



ARTY SUMMER ROOF
BY
David David

NOS SUGGESTIONS

COCKTAILS

Aperol Spritz Apérol / Prosecco / Eau gazeuse Apérol / Prosecco / Sparkling water	12€
Spicy Moscow Mule Russian Standard Vodka infusée piments / Spicy mango / Ginger beer - Fever Tree Citron vert / Angostura Bitter / Concombre Russian Standard Vodka infused chilli peppers / Spicy mango / Ginger beer – Fever Tree Lime / Angostura Bitter / Cucumber	14€
Mojito Bacardi Anejo Cuatro / Sirop de sucre de canne / Citron vert / Menthe fraîche / Eau gazeuse Bacardi Anejo Cuatro / Cane sugar syrup / Lime / Fresh mint / Sparkling water	14€
Five Tiki Sailor Jerry Rhum / Thé Bergamote / Jus d’ananas et de passion / Citron vert / Sirop combava / Menthe fraîche Sailor Jerry Rum / Bergamote Tea / Pineapple and passion juice / Lime / Combava syrup / Fresh mint	14€
Old Fashion Jim Beam Double Oaked / Sucre / Angostura Bitter Jim Beam Double Oaked / Sugar / Angostura Bitter	14€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon / Brut Impérial	12cl	75cl
Moët & Chandon / Rosé impérial	16€	105€
	19€	125€

VINS - WINE

BLANC - WHITE		
IGP Côtes de Provence / Château du Rouët « Teres »	12cl	75cl
Côte de Gascogne / Domaine Tariquet « Premières Grives » / 2018	8€	39€
Bourgogne / Chablis / Domaine Moreau / 2018	10€	55€
	12€	65€
ROSÉ - ROSE		
IGP Côtes de Provence / Château du Rouët « Teres »	12cl	75cl
Côtes de Provence / Château La Coste / 2018	8€	39€
Côtes de Provence / Château Miraval / 2019	10€	55€
	12€	65€
ROUGE - RED		
IGP Côtes de Provence / Château du Rouët « Teres »	12cl	75cl
Cotes de Provence / Domaine Figuière « Première » / 2017	8€	39€
Bourgogne / Pinot Noir / Domaine Amiot / 2016	12€	65€
	12€	65€

Pour davantage de choix, notre carte des vins est à votre disposition.
For more choice, our wine list is at your disposal.

LES BIÈRES (75CL)

La Punition / 6%vol Elle délivre des arômes maltés et fruités à la saveur subtilement houblonnée.	45€
La Récidive / 10%vol Elle délivre des arômes céréaliers et fruités à la saveur subtilement douce et équilibrée.	45€
La Confession / 14%vol Elle délivre des arômes maltés, fruités et liquoreux à la saveur légèrement sucrée.	45€

