



COCKTAILS CRÉATIONS



11€

Malmousque

Vermouth origan, martini bitter, ratafia thym/bois d'oranger, cidre rosé



12€

Mauresco

Gin, pastis, citron jaune, sirop d'orgeat, cordial aneth & cédrat



12€

Kashbah Sour

vodka, ratafia thé vert menthe, sirop vanille/fenouil, menthe pastille, citron



13€

Pimiento Loco

Tequila, ginger beer, sirop d'agave à la mexicaine, poivron jaune fumé, citron vert



12€

Ithaca Road

Pisco, Skinos, xères, sirop herbes de Provence, olives vertes, citron



12€

Muito Legal

Cachaça cardamome, yaourt brassé, fruit de la passion, sirop d'eucalyptus



13€

West Sands

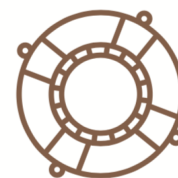
Scotch whisky, Marsala aux amandes, Noilly-Prat Ambré, jasmin
- Cuit sous-vide au riz camarguais soufflé -



12€

Kirby

Rhum, litchi, coco, verjus, pandan
- cocktail clarifié -



BIERES & CIDRES

Virée à Porquerolles : Blonde, Ambrée, Blanche, IPA

Appie : Brut ou Poiré



6€

PASTIS & MAURESQUES

Verre 2cl - 4€

Premium 2cl - 5€

Carafe 50cl - 12€

VINS NATURES

Verre 12cl - 6€

Bouteille 75cl - 30€



SODA & TONIC

Granny's Secret Juices

Abricot // Pomme // Tomate // Framboise

Fever Tree soda

Ginger Beer // Ginger Ale //

Three Cents soda

Cherry // Pink Grapefruit // Sparkling Lemonade

Three Cents Tonic

Lemon Tonic // Dry Tonic // Aegean Tonic (concombre, herbes méditerranéennes)

Fentiman's

Cola // Rose Limonade



4€





× FOOD ×



#BURRATA

13 €

(Mozzarella au coeur crémeux)

SUPERPRODUCTEUR

ÉPICERIE FINE – PETITS PRODUCTEURS – FRANCE ET ITALIE

#RILLETTES

9 € au choix

⚓ Merlu au pastis et graines de fenouil

(Exclu collaboration CopperBay)

⚓ Maquereaux à la moutarde bio

⚓ Canard de Barbarie

#LÉGUMES MARINÉS

8 € au choix

⚓ Courgettes marinées

⚓ Aubergines marinées

⚓ Tomates cerises marinées

#CRÈME DE LÉGUMES

9 € au choix

⚓ Artichauts

⚓ Pois chiche au citron bio
et cumin

⚓ Basilic et parmesan

CALLE EL TATO

CONSERVERIE – GALICE

9 € au choix

⚓ Moules à l'escabèche

⚓ Petites sardinettes au citron

⚓ Poulpe grillé