

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

 Mafana Zen Cafe
 @mafazanecafe

UNE HISTOIRE DE VOYAGES

Le voyage peut être un plaisir pour chacun d'entre nous...
D'Asie en Afrique, d'Amérique centrale en Europe,
le plaisir est toujours présent ...
L'aventure, la découverte de nouveaux paysages,
de nouvelles cultures, l'enrichissement le plus total !

C'est au travers de nos différents voyages que nous
vous avons ramené nos meilleures recettes, nos
meilleurs cocktails, ainsi que Tapas !
Après un moment passé dans notre établissement,
nous avons l'audace de croire que nous allons un
petit peu vous faire voyager... à notre manière ;)



FONDÉ EN JUILLET 2007, LE COCKTAIL #MAFANA EST TOUJOURS LE MÊME :

12 cl de produits de qualité 14 cl de cocktails
08 cl de bande de potes 06 cl de concert Maf'acoustic
10 cl de coucher de soleil

Shaker 2 bonnes heures !



WIFI PASS : 0494070218

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

 Mafana Zen Cafe
 @mafanazencafe

BOISSONS FRAICHES - BIÈRES

Sirop.....	250 ml	2,50 €	Desperados (pression).....	250 ml	4,00 €
Soda			Desperados (pression).....	500 ml	7,50 €
(Coca-cola, Coca-cola Zero, Perrier, Limonade).....	330 ml	4,00 €	Edelweiss (pression blanche).....	250 ml	3,50 €
Soda (Ice Tea, Redbull).....	250 ml	4,00 €	Edelweiss (pression blanche).....	500 ml	6,50 €
Pago			Lagunitas (pression IPA).....	250 ml	4,00 €
(Ace, Tomate, Mangue, Pomme, Fraise, Abricot).....	200 ml	3,50 €	Lagunitas (pression IPA).....	500 ml	7,50 €
London Essence (Tonic, Ginger Ale).....	200 ml	4,00 €	Bières bouteilles (Bud, Cubanisto, Mort		
Heineken (pression).....	250 ml	3,50 €	subite krieg(cerise), Pelforte brune, Punk (IPA).....	330 ml	6,00 €
Heineken (pression).....	500 ml	6,50 €	Heineken 00 (sans alcool).....	330 ml	5,00 €
			Cidre (Val de rance).....	250 ml	5,00 €

ALCOOL AU VERRE

Apéritif (Cinzano -blanc ou rouge-, Kir, Porto, Campari).....	60 ml	5,00 €
Ricard.....	20 ml	3,00 €
Alcool (Vodka, gin, rhum, tequila, whisky).....	40 ml	8,00 €
Supplement (London essence, Redbull).....	200 ml	3,00 €
Digestif (Cognac VS, Italicus, Poire william's, Amaretto Disaronno).....	40 ml	10,00 €
Vin au verre (blanc, rosé rouge) Divines restanques.....	120 ml	4,00 €
Fleur Mondésir - Cote de Bergerac - Vin blanc moelleux.....	120 ml	4,00 €
Domaine de Tariquet - IGP Cote de Gascogne - Premieres grives.....	120 ml	6,00 €
Coup de coeur du moment (Consultez votre serveur).....	120 ml	6,00 €
Coupe de champagne - Champagne Boulachin-Chaput.....	120 ml	9,00 €

RHUM


Centenario 20 (costa rica).....	40 ml	9,00 €	Matugga golden rum (Ouganda).....	40 ml	11,00 €
El ron de prohibido habanero (Mexique).....	40 ml	9,00 €	Don papa 7 ans (Philippines).....	40 ml	11,00 €
Pacto navio (Cuba).....	40 ml	9,00 €	Maja 8 ans (Salvador).....	40 ml	12,00 €
Coloma 8 ans (Colombie).....	40 ml	9,00 €	Dos maderas PX5+5 (Espagne).....	40 ml	12,00 €
Diplomatico Reserva (Venezuela).....	40 ml	9,50 €	Millonario XO (Pérou).....	40 ml	13,00 €
Naga Rum (Indonésie).....	40 ml	10,00 €	Zacapa 23 (Guatemala).....	40 ml	15,00 €

