

Les Cocktails



Incontournables

Spritz <i>Apérol ou Campari, ou Citron ou Mandarine ou Saint Germain</i>	11€	Martini dry <i>Gin, vermouth blanc, olive</i>	10€
Gin Tonic <i>Gin, tonic, citron ou concombre ou gingembre ou hibiscus</i>	11€	Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomat, citron vert, sel de céleri, tabasco</i>	11€
Gin Fizz <i>Gin, citron, sucre de canne, eau pétillante</i>	10€	Sex on the beach <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de framboise</i>	12€
Negroni <i>Gin, campari, vermouth rouge</i>	10€	Long Island <i>Vodka, Gin, Rhum, Tequila, citron, cola</i>	12€
Manhattan <i>Vermouth rouge, whisky, angostura</i>	11€	Old Fashioned <i>Bourbon, angostura, sucre de canne, eau pétillante</i>	12€
Daiquiri <i>Rhum, citron, sucre de canne</i>	10€	Expresso martini <i>Vodka, amaretto, orgeat, café, sucre de canne</i>	12€
Moscow Mule <i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	12€	Irish Coffe <i>Whiskey, sucre de canne, crème fraîche, café</i>	10€
Singapour sling <i>Gin, Triple sec, liqueur de cerise, grenadine, citron, Ananas, Bénédictine, angostura</i>	12€	Rossini Belini <i>Champagne, purée de fraise ou purée de pêche</i>	12€
Porn star Martini <i>Vodka, sirop de vanille, purée de passion, pasoa</i>	12€	Virgin Mojito <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante, classique ou fraise ou basilic</i>	9€
Sour <i>Pisco ou amaretto ou whisky, sirop de sucre, citron vert, blanc d'œuf</i>	12€	Virgin Colada <i>Crème de coco, jus d'ananas</i>	9€
Bizou <i>Vodka, framboise, jus de fraise, jus de framboise, jus d'ananas</i>	12€	L'inspiration sans alcool <i>En fonction des produits disponibles</i>	11€
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	10€		
Cosmopolitan <i>Vodka, triple sec, citron vert, jus de framboise</i>	12€		
Mojito ou Mojito Royal (+4€) <i>Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante, classique ou fraise ou basilic</i>	11€		
Margarita <i>La classique</i>	10€		
Piña Colada <i>Rhum, Malibu, coco, Ananas</i>	12€		

Signatures Philéas

par Yoan

Tea Time <i>thé à l'hibiscus, sirop de rhubarbe, miel, extrait de vanille, Gin</i>	15€
Black Mojito <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Chambord, crème de mûre, vodka black</i>	15€
Salon Bleu <i>Jus de citron, jus de pomme, curaçao bleu, Saint Germain</i>	15€

Prix TTC en Euros



Les Vins du moment, Au verre et à la bouteille

Champagne	12cl	75cl
Drappier « carte d'or »	13€	65€
Rosés :	12cl	75cl
AOP Ventoux Domaine des Anges (disponible en 50 cl - 17€)	6€	25€
AOP Côtes du Rhône Château Clematis	7€	28€
AOP Côtes-de-Provence Domaine Paternel	8€	38€
IGP Méditerranée Domaine de Léos de L'Isle sur la Sorgue	8€	38€
Blancs :	12cl	75cl
AOP Ventoux Domaine des Anges (disponible en 50 cl - 17€)	6€	25€
IGP Vaucluse Tour de L'Isle « Viognier » de L'Isle sur la Sorgue	7€	30€
AOP Côtes-du-Rhône Village Visan Domaine de la Florane « A Fleur »	7€	30€
AOP Cassis Domaine du Paternel	9€	50€
AOP Mâcon-Uchizy Domaine Raphaël Salet	8€	38€
Rouges :	12cl	75cl
AOP Ventoux Domaine des Anges (disponible en 50 cl - 17€)	6€	25€
AOP Côtes-du-Rhône Château Clématis « Fruité »	7€	28€
AOP St-Joseph Christophe Pichon	12€	60€
AOP Bourgogne pinot noir Domaine Maillard	8,50€	45€

Pour plus de choix, n'hésitez pas à consulter la carte des vins en fin de carte



Apéritifs

Bières Pression 25cl

Météor Blonde	5€
Monaco, Panaché...	5€

Bières bouteille

Miss'Isle 33cl	6€
Blonde, Blanche, IPA, Brune, Ambrée...	
Bière sans alcool 33cl	6€

Les Classiques

Kir, cassis, mûre, pêche, châtaigne, abricot ou fraise 12cl	8€
Kir Royal cassis mûre ou pêche 12 cl	14€
Muscats de Beaume de Venise 12cl	8€

Martini 8cl	8€
-------------	----

Pastis 3cl	4€
------------	----

Softs 33 cl

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro	5€
Orangina	5€
Limonade	5€

Ice Tea (25 cl)	4,50€
-----------------	-------

Jus de fruit 25cl	
orange, ananas, pomme, fraise ou tomate	5€

Sirop	2,50€
-------	-------

Eaux

Vittel plate 50cl et litre	4€ / 6€
San Pellegrino 50cl et litre	4€ / 6€
Orezza pétillante 50cl et litre	5€ / 8€

Digestifs

Gin 4cl

Botanist (Ecosse)	12€
Hendrick's (Ecosse)	10€
Roku Gin (Japon)	9€

Rhum Ambré 4cl

Diplomatico (Venezuela)	11€
Ryoma (Japon)	14€
Kraken (Kraken)	9€

Whiskies 4cl

Jack daniel's (USA)	9€
Aberlour 18 ans (Ecosse)	13€
Nikka days (Japon)	9€
Jamesson (Irlande)	9€