FINGER FOOD

100% HOMEMADE

CÔTÉ SALÉ



Pizza soufflée comme sur un nuage

Tomate, olives Taggiasche, parmesan

Pizza soufflée like on a cloud

Tomato, Taggiasche olives, parmesan cheese

8€



Falafels aux lentilles vertes, houmous léger de poivrons rôtis

Green lentil falafel, light roasted pepper hummus

9€

Ceviche de bar de la baie de Cannes

Leche del tigre de lait de coco, citron vert

Bass ceviche from the Bay of Cannes

Leche del tigre of coconut milk, lime

11€



Guacamole minute comme à Tulum

Chips de blé & de maïs

Homemade guacamole like in Tulum

Wheat and corn crisps

15€

Galettes de tortilla d'agneau confit 24h

Maïs soufflé, purée d'haricots rouges, coriandre fraîche

Little tortilla with 24-hour lamb confit

Popcorn, red bean purée, fresh coriander

8€

Brochettes Kefta, sauce yaourt légère aux herbes fraîches

Kefta skewers, light yoghurt sauce with fresh herbs

11€



Stracciatella de mozzarella

Pastèque, olives Taggiasche, piment d'Espelette, huile d'olive, gomasio

Mozzarella stracciatella

Watermelon, Taggiasche olives, Espelette chilli pepper, olive oil, gomasio

15€

Croustillants de poulet aux pétales de maïs soufflé

Sauce barbecue & sauce au fromage blanc et herbes fraîches

Cornflakes chicken crisps

Barbecue sauce & cottage cheese and fresh herbs sauce

9€

Gambas croustillantes à la menthe

Sauce façon Tigre qui pleure

Crispy prawns with mint

Tiger weeping sauce

12€

Véritable Fuet Catalan

Authentic Catalan dry sausage

12€



Aubergine grillée et en caviar parfumée aux herbes de Garrigue

Tomate, fêta, pignons de pin torréfiés

Grilled and caviar eggplant flavoured with Garrigue herbs

Tomato, feta cheese, roasted pine nuts

14€



Légumes croquants

Tapenade, sauce fromage blanc, citron, ciboulette

Crunchy vegetables

Tapenade, cottage cheese sauce, lemon, chives

14€

Planche de charcuteries

Coppa, Fuet Catalan, Spiniata, Mortadelle

Cold meats board

Coppa, Fuet Catalan, Spiniata, Mortadella

19€

Planche de fromages

Chèvre frais, Ossau-Iraty, Bleu des Causses, Comté

Cheeses board

Fresh goat cheese, Ossau-Iraty, Bleu des Causses, Comté

19€



Végétarien



Vegan

FINGER FOOD

100% HOMEMADE

CÔTÉ SUCRÉ

- | | | |
|---|--|-----|
|  | Sorbet abricot à l'italienne, miel de lavande
Eclats de brownie aux amandes
<i>Italian apricot sorbet with lavender honey</i>
<i>Almond brownie flakes</i> | 8€ |
|  | Dim Sum de fruits rouges
<i>Red fruits Dim Sum</i> | 9€ |
|  | Fines barres chocolatées glacées à la vanille
Cacahuète et caramel
<i>Little vanilla iced chocolate bars</i>
<i>Peanut and caramel</i> | 11€ |
|  | Fraîcheur citron du pays, meringue dorée parfumée au thym
Cœur intense au citron confit
<i>Fresh local lemon, golden meringue flavoured with thyme</i>
<i>Intense heart with candied lemon</i> | 8€ |
|  | Ceviche de pêches pochées au poivre de Timut
<i>Ceviche of poached peaches with Timut pepper</i> | 8€ |
|  | Panier de fraises fraîches
Sucre et sauce chocolat
<i>Fresh strawberries</i>
<i>Sugar and chocolate sauce</i> | 14€ |
|  | Planche de dégustation sucrée
<i>Sweet sharing plater</i> | 32€ |

LES COCKTAILS

BULLES - BUBBLES

Royal Pimm's No1 - 1859

18€

Pimm's No1 / Concombre / Menthe fraîche / Orange / Framboises fraîches / Prosecco Astoria
Pimm's No1 / Cucumber / Mint / Orange / Fresh raspberries / Prosecco Astoria

Love Martini

20€

Grey Goose Vodka / Coulis de fruits rouges / Sirop de violette / Prosecco Astoria
Grey Goose Vodka / Red fruit coulis / Violet syrup / Prosecco Astoria

To Byrrh or not to Byrrh

20€

Byrrh / Framboises fraîches / Menthe fraîche / Lime / Bitter poivre / Schweppes Tonic
Byrrh / Fresh raspberries / Fresh mint / Lime / Pepper bitter / Schweppes Tonic

Méli-Mélo

20€

PS 31 / Gingembre / Basilic / Concombre / Menthe fraîche / Prosecco Astoria
PS 31 / Ginger / Basil / Cucumber / Fresh mint / Astoria Prosecco

LES BASIQUES & OUBLIÉS BASICS & OLDIES

Brandy Alexander - (1930's)

12€

Cognac Rémy Martin VSOP / Crème cacao brun / Crème fraîche / Noix de Muscade
Rémy Martin Cognac VSOP / Brown cocoa cream / Fresh cream / Nutmeg

Bijou – (Harry Johnson 1889)

14€

Hendrick's Gin / Martini rouge / Chartreuse verte / Orange bitter
Hendrick's Gin / Red Martini / Green Chartreuse / Orange bitter

