


En bouteille

CHAMPAGNES	
Bruts	
<i>Bèrèche et Fils</i>	
Brut, Réserve 75cl	120 €
Ter Cru, Beaux regards 75cl	170 €
Blanc de Blancs	
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs 75cl	145 €
Extra-Brut	
Jacquesson, 742 75cl	149 €
Rosés	
Perrier-Jouët, Blason Rosé 75cl	192 €
Billecart-Salmon, Brut Rosé 75cl	194 €
WHISKIES	
Scotch Blend	
Chivas Regal, 12 ans 70cl	150 €
North America	
<i>Tennessee</i>	
Jack Daniel's, Gentleman Jack 70cl	150 €
RHUM	
Cuban	
Pacto Navio 70cl	150 €
GIN	
London Dry Gin	
Bombay, Sapphire 70cl	150 €
VODKA	
Italian	
Roberto Cavalli 70cl	150 €
TEQUILAS	
Jalisco	
Patrón, XO Café 4cl	150 €
Avión, Reserva 44 70cl	600 €
Avión, Reserva 44 175cl	1500 €

Les Softs

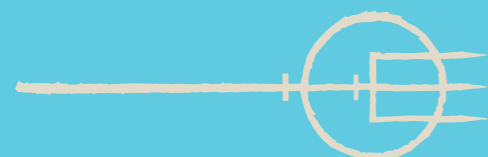
Notre eau plate 70cl	0,50 €
Notre eau gazeuse 70cl	1 €
Eau Minérale plate 75cl	8 €
Eau Minérale gazeuse 75cl	8 €
Eau Minérale plate 33cl	6 €
Eau Minérale gazeuse 33cl	6 €
Coca-Cola 25cl	6 €
Coca-Cola, Zero 25cl	6 €
Orangina 25cl	6 €
Schweppes 25cl	6 €
Jus de fruits Pago 20cl (ACE, Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Abricot, Tomate)	6 €
Fruits pressés 20cl	6 €
Red Bull, Energy Drink 25cl	8 €
Sirops	
Menthe	3 €
Grenadine	3 €
Citron	3 €
Orgeat	3 €
Fraise	3 €
Pêche	3 €

Boissons Chaudes

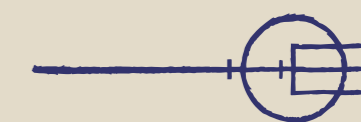
Chocolat chaud	4 €
Café by Henry Blanc 	
Espresso Guatemala Platanillo	2 €
Espresso noisette	2,50 €
Espresso décaféiné	3 €
Cappuccino	4 €
Le comptoir Français des Thés	
<i>Thés Verts</i>	
Des Oasis	5 €
Gunpowder	5 €
Kimono	5 €
<i>Thés Noirs</i>	
Grand Earl Grey	5 €
Boston 1773	5 €
<i>Thés Mixtes</i>	
Zan Détox	5 €
Des Amoureux	5 €
Kama Sutra	5 €
<i>Infusions</i>	
Verveine	5 €
Tilleul	5 €

Le Méditerranée

BAR



Le Méditerranée



Vins et Champagne

Le Verre de vin Sélection (Rosé, Blanc, Rouge) 12cl	7 €
Le Verre de vin de Bandol (Rosé, Blanc, Rouge) 12cl	8 €
La Piscine de vin Rosé Sélection 14cl	8 €
La Flûte de Champagne 10cl	14 €
La Piscine de Champagne 14cl	18 €

Apéritifs

Pastis (Ricard, 51) 2cl	4 €
Suze 4cl	6 €
Campari, Bitter 4cl	8 €
Martini (Rouge, Blanc) 4cl	8 €
Martini, Extra Dry 4cl	8 €
Porto (Rouge, Blanc) 4cl	8 €

Bières

Notre Blonde à la pression 33cl	5 €
La Pression saisonnière 33cl	6 €
Heineken 33cl	7 €

Alcools

WHISKIES

Scotch Blends

"Chivas Club"