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

 Mafana Zen Cafe
 @mafazanecafe

NOS VERRES



30 cl



12 cl



15 cl



12 cl









25 cl




Choisissez votre verre, et laissez nos chefs barman vous surprendre ! 10,00 €

COCKTAILS







RHUM

Banana colada - Rhum paille, banane fraîche, ananas frais, crème de coco.....		12,00 €
Daiquiri de la garigue - Rum Havana 3 ans, thym frais, lavande fraîche, jus de citron vert frais.....		10,00 €
Zombie - Mix de 2 Rhums jamaïcains, jus de citron vert & de pamplemousse, orgeat, grenadine et absinthe.....		11,50 €
Oriental Caïpirinha - Cachaça, citron vert frais, sirop de thé bergamote, eau de fleur d'oranger.....		9,50 €
Jamaïcain mule - Captain Morgan rum, cannelle et gingembre frais, citron vert, sirop de vanille, soda au gingembre.....		9,50 €
Citrus mojito - Rhum paille infusé à l'orange, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, limonade.....		9,00 €





TEQUILA

Mexican cobbler - Tequila, porto rouge, citron vert & jaune, orange, miel d'agave & vanille.....		9,00 €
Sgroppino Margarita - Tequila, jus de citron jaune, glace citron jaune, miel d'agave, prosecco.....		11,00 €
The Last Word #2 - Mezcal, jus de citron vert, Maraschino, chartreuse verte.....		10,00 €

VODKA

Porn-Star - Vodka, purée de fruit de la passion, touche de vanille, servi avec un shooter de prosecco.....		12,50 €
Eclipse - Vodka, pastèque fraîche, soupçon de sucre.....		9,00 €
Warsaw - Zubrowka vodka, sirop de miel, triple sec, jus de citron vert, jus de pomme.....		10,00 €
Slushy (servi frozen) - Vodka infusée au citron, Aperol, framboises fraîches, pastèque, fruit de la passion.....		11,00 €
Shot-ini - Vodka, jus de fraise, jus de goyave, jus de citron vert, sirop de pêche.....(à partager..... ou pas !)		18,00 €
Pemberton Mule - Vodka, sirop de coca-cola maison, citron vert frais, Ginger beer.....		10,00 €

GIN

Clover club - Hendrick's gin, jus de citron jaune, framboises fraîches, sucre de canne.....		12,00 €
Jovent - Gin, jus de citron jaune, lavande fraîche, liqueur de sureau, sirop de thé, Perrier.....		11,00 €
Cooler - Gin, pastèque fraîche, concombre, citron vert frais, Perrier.....		10,00 €
Negroni #2 - Gin, Punt e mes vermouth, Italicus.....		9,00 €



Dans le vocabulaire de la chimie, l'alcool est appelé une **SOLUTION**

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

 Mafana Zen Cafe
 @mafazanecafe

COCKTAILS

WHISKY

Bourbon Old fashioned amandes grillées - Bourbon infusé aux amandes grillées, cassonade, angostura bitter ⑧	12,00 €
Loretto Lemonade - Jack daniel's, jus d citron vert, liqueur de melon, Ginger beer	11,00 €
Brooklyn - Roof rye Ferroni whiskey, punt e mes, picon, maraschino liqueur	12,00 €
Spice'n stormy - Jack daniel's fire, citron vert frais, Ginger beer, Angostura bitter	9,00 €

DIVERS

Anisum (servi frozen) - 5l glacial, soupçon de sucre, ingrédient secret	7,50 €
Pimm's cocktail - Pimm's n°1, fruits frais (Concombre, fraise, orange, pomme verte, menthe fraiche), limonade	10,00 €
Pistacchio - Bailey's, Amaretto, Curaçao bleu, liqueur de café	10,50 €
Italicus Sour - Italicus, jus de citron jaune, Soupçon de sucre, Bitter	11,00 €
White Lady #1 - Liqueur de menthe blanche, jus de citron jaune, triple sec	9,00 €

CHAMPAGNE / VINS

Aperol mist - Aperol, bière blanche, jus de citron	8,00 €
Spritz royal - Apérol, vin blanc sec, prosecco	10,00 €
Absolutely fabulous - Grand Marnier, Jus de cranberry & citron, Prosecco	12,00 €