Aviation – (Hugo Ensslin 1916)

15€

Oxley Gin / Citron jaune / Maraschino Luxardo / Liqueur de violette
Oxley Gin / Lemon / Maraschino Luxardo / Violet liquor

Boulevardier – (1927) Vieilli en fût

16€

Hudson Bourbon / Martini Ambrato / Campari
Hudson Bourbon / Martini Ambrato / Campari

Vieux Carré - (Walter Bergeron 1938)

16€

Bulleit Rye Whiskey / Cognac Rémy Martin VSOP / Martini rouge / Bénédictine
Angostura Bitter / Peychaud Bitter
Bulleit Rye Whiskey / Rémy Martin cognac VSOP / Red Martini / Benedictine
Angostura Bitter / Peychaud Bitter

OLD FASHIONED / TWIST

Bourbon Old Fashioned - (James E. Pepper 1884)

14€

Jim Beam Double Oaked / Sucre / Angostura Bitter
Jim Beam Double Oaked / Sugar / Angostura Bitter

Aztec Old Fashioned

16€

Téquila Patrón Silver / Sirop d'érable / Bitter chocolat / Zest d'orange / Fève de tonka
Tequila Patrón Silver / Maple syrup / Chocolate Bitter / Orange Zest / Tonka bean

Calvador Old Fashioned

22€

Calvados Lecompte 5 ans / Sirop de châtaigne / Bitter orange et chocolat / Cannelle
Lecompte Calvados 5 years / Chestnut syrup / Chocolate and orange bitter / Cinnamon

AUJOURD'HUI & HIER TODAY & YESTERDAY

Spicy Moscow Mule 14€
Russian Standard Vodka infusée piments / Spicy mango / Ginger beer - Fever Tree / Citron vert / Angostura Bitter / Concombre
Russian Standard Vodka infused chilli peppers / Spicy mango / Ginger beer – Fever Tree / Lime / Angostura Bitter / Cucumber

Mai Tai « Roa Ae » (Victor Bergeron 1944) 14€
Myers’ Dark Rhum / Rhum Trois Rivières blanc / Cointreau / Citron vert / Sirop d’orgeat
Myer’s Dark Rum / Trois Rivières blanc Rum / Cointreau / Lime / Orgeat syrup

Five Tiki 14€
Sailor Jerry Rhum / Thé Bergamote / Jus d’ananas et de passion / Citron vert / Sirop combava / Menthe fraîche
Sailor Jerry Rum / Bergamote Tea / Pineapple and passion juice / Lime / Combava syrup / Fresh mint

Carré d’As (Yves Esposito 2003) 15€
Grey Goose Vodka / Suze / Liqueur de fraises des bois / Jus d’ananas / Sirop de caramel
Grey Goose Vodka / Suze / Wild strawberry liqueur / Pineapple juice / Caramel syrup

Lemon Moon « à Partager à 2 » / « To share for 2 » 30€
Gin Hendrick’s infusé citronnelle / Citron vert / Jus de pomme / Sirop de cannelle / Peychaud bitter
Gin Hendrick’s infused lemongrass / Lime / Apple juice / Cinnamon syrup / Peychaud bitter

Yindee 14€
Gin Bombay original / Jus de citron jaune / Sirop sucre de canne / Kwai Feh Litchi / Jus de canneberge / Bitter Rhubarbe
Original Gin Bombay / Lemon juice / Cane sugar syrup / Kwai Feh Lychee / Cranberry juice / Rhubarb bitter

Tigre Thaï Collins 14€
Sailor Jerry Rhum / Cointreau / Crème de coco / Piment oiseau / Citron vert / Limonade
Sailor Jerry Rum / Cointreau / Coconut cream / Chili pepper / Lime / Lemonade

El Chupacabra 16€
Téquila Patrón / Cointreau / Citron vert / Sirop de betterave maison / Bitter pamplemousse / Blanc d’oeuf
Tequila Patrón / Cointreau / Lime / Homemade beet syrup / Grapefruit bitter / Egg white