Chivas Regal, 12 ans 4cl	12 €
Chivas Regal, Extra 4cl	14 €
Chivas Regal, XV 4cl	16 €
Chivas Regal, 18 ans 4cl	19 €
Chivas Regal, 18 ans Mizunara 4cl	21 €
Chivas Regal, Ultis 4cl	40 €

Classic Blended

Ballantine's, Finest 4cl	10 €
Ballantine's, 17 ans 4cl	18 €
Royal Salute, 21 ans 4cl	55 €
Royal Salute, Diamond Tribute 4cl	80 €

Single Grain

Haig Club, Clubman 4cl	11 €
------------------------	------

Single Malts Selection

The Glenlivet, Founder's reserve 4cl	11 €
The Glenlivet, French Oak Finish 15 ans 4cl	16 €
Aberlour, Casg Annamh 4cl	17 €
Scapa Glansa, 16 ans 4cl	20 €
Aberlour, 18 ans 4cl	25 €
The Glenlivet, Black Code 4cl	30 €

Irish

Jameson, Original 4cl	10 €
Jameson, Black Barrel 4cl	14 €

North America

Tennessee

Jack Daniel's, Number 7 4cl	10 €
Jack Daniel's, Number 7 Rye 4cl	10 €
Jack Daniel's, Gentleman Jack 4cl	12 €

Bourbon

Four Roses, Small Batch 4cl	14 €
-----------------------------	------

RHUMS

Cuban

Havana-Club, Añejo Especial 4cl	10 €
Havana-Club, 7 años 4cl	12 €
Pacto Navio 4cl	14 €
Havana-Club, Selección de Maestros 4cl	19 €
Havana-Club, 15 ans 4cl	55 €
Havana-Club, COHIBA Union 4cl	59 €

Îles Vierges

Rhum AH Riise, Copenhagen Gold 4cl	18 €
------------------------------------	------

Rhums Agricoles de Martinique

Clément, XO 4cl	18 €
Clément, Single Cask Canne Bleue 4cl	24 €

Venezuelan

Santa Teresa, 1796 4cl	20 €
------------------------	------

Porto-Rico

Facundo, Eximo 4cl	22 €
--------------------	------

COGNACS

Martell, VSOP 4cl	15 €
Martell, XO 4cl	35 €
Martell, COHIBA 4cl	59 €

BAS-ARMAGNAC

Château de Laubade, XO Carafe Diamant 4cl	18 €
---	------

ARMAGNAC

Marquis de Montesquiou, Bold Réserve 4cl	20 €
--	------

GINS

London Dry Gins

Beefeater 4cl	10 €
Bombay, Sapphire 4cl	12 €
Star of Bombay 4cl	16 €

VODKAS

Swedish

Absolut 4cl	10 €
-------------	------

Italian

Roberto Cavalli 4cl	12 €
---------------------	------

Russian

Beluga 4cl	15 €
------------	------

French

Grey Goose 4cl	15 €
----------------	------

Polish

Belvedere 4cl	15 €
---------------	------

TEQUILAS ET MEZCAL

Jalisco

Olmecca, Blanco 4cl	10 €
Avión, Espresso 4cl	12 €
Patrón, XO Café 4cl	14 €
Avión, Silver 4cl	16 €
Avión, Reposado 4cl	18 €
Don Julio, Reposado 4cl	20 €
Avión, Reserva 44 4cl	45 €

Mezcal

Señor, Joven 4cl	10 €
------------------	------

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Malibu 4cl	10 €
Baileys 4cl	10 €
Get 27 4cl	10 €
Limoncello 4cl	10 €
Amaretto 4cl	10 €
Mirabelle 4cl	12 €
Poire Williams 4cl	12 €
Framboise 4cl	12 €

Le Méditerranée
COCKTAILS

Cocktails



AVEC ALCOOL

Aperitivo

Americano (<i>Campari bitter, Martini rouge, eau gazeuse</i>)	12 €
Negroni (<i>Campari bitter, Martini rouge, gin</i>)	12 €
Dry Martini (<i>Martini extra dry, gin, orange bitters</i>)	14 €