Cognac 4cl	11€
-------------------	-----

Armagnac 4cl	10€
---------------------	-----

Eau de vie 4cl	
Poire/ Framboise / grappa	9€

Liqueurs 6cl	
Menthe, citron, bailey's	8€

Chartreuse verte/jaune	12€
------------------------	-----

Génépi	9€
--------	----

Amaretto	9€
----------	----

Boissons chaude

Café / Décaféiné	2,50€
Café noisette	3€
Café crème	3,50€
Capuccino	4,50€
Thé / Infusion	4,50€
Irish coffee	10€



Carte des vins

Les champagnes

75cl

Drappier « Carte d'or »	65€
Drappier « Carte d'or »	Magnum 135€
Drappier « Brut Nature »	80€
Drappier « Rosé de saignée »	90€
Philipponnat « Blanc de Blanc 2015 » brut	120€
Bollinger « Rosé » brut	155€

Les vins rosés

75 cl

Domaine des Anges AOP Ventoux	25€
Domaine TréluS « Tradition » AOP Ventoux (<i>de L'Isle sur la Sorgue</i>)	32€
Domaine TréluS « Tradition » AOP Ventoux	Magnum 65€
Domaine Ruffinatto « Les Ménines » AOP Luberon	32€
Domaine de La Florane « A Fleur » AOP Côtes-du-rhône	30€
Domaine de Léos « Augusta » IGP Méditerranée (<i>de L'Isle sur la Sorgue</i>)	38€
Domaine de Léos « Augusta » IGP Méditerranée	Magnum 75€
Domaine Paternel AOP Côtes-de-Provence	38€

Les vins blancs

75 cl

Domaine Ruffinatto « Les Ménines » AOP Luberon	38€
Domaine Ruffinatto « L'Infante » AOP Luberon	55€
Domaine La Citadelle « Artèmes » AOP Luberon	38€
Château la Canorgue AOP Luberon	38€
Domaine des Anges AOP Ventoux	25€
Domaine Fondrèche « Domaine » 2022 AOP Ventoux	35€
Domaine TréluS « Tradition » AOP Ventoux (de L'Isle sur la Sorgue)	32€
Domaine TréluS « Tradition » AOP Ventoux	Magnum 65€
TréluS « Collection » Vin de France (de L'Isle sur la Sorgue)	58€
Château Pesquié « Quintessence » AOP Ventoux	55€
Tour de L'Isle « Viognier » IGP Vacluse	30€
Domaine de la Florane « A Fleur » AOP Côtes du Rhône village Visan	32€
Domaine des Escaravailles « Scarabée » Vin de France	38€
Domaine des Amouriers AOP Vacqueyras	50€
Domaine des Bernardins « Muscat sec » IGP Vacluse	30€
Domaine des Bernardins AOP Muscat de Beaume de Venise Moelleux	50€
Château Mont-Redon AOP Châteauneuf du pape	68€
Domaine Hauvette « Dolia » 2017 IGP Alpilles	98€
Domaine Paternel « blanc de blancs » AOP Cassis	50€
Christophe Pichon AOP Saint Joseph	60€
Christophe Pichon « Pur 100 » AOP Condrieu	98€
Domaine Raphaël Sallet AOP Mâcon-Chardonnay	38€
Domaine de la Folie « Clos de la folie » AOP Rully	55€
Domaine Maillard AOP Meursault	98€
Domaine de L'Enclos AOP Chablis	65€
Le Rocher des violettes « Touche mitaine » AOP Montlouis sec	48€
Domaine de la Croisée « Magma » AOP Pouilly Fumé	48€

Les vins rouges

75 cl

Domaine Ruffinatto « <i>Les Ménines</i> » AOP Luberon	30€
Domaine Ruffinatto « <i>L'Infante</i> » AOP Luberon	55€
Domaine de la Citadelle « <i>Artèmes</i> » AOP Luberon	38€
Château la Canorgue AOP Luberon	38€
Château la Canorgue AOP Luberon	Magnum 75€
Guillaume Gros « <i>Domaine</i> » 2015 AOP Luberon (rupture fréquente)	55€
Domaine des Anges AOP Ventoux	25€
Domaine TréluS AOP Ventoux (<i>de L'Isle sur la Sorgue</i>)	32€
Domaine Fondrèche « <i>Nature</i> » AOP Ventoux	38€
Château Pesquié « <i>Quintessence</i> » AOP Ventoux	55€
Domaine de la Florane « <i>Je ne souffre plus</i> » AOP Côtes du Rhône village	32€
Domaine des Bernardins « <i>les Balmes</i> » AOP Côtes du Rhône	35€
Domaine des Escaravailles « <i>La Ponce</i> » AOP Rasteau	42€
Domaine des Amouriers AOP Vacqueyras	50€
Domaine Tourbillon AOP Gigondas	55€
Domaine Mont Redon « <i>Tradition</i> » 2020 AOP Châteauneuf-du-Pape	78€
Château La Nerthe « <i>Les Cadettes</i> » 2017 AOP Châteauneuf-du-Pape	150€
Château La Nerthe « <i>Les Clavelles</i> » 2017 AOP Châteauneuf-du-Pape	200€
Domaine Hauvette « <i>Cornaline</i> » 2016 AOP Baux de Provence	98€
Christophe Pichon AOP St-Joseph	60€
Christophe Pichon « <i>Les Roziers</i> » AOP Côte Rôtie	120€
Christophe Pichon « <i>Allégorie</i> » AOP Cornas	98€
Domaine Maillard « <i>Pinot Noir</i> » AOP Bourgogne	42€
Domaine Maillard AOP Aloxe-Corton	88€
Domaine de la Folie « <i>Cuvée Marey</i> » AOP Rully	55€