SANS ALCOOL

Ice tea menthe fraîche - Thé menthe fraîche, jus de citron jaune, soupçon de sucre	6,50 €
Sea soft & sun - Jus de cranberry, pomme et orange, cannelle, limonade	7,00 €
Marzipan - Jus de pomme, gingembre frais, noisettes concassées, jus de citron vert, sirop d'amaretto	7,00 €
Jardin épicé - Concombre, touche de sirop de piment maison, fraise, jus de citron vert, ananas	7,00 €
Zen - Jus de fraise, jus de goyave, jus de citron vert, sirop de pêche	7,00 €
Caresse antillaise - Jus d'ananas, creme de coco, jus de maracuja, sirop de vanille	7,00 €
Milk-Shake oréo - Lait, glace vanille, Oréo	7,00 €

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

Mafana Zen Cafe
 @mafazanecafe

TAPAS

Nachos mexicains - <i>Nappés de cheddar fondu</i> ① ⑩	6,00 €
Sucettes de poulet - <i>À la texanne - 6 pièces</i> ① ⑦ ⑧ ⑪ ⑫	8,00 €
Cheesy frites - <i>Bol de frites nappées de cheddar fondu</i> ⑦	7,00 €
Cru d'été - <i>Panier de légumes frais accompagné de ses assaisonnements</i> ⑦ ⑩ ⑪	7,00 €
Beignets de camembert - <i>7 pièces</i> ① ⑦	aussi dispo après 23h 8,00 €
Seau de frites	aussi dispo après 23h 6,00 €
Fuet catalan - <i>Saucisse sèche ibérique</i>	aussi dispo après 23h 6,00 €
Wrap au saumon fumé ① ⑦	8,00 €
Nems de poulet - <i>4 pièces</i>	aussi dispo après 23h 8,00 €
Crumble de légumes ① ⑦	8,00 €
Avocado toasts by Coconut-Vibes - <i>Humous de betterave, avocat, feta</i> ① ⑩ ⑪	8,00 €
Rillettes de thon ⑦	7,00 €
Rougail saucisse de la Réunion	8,00 €
Crevettes créoles - <i>Combawa, gingembre, lait de coco</i> ⑪	8,00 €

ARDOISES

Mafana	20,00 €
<i>Crevettes créoles, avocado toast, beignet de camembert, rillettes de thon, sucettes de poulet, salade</i>	
Coudou mixto	20,00 €
<i>Rougail saucisse de la Réunion, crumble de légume, wrap saumon, nems de poulet, salade, frites</i>	
CHARCUT & FROM'	20,00 €
<i>Charcuterie de Marco, assortiment de fromages selon arrivage</i>	
Ardoise Candy	20,00 €
<i>Tiramisu, tartare ananas, cheesecake, citron vert et brownie</i>	

MENUS ENFANTS

Retour en enfance	10,50 €
<i>Sirop au choix, fish & chips, coupe 1 boule au choix</i>	
Chicken Run	10,50 €
<i>Sirop au choix, Tenders de poulet - frites, coupe 1 boule au choix</i>	

Fait maison

Végétarien

Sans gluten

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

Mafana Zen Cafe
 @mafanazencafe

PLATS

- Curry vert thaï ① ⑥ ⑪ € 18,00 €
Au choix : poulet, crevette ou végétarien — Plat relevé d'une marinade au curry vert - Légumes croquants, riz basmati parfumé, lait de coco
- Tataki de boeuf façon carpaccio € 18,00 €
Accompagné de pommes de terre grenailles rôties — faux filet de boeuf (Europe) snacké au sésame et mariné (soja, miel, gingembre, cébettes, citronnelle)
- Pavé de thon mi-cuit ① ④ ⑥ ⑪ € 18,00 €
Accompagné de riz basmati parfumé — sésame et déglacé au soja, fruit frais, sauce vierge (tomates, cébettes, ail, citron)
- Ceviche de daurade ④ € 18,00 €
Accompagné de riz basmati parfumé et rougail ananas-grenade — tartare de daurade cuit dans du citron vert, marinade : gingembre, ail, coriandre, tomate, poivrons
- Italian burger ① ⑦ € 18,00 €
Poulet mariné (180gr), mozzarella, tomate, oignons rouges, parmesan, jambon cru, pesto — frites maisons
- Italian veggie burger ① ⑦ € 17,00 €
Galette de pomme de terre, mozzarella, tomate, oignons rouges, parmesan, pesto — frites maisons