So Chic

Notre Spritz (<i>inspiration bitter, Prosecco</i>)	12 €
Peach Cooler (<i>purée de pêche, crème de pêche, jus de citron, Prosecco</i>)	12 €
French Connection (<i>Cognac VSOP, amaretto</i>)	16 €

Mediterranean

Rossini (<i>purée de fraise, crème de fraise, Prosecco</i>)	12 €
The Godmother (<i>vodka, amaretto, zeste d'orange</i>)	14 €

Old School

Cosmopolitan (<i>vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert, orange bitters</i>)	12 €
John Collins (<i>gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse</i>)	14 €

Urban

Scotch Sour (<i>Scotch blended, sirop de sucre de canne, jus de citron</i>)	12 €
Caipiroska (<i>vodka, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>)	12 €
Old Fashioned (<i>Bourbon, sirop de sucre de canne, orange bitters, zeste d'orange</i>)	14 €

So Fresh

Daiquiri on-the-rocks (<i>rhum ambré, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>)	12 €
Caipirinha (<i>Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne</i>)	14 €
Tommy's Margarita (<i>tequila, jus de citron vert, sirop d'agave</i>)	14 €

Relax

Mojito (<i>rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse</i>)	12 €
Piña Colada (<i>rhum ambré, jus d'ananas, purée de coco, crème de coco</i>)	14 €
Tequila Sunset (<i>tequila, jus de citron, miel</i>)	14 €

SANS ALCOOL

Virgin Mojito (<i>jus de citron vert, menthe fraîche, sirop mojito, sirop de rhum, eau gazeuse</i>)	10 €
Iced Tea Lime (<i>thé Earl Grey, jus de citron vert, jus de citron, sirop thé pêche, cola</i>)	10 €
Fuji (<i>purée de fruit de la passion, jus de mangue, jus de citron</i>)	11 €
Virgin Colada (<i>jus d'ananas, purée de coco, sirop de rhum, crème de coco</i>)	11 €

Le Méditerranée
CÔTÉ BISTROT



Entrées

Crème de potimarron et ricotta	19 €
Salade de légumes sautés aux amandes et parmesan	19 €
Focaccia à la truffe de saison	20 €
Dégustation de charcuteries méditerranéennes et pane carasau	23 €

Mer et Terre

Burger de bœuf, « Little Italy »	25 €
Pieds et paquets comme en Provence	26 €
Risotto aux cèpes et parmesan	27 €
Daurade de Méditerranée, parfum d'une Bourride	28 €
Trofie à la truffe de saison et emmental AOP	34 €

« Et aussi ... »

Purée de pommes de terre « maison »	7 €
Haricots verts vapeur à la fleur de sel	7 €
Purée de pommes de terre « maison » à la truffe de saison	9 €

À la braise

<i>pièce pour 2 personnes minimum</i>	<i>les 100g</i>
Épaule d'agneau (selon le marché)	8 €
Jarret de veau (selon le marché)	9 €
Côte de bœuf (selon le marché)	9 €

Poisson du jour

<i>pièce pour 2 personnes minimum</i>	<i>les 100g</i>
Loup grillé (selon l'arrivage)	9 €
Daurade grillée (selon l'arrivage)	9 €
Turbot grillé (selon l'arrivage)	9 €

Fromages

Molitero à la truffe	17 €
Assortiment de fromages affinés par nos soins	18 €

Desserts

Choix de glaces ou sorbets artisanaux	9 €
Panna cotta aux cerises amarena	10 €
Sablé crème de mascarpone aux myrtilles comme un Tiramisù	10 €
Baba bouchon au rhum vanillé	10 €

Le Méditerranée
RESTAURANT



Entrées

Velouté de pommes de terre à la truffe de saison	19 €
Salade d'artichauts aux noisettes et parmesan	19 €
Foie gras mi-cuit, pain d'épices et gelée de mœlleux du Ventoux	20 €
Dégustation de jambons et pain à la tomate	23 €

Mer et Terre

Risotto aux cèpes et parmesan	27 €
Daurade de Méditerranée, parfum d'une Bourride	28 €
Paccheri à la seiche, cebettes et citron	29 €
Pièce d'agneau confite au thym et jus corsé	30 €
Trofie à la truffe de saison et emmental AOP	34 €