LES INCONTOURNABLES THE UNAVOIDABLE

Apérol Spritz	12€	Cosmopolitan	14€	Irish Coffee	15€
Pisco Sour	14€	Falernum Dark & Stormy	15€	Expresso Martini	15€
Amaretto Sour	14€	Porn Star Martini	15€		

GIN & TONIC / PERFECT SERVE 5cl

Bombay Sapphire / Angleterre / 40° / Schweppes Tonic Pink Pepper 16€
Garniture : Gingembre / Zeste de citron vert
Garnish: Ginger / Lime zest

Oxley / Angleterre / 47°/ Fever Tree Aromatique Tonic 16€
Garniture : Basilic / Menthe fraîche / Gingembre
Garnish: Basil / Fresh mint / Ginger

G VINE / France / 40° / Schweppes Tonic Hibiscus 18€
Garniture : Basilic / Zeste citron jaune
Garnish: Basil / Lemon zest

Star of Bombay / Angleterre / 47.5° / Schweppes Indian Tonic 18€
Garniture : Orange / Anis étoilé
Garnish: Orange / Star anise

Hendrick’s / Ecosse / 41.4° / Fever Tree Elderflower Tonic 18€
Garniture : Concombre / Citron vert
Garnish: Cucumber / Lime

Tanqueray Ten / Ecosse / 47.3° / Fever Tree Aromatic Tonic 20€
Garniture : Romarin / Thym
Garnish: Rosemary / Thyme

Botanist / Ecosse / 46° / Fever Tree Elderflower Tonic 22€
Garniture : Tranche de pamplemousse / Zeste citron vert
Garnish: Slice of grapefruit / Lime zest

Citadelle / France / 40° / Schweppes Hibiscus & Orange Blossom 23€
Garniture : Zeste citron / Anis étoilé
Garnish: Lemon zest / Star anise

Gin par Drouin / France / 42°/ Schweppes Indian Tonic 23€
Garniture : Pomme macérée Calvados / Cannelle
Garnish: Macerated Calvados apple / Cinnamon

Monkey 47 / Allemagne / 47° / Fever Tree Aromatique Tonic 24€
Garniture : Orange bitter / Zeste de pamplemousse / Sauge
Garnish: Orange bitter / Grapefruit zest / Sage

KI NO BI / Japon 45.7° / Fever Tree Mediterranean Tonic 32€
Garniture : Poivre Sansho / Zeste Combava
Garnish: Sansho pepper / Combava zest

LES MOCKTAILS

Savana Nectar de mangue / Purée de fraise / Sirop de vanille Mango nectar / Strawberry puree / Vanilla syrup	12€
Sunset Jus de pomme / Jus d’ananas / Citron vert / Sirop de fraise Apple juice / Pineapple juice / Lime / Strawberry syrup	12€
Violette Colada Jus d’Ananas / Crème de noix de coco / Sirop de violette Pineapple juice / Coconut cream / Violet Syrup	12€
Asian Sakura Jus de canneberge / Sirop de jasmin / Schweppes Ginger beer / Sirop de litchi Cranberry juice / Jasmine syrup / Schweppes Ginger beer / Lychee syrup	12€
Virgin Mojito Citron vert / Cassonade / Menthe fraîche / Perrier Lime / Brown sugar / Fresh mint / Perrier	12€

LES APERITIFS

ANIS / AMERS / VERMOUTH & PORTO ANISE / AMERS / VERMOUTH & PORT WINE

	5cl	7cl
Ricard / Pastis 51 / Pernod	8€	
Martini Bianco / Rosso / Fiero / Noilly Prat	8€	
Suze / Campari /Byrrh / Banyuls / Picon		10€
Porto Graham Blanc / Porto Rozes Tawny		10€

VODKA

	5cl	70cl
Russian Standard Vodka / Zubrowka Biala / Zubrowka	14€	160€
Grey Goose / Ketel One	16€	190€
Grey Goose La Poire / Belvédère	18€	
Grey Goose Ducasse	26€	250€
Grey Goose VX	32€	

AGAVE / TEQUILANA WEBER

	5cl	70cl
Altos Olmeca	14€	160€
Patrón Silver Don Julio Blanco	18€	190€
Milagro Reposado	18€	
Patrón Reposado / Don Julio Reposado	20€	
Patrón Grand Platinum	50€	