SALADES

- Buddah bowl ① ⑥ ⑦ ⑪ € 15,00 €
Salade, avocat, carottes, chou râpé, tomate, graines de courge, sésame
- Poke bowl ① ④ ⑥ ⑦ ⑪ € 17,00 €
Thon cru au sésame, salade, avocat, carottes, chou râpé, tomate, graines de courge, sésame

DESSERTS - 7€*

- Ardoise Candy ① ⑦ ⑧ € 20,00 €
Tiramisu, tartare ananas, cheesecake, citron vert et brownie
- Tiramisu Cookie-Nutella ① ⑦ ⑧ €
Tiramisu, tartare ananas grenade, cheesecake, brownie
- Tartare ananas grenade sauge €
Tartare ananas, tiramisu, brownie, cheesecake, et une surprise !
- Cheesecake citron vert - biscuit spéculos ① ⑦ ⑧ €
Café gourmand ① ⑦ ⑧ €
- Brownie et crème anglaise à la vanille ① ⑦ ⑧ €
Café de la chance € 8,00 €

ALLERGÈNES MAJEURS



① Céréales et gluten - ② Crustacés - ③ Oeufs - ④ Poissons - ⑤ Arachides - ⑥ Soja - ⑦ Lait - ⑧ Fruits à coque - ⑨ Céleri - ⑩ Moutarde - ⑪ Graines de sésame - ⑫ Anhydride sulfureux - ⑬ Lupin - ⑭ Mollusques

LA GAZETTE

Six-Fours les Plages - 83140
Since 2007



World food - Tapas - Cocktails
Tuesday - Sunday 15h-01h
Concerts all Sundays
04 94 07 02 18

 Mafana Zen Cafe
 @mafazanecafe

GLACES

Coupe Brownie	9,50 €
<i>Glace vanille et chocolat, morceaux de brownie, nappage chocolat, chantilly</i>	
Coupe Caramel	9,50 €
<i>Glace vanille et caramel, pépites de caramel, nappage caramel, chantilly</i>	
Coupe Choco	9,50 €
<i>Glace vanille et chocolat noir, nappage chocolat, chantilly</i>	
Dame blanche	8,00 €
<i>Glace Vanille, coulis chocolat et chantilly</i>	
Coupe Mojito	10,00 €
<i>Sorbet mojito et citron, Rhum paille (4cl), jus de citron vert</i>	
Coupe Limoncello	10,00 €
<i>Sorbet citron vert, citron jaune, limoncello</i>	

Composez votre glace : 1 boule 3€ - 2 boules 5,5€ - 3 boules 7,5€

Parfums : vanille, chocolat, café, caramel, citron jaune, citron vert, fraise, mojito

APRÈS-MIDI GOURMANDES

Ardoise Candy (<i>Tiramisu, tartare ananas, cheese cake citron vert et brownie</i>)	20,00 €
Café gourmand	7,50 €
Crêpe au sucre	3,50 €
Crêpe au Nutella	4,00 €
Crêpe au coulis de fruit de la passion	4,00 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Noisette	1,90 €
Double espresso, Grand crème	3,50 €
Café arrosé (<i>cognac, calvados, rhum - 2cl</i>)	3,50 €
Cappucino	4,00 €
Moka Latte (<i>classique, vanille ou caramel</i>)	6,00 €

THÉ KUSMI TEA - 4,50€

Label imperial (<i>Thé vert de chine aux aromes d'orange, vanille, cannelle et baton de réglisse</i>)
Earl grey (<i>Thé noir parfumé à la bergamote</i>)
Quatre fruits rouges (<i>mélange composé de fraise, framboise, groseille et cerise</i>)
BB Detox (<i>mélange de maté, thé vert et rooibos, guarana et pissenlit, pamplemousse frais</i>)
Thé vert citron-gingembre (<i>mélange de thé vert, citron et gingembre</i>)
Kashmir Tchai (<i>mélange de thé noirs et d'épices</i>)

INFUSION LOVE ORGANIC - 4,50€

LØv is Zen (<i>mélange de rooibos, pomme, orange et caramel, note de mélisse</i>)
Summer in LØv (<i>infusion à l'hibiscus, la pêche et l'abricot</i>)
LØvely Night (<i>infusion à base d'honeybush, rooibos, tilleul, poire, verveine</i>)
LØvely Glogg (<i>mélange fruité et épicé à l'hibiscus, la cannelle et la réglisse</i>)



CARTE DES VINS

Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment
et les gens avec qui vous dégustez votre vin.

