

MENU



BLUSH



14€

Framboise • Pétillant • Acidulé

Vodka Stoli, Eau de Framboise,
Lillet Rosé, Kirsch,
Cardamome, CO²

AURORA



14€

Whisky Soda • Banane • Tourbé

Bourbon Buffalo Trace, Eau
de Banane, Laphroaig, Liqueur
de Piment d'Espelette Giffard,
Cachaça, Verjus, CO²

VELVET



15€

Puissant • Épicé • Fruité

Rhum Planteray Blende, Rhum
Planteray OFTD, Superjus de
Pamplemousse, Grenadine,
Citron Vert, Falernum

OPALE



14€

Glace • Puissant • Citron vert

Blanche de Calvados Christian
Drouin, Calvados Très Pomme
Christian Drouin, Glace Citron
Vert, Kasha

AZURE



14€

Sec • Floral • Iodé

Saké, Gin Beefeater, Vermouth,
St-Germain, Fino, EDV de
Prune, Saumure de Salicorne

LYLA



14€

Tropical • Agave • Doux

Tequila 1800, Mezcal Del Maguey
Vida, Cordial de Mangue,
Liqueur d'Ananas Giffard, Eau
de Coco Torréfiée, Vermouth Sec
Carpano, Vin Rouge

MANDAR



14[€]

Noisetté • Gourmand • Délicat

Cognac Hennessy VS,
Mandarine, Pedro Ximénez,
Orgeat de Cajou, Citron,
Fleur d'Oranger

WOODY



14€

Pâtissier • Cerise • Réconfortant

Rhum Santiago de Cuba Blend,
Amaretto Adriatico, Liqueur de
Cerise Giffard, Milk Punch au
Chocolat, Maraschino, Verjus

SANS ALCOOLS

HOLLY 10€

Infusion de Palo Santo,
Eau de Coco Torréfiée, Sirop
de Fève Fonka, Citron Vert

KISSBERRY 10€

Eau de framboise, Verjus,
Grenadine, CO²

LOOMI 10€

Infusion de Citron Noir,
Sirop de Thé Earl Grey, Mélilot



CLASSICS DIVINE

DIVINE PORNSTAR 14€

Vodka Stoli, Liqueur Fruit de la
Passion Fair, Fruit de la Passion,
Mélilot

DIVINE ESPRESSO MARTINI 14€

Vodka Stoli, Liqueur de Café
Borghetti, Café Cold Brew

DIVINE MOJITO 14€

Rhum Eminente, Cordial Citron
Vert, Soda Maison 3 Agrumes,
Fève Tonka



VINS

BLANC

IGP Pays d'Oc — **Chardonnay** V. 8€
Domaine Merlet 2024 B. 40€
« 100% Chardonnay »

Rhône — **Vermentino**, B. 52€
Chateau Simian 2023
« Mon P'tit Camion »

Bourgogne — **Chardonnay**, B. 65€
Domaine Billard & Fils

ROUGE

IGP Pays d'Oc — **Syrah**, V. 8€
Grenache *Domaine Merlet 2023* B. 40€
« Guerre des Bouchons »

Rhône — **Grenache** B. 52€
Chateau Simian « Mon P'tit Camion »

Bourgogne — **Gamay**, B. 65€
Pinot Noir *Domaine Billard*
& Fils 2023

ROSÉ

AOP Coteaux d'Aix en B. 40€
Provence — **Grenache, Cinsault**,
Syrah *Cascades*

BULLES

CHAMPAGNE

Champagne — **Pinot Meunier,** V. 15€
Pinot Noir, Chardonnay B. 70€

Alexandre Le Brun Brut Tradition

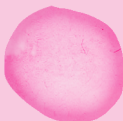
Champagne — **Pinot Noir,** B. 90€
Chardonnay

Perrier-Jouët Grand Brut

PÉTILLANT NATUREL

Vallée du Loire — **Chenin** V. 12€
Chardonnay Pineau d'Aunis B. 42€

Domaine Colin «Perles d'Anne-Sophie»



BIÈRES

DIVINE PILS, 25cl **4.5€**

Pression

DIVINE PILS, 50cl **8€**

Pression

Supplement Picon **0.5€**



SOFTS

GINGER BEER Fever Tree 6€

TONIC WATER Fever Tree 6€

SODA PAMPLEMOUSSE 6€

PERRIER 6€

JUS DE TOMATE 6€

(Option spicy)



Prix en euro, toutes taxes comprises

REMERCIEMENTS

Un grand merci à toutes nos
marques partenaires pour leur
confiance et leur soutien dans
la création de notre nouvelle
carte de cocktails.

*1800 Tequila, Adriatico, Beefeater,
Borghetti, Buffalo Trace, Carpano,
Christian Drouin, Cocchi, Del Maguey,
Eminente, Fair, Fever Three, Giffard,
Hennessy, Laphroag, Lillet,
Maison Ferrand, Planteray,
Santiago de Cuba, Stoli.*