LA ROUTE DE LA SOIF / RHUM THE THIRSTY ROAD / RUM

	5cl	70cl
Cachaça Leblon	14€	
Trois Rivières blanc	14€	
Bacardi Anejo Cuatro / Pampero Especial / Captain Morgan Spicy	14€	160€
Trois Rivières Triple Millésime	16€	
Diplomatico / Myer’s / Pyrat	16€	180€
Bacardi Ocho / Santa Teresa Gran Réserve / Havana Club 7 ans	18€	
Angostura 1919	19€	
Bacardi Eximo / Zacapa 23 / Mount Gay XO	20€	250€

LES WHISKIES

ECOSSE / BLEND SCOTLAND / BLEND

	5cl
Grant's	14€
Dewar's 12 ans	16€
Johnnie Walker Black Label / Chivas 12 ans	18€
Johnnie Walker Blue Label	45€

IRLANDAIS / BLEND / MALT IRISH / BLEND / MALT

	5cl
Jameson / Blend	14€
Connemara Distillers Edition / Single Malt	18€

CANADIAN / RYE

	5cl
Canadian Club	14€
Crown Royal	15€

ECOSSE / PUR MALT / SINGLE MALT SCOTLAND / PUR MALT / SINGLE MALT

	5cl		5cl
Glenfiddich 12 ans / Speyside	14€	Macallan 12 ans / Speyside	22€
Cardhu 12 ans / Speyside	16€	Talisker Port Ruighe / Isle de Skye	24€
Knockando Season 12 ans	16€	Laphroaig 15 ans / Islay	24€
Glen Grant 10 ans / Speyside	16€	Laphroaig 18 ans / Islay	26€
Monkey Shoulder / Speyside	16€	Lagavulin 16 ans / Islay	26€
Laphroaig 10 ans / Islay	16€	Glenfiddich 18 ans / Speyside	28€
Glenfiddich 15 ans / Speyside	18€	Balvenie Portwood 21 ans / Speyside	28€
High Land Park 12 ans / Highlands / Orkney	18€	Glenmorangie 18 ans / Highlands	28€
Oban 14 ans / Highlands	20€	High Land Park 18 ans / Highlands / Orkney	34€

BOURBON / KENTUCKY / TENNESSEE

	5cl
Jack Daniel's Old N°7	14€
Four Roses Single Barrel / Knob Creek Kentucky	18€
Maker's Mark / Gentleman Jack / Jim Beam Double Oaked	18€
Hudson / Woodford reserve Double Oaked	20€

LES DIGESTIFS

DIGESTIFS / TERROIRS & EXCELLENCE AFTER DINER / LOCAL & EXCELLENCE

	5cl
Calvados / Lecompte 5 ans	20€
Calvados / Victor Gontier 2003 / Domfrontais	34€

Bas Armagnac / Laberdolive 1995	36€
Bas Armagnac / Laberdolive 1979	54€

Cognac / Hennessy VSOP / Rémy Martin VSOP	20€
Cognac / Hennessy XO on ice / Rémy Martin XO	45€
Cognac / Hennessy Paradis	130€
Cognac / Rémy Martin Louis XIII	250€

Poire William / Klipfel	20€
Eau de vie de mirabelle / Klipfel	20€
Eau de vie de framboise / Morand	25€
Eau de vie de prune / Domaine Brana	22€
Grappa / Piave	16€

LIQUEURS & ELIXIR

	5cl
Get 27 / Get 31 / Passoa / Cointreau / Amaretto di Saronno / Jaegermeister	12€
Fernet Branca / Grand Marnier / Hedonist	

Grand Marnier Cuvée Alexandre / St Germain / Chartreuse verte / Drambuie	14€
Patrón XO Café / Chambord	

VINS / BACCHUS WINE / BACCHUS

BLANCS / WHITE

		12cl	75cl
IGP Côtes de Provence / Château du Rouët « Teres »	N.M	8€	39€
Côte de Gascogne / Domaine Tariquet « Premières Grives »	2018	10€	55€
Bourgogne / Chablis / Domaine Moreau	2018	12€	65€

