



COCKTAILS CRÉATIONS



11€

Malmousque

Vermouth origan, amer italien, ratafia thym/bois d'oranger, cidre rosé



12€

Mauresco

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



12€

Roquettini

Vodka, tomates cerises, roquette, jus de citron, balsamique blanc



13€

Greek Tonic

Metaxa, cold brew liquor, citrus sherbet, dry tonic, émulsion café



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

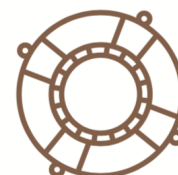
Scotch whisky, Marsala aux amandes, Noilly-Prat Ambré, jasmin
- Cuit sous-vide au riz camarguais soufflé -



12€

Kirby

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



BIERES & CIDRES

Virée à Porquerolles : Blonde, Blanche, IPA

Appie : Brut ou Poiré



7€

PASTIS & MAURESQUES

Verre 2cl - 4€

Premium 2cl - 5€

Carafe 50cl - 12€

VINS NATURES

Verre 12cl - 7€

Bouteille 75cl - 35€



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



5€





× **FOOD** ×



jusqu'à 22h30

CAPRI BAZAR

#CHARCUTERIE

5 € au choix

- ⌄ Coppa
- ⌄ Rosette au fenouil

#BURRATA

13 €

(Mozzarella au coeur crémeux)

SUPERPRODUCTEUR

#LÉGUMES MARINÉS

8 € au choix

- ⌄ Courgettes marinées
- ⌄ Aubergines marinées

#CRÈME DE LÉGUMES

9 € au choix

- ⌄ Artichauts
- ⌄ Pois chiche au citron bio et cumin

#RILLETTES

9 € au choix

- ⌄ Merlu au pastis et graines de fenouil
(Exclu collaboration CopperBay)
- ⌄ Maquereaux à la moutarde bio
- ⌄ Canard

KALIOS

8 € au choix

- ⌄ Crème d'olives noires
- ⌄ Crème d'olives vertes

FIFI LA PRALINE

5 €

- ⌄ Mix de pralines amandes, noisettes, noix de pécan