E. Revel

LES VINS BLANCS*

AOP Côtes de Provence

Divines Restanques 75cl | 18€

Lieu de production : Vin de pays du Var
Cépage : Rolle, Ugni blanc
Robe : Pâle avec des reflets verts
Nez : Notes d'agrumes comme le pamplemousse et la bergamote
Bouche : Marquée par les agrumes, intense, complexe ayant équilibre sur la fraîcheur et la rondeur finale.

Croix du Prieur 50cl | 18€
75cl | 24€

Lieu de production : Sainte-Victoire
Cépage : 82% Rolle, 18% Ugni blanc et clairette
Robe : Lumineuse aux reflets dorés
Nez : Peau d'agrumes et ananas
Bouche : Belle longueur et jolis parfums en bouche, parfait pour accompagner le fromage et les poissons.

Le Secret des Amants 75cl | 24€

Lieu de production : Vin de France (sélection parcel-
laire de vieilles vignes, région Languedoc)
Cépage : 100% viognier
Robe : Or pâle, viognier riche et aromatique
Nez : Douceur d'abricot et pêche de vigne
Bouche : Fraîche, voluptueuse et gourmande,
sa vivacité conduit a une finale de fleur d'oranges,
équilibre exceptionnel entre richesse et acidité.

Château Coussin 50cl | 21€
75cl | 29€

Lieu de production : Sainte-Victoire
Cépage : 100% Rolle
Robe : Pâle aux reflets or blanc
Nez : Très expressif de fruit de la passion et de poire,
avec des notes de verveine citronnée
Bouche : Très intense, avec des notes fleuries et une
exceptionnelle longueur.

AOC Bandol

Moulin des Costes  75cl | 34€

Lieu de production : Bandol
Cépage : Sauvignon blanc, Bourboulenc, Clairette
pointue, Ugni blanc
Robe : Intense, brillante
Nez : Délicat, aux subtiles arômes de fleurs blanches
et de fruits frais
Bouche : Equilibrée, très fine, franche, de grande
sensualité.

AOC Bourgogne

Domaine Jobard Morey 75cl | 31€

Lieu de production : Bourgogne cote de Beaune, AOC
aligoté
Cépage : 100% aligoté
Robe : Jaune pâle et brillante
Nez : Évoque des parfums de fleurs blanches et
d'agrumes
Bouche : Attaque vive, finale très fraîche.

AOP Côtes de Bergerac

Fleur de Mondésir - moelleux+ 75cl | 22€

Lieu de production : Sud-Ouest
Cépage : Sauvignon, Sémillon
Robe : Jolie robe or-verte aux reflets brillants
Nez : Discret aux notes de fruits blancs, de pommes
et d'anis
Bouche : Attaque gourmande, et de matière ronde.
Légères sensations acidulées, saveurs meringuées,
citronnées, et petites touches d'épices douces.

IGP Côtes de Gascogne

Tariquet - moelleux++ 75cl | 26€

Lieu de production : Sud-Ouest
Cépage : 100% Gros Manseng
Robe : Jaune-or brillante et limpide
Nez : Fruits blancs et jaunes bien mûres, mêlant la
pêche et l'abricot, aux fruits exotiques sur nuances
d'agrumes
Bouche : Pleine et possède une grande fraîcheur qui
dynamise l'ensemble.

Gironde

Lillet Blanc - moelleux+++ 75cl | 32€

Lieu de production : Podensac (Gironde)
Cépage : 85% vignes (sémillon, sauvignon) 15% liqueur
de fruits et quinquina
Robe : Or
Nez : Fleurs et agrumes jeunes
Bouche : Arômes d'oranges confites de miel, de résine
de pin, fruit exotiques. Ample et gras au palais.