ROUGES / RED

IGP Côtes de Provence / Château du Rouët « Teres »	N.M	8€	39€
Cotes de Provence / Domaine Figuière « Première »	2017	12€	65€
Bourgogne / Pinot Noir / Domaine Amiot	2016	12€	65€

ROSÉS / ROSÉ

IGP Côtes de Provence / Château du Rouët « Teres »	N.M	8€	39€
Côtes de Provence / Château La Coste	2018	10€	55€
Côtes de Provence / Château Miraval	2019	12€	65€

PÉTILLANTS / SPARKLING

Astoria Prosecco	N.M	14€	74€
Moët & Chandon / Brut impérial	N.M	16€	105€
R de Ruinart / Brut	N.M		125€
Ruinart / Blanc de Blancs	N.M		195€

BULLES ROSÉES / PINK BUBBLES

Moët & Chandon Rosé impérial	N.M	19€	125€
Billecart-Salmon	N.M		165€
Ruinart	N.M		175€

GRANDES CUVÉES / PRESTIGIOUS CUVÉES

Krug Grande Cuvée	N.M		450€
Dom Pérignon	2006		460€
Cristal Roederer	2005		475€

Pour davantage de choix, notre carte des vins est à votre disposition.
For a wider selection, please feel free to ask for our wine list.

BIÈRES - BEERS

Carlsberg / Heineken / Heineken sans alcool (33cl)	8€
Corona (35,5cl)	10€
Bière Artisanale de Grasse «L'azuréenne» / Blonde / Bio (33cl)	11€
Bière Artisanale de Grasse «L'azuréenne» / Blanche / Bio (33cl)	11€

TONIC & SODA - TONIC & SOFT DRINKS

BY SCHWEPPE'S PREMIUM (20cl)	7€
Indian Tonic / Tonic Hibiscus / Tonic Pink Pepper / Ginger Ale / Ginger Beer	

BY FEVER-TREE (20cl)	7€
Indian Tonic / Aromatic Tonic / Elder Flower Tonic	
Naturally Light Tonic / Mediterranean Tonic / Premium Limonade	

Coca Cola / Coca Cola zéro / Coca Cola light (33cl)	8€
Orangina (25cl)	8€

Venezio Bitter	8€
Red Bull (25cl)	10€
Red Bull / accompagnement spiritueux / Side Red Bull	4€
Soda / accompagnement spiritueux / Side Soda	2,50€

JUS DE FRUITS & NECTAR / By Alain Milliat

FRUIT JUICE & NECTAR / By Alain Milliat

Jus d'ananas / Orange blonde / Pommes Cox's / Tomato	(33cl)
Pineapple Juice / Orange Juice / Apple Juice / Tomato Juice	11€

Nectar d'abricot Bergeron / Framboise Mecker / Mangue	11€
Apricot nectar / Raspberry nectar / Mango nectar	

JUS DE FRUITS FRAIS - FRESH FRUIT JUICE

Citron (10cl) / Orange (20cl) / Pamplemousse (20cl) / Pomme verte (20cl)	12€
Lemon (10cl) / Orange (20cl) / Grapefruit (20cl) / Green Apple (20cl)	

L'EAU - WATER

Evian / Badoit rouge (33cl)	5,50€
Evian / Badoit verte (75cl)	7,50€
Châteldon / Naturelle / Gazeuse (75cl)	9€

CAFÉS / COFFEE By Nespresso

Expresso	3,50€
Décaféiné	3,50€
Café américain	4€
Double expresso	5€
Noisette	4€
Café frappé maison	7€
Cappuccino	7€
Latte Macchiato	7€
Chocolat Chaud	7€

THÉ / TEA By Folliet

Thé Noir Ceylan	7€
Thé Noir Breakfast	7€
Thé Vert Gunpowder	7€
Thé Vert Menthe	7€
Thé Vert Sencha du Japon à la cerise	7€
Thé Blanc Imperial litchi	7€
Thé Darjeeling	7€
Tilleul infusion	7€
Verveine infusion	7€
Camomille infusion	7€