« Et aussi ... »

Purée de pommes de terre « maison »	7 €
Haricots verts vapeur à la fleur de sel	7 €
Purée de pommes de terre « maison » à la truffe de saison	9 €

À la braise

<i>pièce pour 2 personnes minimum</i>	<i>les 100g</i>
Épaule d'agneau (selon le marché)	8 €
Jarret de veau (selon le marché)	9 €
Côte de bœuf (selon le marché)	9 €

Poisson du jour

<i>pièce pour 2 personnes minimum</i>	<i>les 100g</i>
Loup grillé (selon l'arrivage)	9 €
Daurade grillée (selon l'arrivage)	9 €
Turbo grillé (selon l'arrivage)	9 €

Fromages

Moliterno à la truffe	17 €
Assortiment de fromages affinés par nos soins	18 €

Desserts

Panna cotta aux cerises amarena	10 €
Sablé crème de mascarpone aux myrtilles comme un Tiramisù	10 €
Baba bouchon au rhum vanillé	10 €
100% chocolat noir	12 €

Le Méditerranée

VINS & CHAMPAGNES
RESTAURANT

*«La Méditerranée ne s'hérite pas, elle s'acquiert.
C'est une distinction, non un avantage.
La Méditerranée est aussi un destin culinaire.»*

Bréviaire Méditerranéen - PM

Vins Rosés

PROVENCE

Bandol AOP

Domaine Pieracci <i>75cl</i>	43 €
Domaine Bunan, Moulin des Costes <i>75cl</i>	43 €
Domaine de Terrebrune <i>75cl</i>	48 €

Côtes de Provence AOP

Domaine Miraval <i>75cl</i>	46 €
Château Yssole, <i>Signore 75cl</i>	68 €

Vins Blancs

PROVENCE

Bandol AOP

Domaine Pieracci <i>75cl</i>	46 €
Domaine Bunan, Château La Rouvière <i>75cl</i>	49 €
Domaine de Terrebrune <i>75cl</i>	56 €
Château de Pibarnon <i>75cl</i>	66 €

Côtes de Provence AOP

Domaine Miraval <i>75cl</i>	63 €
-----------------------------	------

Cassis AOP

Clos Saint Magdeleine, <i>Tradition 75cl</i>	58 €
--	------

Palette AOP

Château Henri Bonnaud <i>75cl</i>	63 €
-----------------------------------	------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOP

Domaine Stéphane Ogier, <i>Le Temps est Venu 75cl</i>	39 €
---	------

Condrieu AOP

Cave Yves Cuilleron, <i>La Petite Côte 75cl</i>	110 €
Domaine François Villard, <i>Deponcins 75cl</i>	115 €

VAL-DE-LOIRE

Pouilly Fumé AOP

Domaine Joseph Mellot, *Le Chant Des Vignes 75cl*

43 €

Sancerre AOP

Domaine Joseph Mellot, *La Gravelière 75cl*

43 €

BOURGOGNE

Petit Chablis AOP

Domaine le Colombier *75cl*

35 €

Hautes-Côtes-de-Nuits AOP

Domaine Aegerter, *Les petites corvées 75cl*

62 €

Hautes-Côtes-de-Beaune AOP

Domaine Jean Philippe Fichet *75cl*

74 €

Pouilly Fuissé AOP

Domaine Aegerter, *Les Combes Crays 75cl*

84 €

ALSACE

Auxerois AOP

Domaine Rolly-Gassmann, *Moenchreben de Rorschwihr 75cl*

36 €

Riesling AOP

Domaine Rolly-Gassmann, *Silberberg de Rorschwihr 75cl*

68 €

Domaine Rolly-Gassmann, *Kappelweg de Rorschwihr 75cl*

72 €

Domaine Rolly-Gassmann, *Rorschwihr Vendanges tardives - Cuvée Yves 75cl*

99 €

Pinot gris AOP

Domaine Rolly-Gassmann, *Rotleibel de Rorschwihr 75cl*

56 €

Domaine Rolly-Gassmann, *Réserve Rolly Gassmann 75cl*

75 €

Vins Rouges

PROVENCE

Bandol AOP

Domaine Pieracci 75cl	47 €
Domaine Bunan, Mas de la Rouvière 75cl	48 €
Château de Pibarnon, <i>Les restanques</i> 75cl	59 €
Domaine de Terrebrune 75cl	66 €

