso, Américain	8€	Café Latte traditionnel 10€
*Café au lait, cappuccino	10€	
*Lait chaud, noisette	7€	Thé Matcha Latte 14€

THÉS ET INFUSIONS 10€

TEA

***Demandez notre sélection PASCAL HAMOUR**, ou Infusion de notre jardin exclusivement bio :

Agastache	Romarin/ <i>Rosemary</i>	Verveine/ <i>Verbena</i>
Citronnelle/ <i>Lemongrass</i>	Thym citronné/ <i>Lemon thyme</i>	Camomille
Sauge/ <i>Sage</i>	Menthe/ <i>Mint</i>	Melisse/ <i>Melissa</i>

***Choix de lait : Vache/ amande/ soja ou avoine...**
Supplément : version « frappé » + 3€ par boisson
**Choice of milk: Cow/almond/soy or oat...*
Supplement: "frappé" version + €3 per drink



DÉJEUNER & DÎNER

- Disponible de 12h00 à 21h00 -



LES INTEMPORELS...

Salade Caesar

poulet pané ou grillé, Parmesan, tomates & sauce ceasar

28 €

Salade Niçoise Traditionnelle

Mesclun de salade, thon, anchois, oeufs durs, olives & petits légumes

31 €

Burrata des Pouilles

Tomates de plein champ, pesto de basilic

29 €

FINGER FOOD...

Mas Burger

steak, cheddar, cornichons pickles,
tomates de nos maraichers & pomme pont neuf

32 €

Pizzetta Italienne

Jambon truffé, straciatella, roquette

33 €

Croque-monsieur

Sauce mornay, jambon blanc et comté 18 mois, mesclun

35 €

TOUT EN DOUCEURS...

16 €

La pâtisserie du jour, demandez notre sélection!

Salade de fruits de saison



Glaces et sorbets Maison (3 boules)





LUNCH & DINNER

- Available from 12:00 PM to 9:00 PM -



THE TIMELESS ONES...

Caesar salad

28 €

with chicken (grilled or breaded), Parmesan, tomatoes & caesar dressing

Niçoise salad

31 €

Mesclun greens, tuna, anchovies, hard-boiled egg, olives and seasonal vegetables

Burrata from Puglia

29 €

Field-grown tomatoes & pesto of basil

FINGER FOOD...

Mas Burger

32 €

steak, cheddar cheese, pickles, tomatoes from our farmers & Pont-neuf fries

Italian pizzetta

33 €

Truffled ham, stracciatella, & arugula

Finger Croque-Monsieur

35 €

Mornay sauce, white ham and 18-month Comté cheese & mesclun salad

ALL IN SWEETNESS...

16 €

Today's pastry, ask for our selection!

Seasonal fruit salad 

Homemade Ice Creams and Sorbets (3 scoops)





MENU ENFANT - 4 À 12 ANS- (3 PLATS) 32 €

1 Entrée au choix (10 € si commandée seule)

Salade de pâtes à la sauce tomate et billes de mozzarella
L'assiette de jambon blanc et salade verte
Tomates & billes de Mozzarella

* * *

1 Plat au choix (22 € si commandé seul)

Steak haché Black Angus
Poisson du jour 
Blanc de poulet fermier 
Nuggets de poulet « Bio » 4 pièces
Pâtes ou semoule accompagnées de sauce Tomate / Pesto ou Bolognaise

1 Garniture au choix (12 € si commandée seule)

Légumes de saison/ Frites maison / ou Purée de pommes de terre

* * *

1 Dessert au choix (10 € si commandé seul)

Mousse au chocolat/ Fromage blanc et coulis de fruits rouges/ Glace vanille et chocolat...

Celery salt (allergen) available in glass jars on the bar counter/ some cocktails may contain celery salt and some wines may contain sulfites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation. Some products contain sulfites/egg products/milk products. Allergen map available at the Desk



CHILDREN'S MENU 4 TO 12 YEARS OLD (3 COURSES) 32 €

1 starter of your choice (10€ per dish)

Pasta salad with tomato sauce and mozzarella balls
The plate of white ham and green salad
Tomato & Mozzarella balls

* * *

1 dish of your choice (22€ per dish)

Black Angus ground beef 
Fish of the day 
Free-range poultry breast
"Organic" chicken nuggets 4 pieces
Pasta or semolina with Tomato / Pesto / Bolognese sauce 

1 garnish of your choice (12€ per dish)

Seasonal vegetables / Homemade French fries / or Mashed potatoes

* * *

1 Dessert of your choice (10€ per dish)

Chocolate mousse/ Cottage cheese and red fruit coulis/ Vanilla and chocolate ice cream...

Celery salt (allergen) available in glass jars on the bar counter/ some cocktails may contain celery salt and some wines may contain sulfites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation. Some products contain sulfites/egg products/milk products. Allergen map available at the Desk



Partenaires

Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'Expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.
Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.