Côtes de Provence AOP

Château Minuty, <i>Rouge et Or</i> 75cl	65 €
---	------

Bellet AOP

Château de Bellet 75cl	72 €
------------------------	------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône Villages AOP

Domaine Stéphane Ogier, <i>Le Temps est Venu</i> 75cl	39 €
---	------

Saint-Joseph AOP

Cave Yves Cuilleron, <i>Les Pierres Sèches</i> 75cl	65 €
---	------

Cornas AOP

Domaine Laurent et Dominique Courbis, <i>Champelrose</i> 75cl	89 €
---	------

Crozes Hermitage AOP

Domaine Laurent Combier, <i>Le clos des Grives</i> 75cl	105 €
---	-------

Côte-Rôtie AOP

Domaine François Villard, <i>Le Gallet Blanc</i> 75cl	130 €
Cave Yves Cuilleron, <i>Bassenon</i> 75cl	145 €

VAL-DE-LOIRE

Sancerre AOP

Domaine Joseph Mellot, <i>Le Rabault</i> 75cl	43 €
---	------

BOURGOGNE

Hautes-Côtes-de-Nuits AOP

Domaine Aegerter, *Les Dames Huguettes 75cl*

67 €

Chorey-lès-Beaune AOP

Domaine Aegerter, *Les Beaumonts 75cl*

84 €

Pernand-Vergelesse AOP

Domaine Olivier Leflaive *75cl*

97 €

ALSACE

Pinot noir AOP

Domaine Rolly Gassmann, *Rorschwihr 75cl*

108 €

BORDEAUX

Côtes de Castillon AOP

Domaine de l'Aurage Louis Mitjaville, *Le Versant 75cl*

52 €

Domaine de l'A, *Christine et Stéphane Derenoncourt 75cl*

113 €

Côtes de Bourg AOP

Château Roc de Cambes, *François et Louis Mitjaville 75cl*

273 €

Pessac Léognan AOP

La Chapelle La Mission Haut-Brion *75cl*

336 €

ITALIE

Piémont

Domaine Prunotto, *Langhe Nebbiolo DOC, Occhetti 75cl*

70 €

Domaine Prunotto, *Barbaresco DOCG 75cl*

91 €

Domaine Prunotto, *Barolo DOCG 75cl*

115 €

Toscane

Domaine Casina di Cornia, *Chianti classico Riserva DOCG 75cl*

60 €

Domaine La Braccasca, *Vino nobile di Montepulciano DOCG 75cl*

65 €

Domaine Guado Al Tasso, *Bolgheri DOCG, Il Bruciato 75cl*

70 €

Domaine Badia a Passignano, *Chianti Classico Gran Selezione DOCG 75cl*

105 €

Domaine La Rasina, *Brunello Di Montalcino DOCG 75cl*

120 €

Champagnes

BRUTS

Bèrèche et Fils

Brut, Réserve 75cl 120 €

1^{er} Cru, Beaux regards 75cl 170 €

1^{er} Cru, Le Cran-Ludes 75cl 195 €

De Sousa

Brut, Tradition 75cl 140 €

Brut, Réserve 75cl 160 €

Grand Cru, Cuvée des Caudalies 75cl 195 €

Egly-Ouriet

Brut, Les Prémices 75cl 160 €

1^{er} Cru, Les Vignes de Vrigny 75cl 200 €

BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët, Blanc de Blancs 75cl 145 €

EXTRA-BRUT

Jacquesson, 742 75cl 149 €

BLANC DE NOIR

Henry Giraud, Hommage au pinot Noir 75cl 168 €

ROSÉS

Perrier-Jouët, Blason Rosé 75cl 192 €

Billecart-Salmon, Brut Rosé 75cl 194 €