Coup de coeur du moment 75cl | entre 18€ et 26€
Consultez votre serveur

LES VINS ROSÉS*

AOP Côtes de provence

Divines Restanques 75cl | 18€

Lieu de production : vin de pays du Var
Cépage : Cinsault, Grenache et Carignan
Robe : Rose pâle et claire
Nez : Notes de fruits rouges des bois
Bouche : Fraîche, ronde, avec un final persistant.

Croix du prier 50cl | 18€
75cl | 24€

Lieu de production : Sainte-Victoire
Cépage : 60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Robe : Rose pâle aux légers reflets bois de rose
Nez : Élégant de fruits à chair blanche, brugnol
Bouche : Ronde et agréable, très belle longueur.

Le Secret des Amants 75cl | 24€

Lieu de production : Vin de France (sélection parcellaire de vieilles vignes, région Languedoc)
Cépage : 100% grenache
Robe : Rose pâle aux légers reflets saumonés, brillant et limpide
Nez : Délicat sur des notes de petits fruits rouges acidulés, subtils passages de fleur d'oranges
Bouche : Vive et suave, équilibre remarquables, rafraîchie et offre des notes d'écorce d'agrumes - fin de bouche désaltérante.

Coup de coeur du moment 75cl | entre 18€ et 26€
Consultez votre serveur

Château de Berne 50cl | 21€
75cl | 28€

Lieu de production : Lorgues
Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache noir
Robe : Rosée et saumonée, très brillante
Nez : Très fruité sur des arômes de pamplemousse, de pêche et de mangue
Bouche : Attaque fraîche et fruitée (Mangue, Pêche), acidulée sur des notes d'agrumes.

Château Coussin 50cl | 21€
75cl | 29€

Lieu de production : Sainte-Victoire
Cépage : 60% Grenache, 20% Cinsault, 20% Syrah
Robe : Rose pâle aux reflets chairs
Nez : Airelles et de petits fruits rouges
Bouche : Un rosé de matière, avec du gras et un côté charnu.

AOC Bandol

Moulin des Costes  50cl | 25€
75cl | 34€

Lieu de production : Bandol
Cépage : Mourvèdre, Cinsault, Grenache
Robe : Claire aux reflets bleutés, brillante
Nez : Expressif, élégant et fruité, aux fins arômes de mangue et agrumes
Bouche : Fraîche, harmonieuse, ronde et grasse. Belle attaque en bouche prolongée par les mêmes arômes de fruits.

LES CHAMPAGNES*

BOULACHIN CHAPUT - brut sélection 75cl | 50€

Cépage : Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier.
Vieilli 3 ans en cave
Robe : Dorée, limpide et brillante
Bouche : Bulles extra fines, un joli cordon. Bouche élégante sur les fruits, les bulles exaltent de ce champagne fougueux, toujours sensuel.

TAITTINGER - cuvée prestige 75cl | 95€

Cépage : 40% Chardonnay, 60% Pinot
Robe : Brillante, couleur jaune paille dorée
Bouche : Les bulles sont fines, la mousse est discrète et persistante. Attaque assez vive et fraîche, toute en harmonie. Enfin c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.

LES VINS ROUGES*

AOP Côtes de Provence

Divines Restanques 75cl | 18€
Lieu de production : Vin de pays du Var
Cépage : Merlot, Syrah et Carignan
Robe : Rubis brillant
Nez : Fruits noirs et épices
Bouche : Souple, belle persistance sur des arômes de réglisse.

Croix du Prieur 50cl | 18€
75cl | 24€

Lieu de production : Sainte-Victoire
Cépage : 60% Syrah, 40% Grenache
Robe : Nuance violine
Nez : Expressif de fruits noirs (mûre, cassis)
Bouche : Attaque souple, tanins soyeux, avec des notes de réglisse, belle longueur finale.

Le Secret des Amants 75cl | 24€

Lieu de production : Vin de France (sélection parcellaire de vieilles vignes, région Languedoc)
Cépage : 100% Syrah
Robe : Pourpre et profonde
Nez : Riche et puissant, des notes de fruits sauvages, framboises, cassis, épices poivrées et légèrement vanillé
Bouche : voluptueuse et dense, attaque fraîche, les tanins sont serrés et soyeux, on retrouve ces notes de fruits noirs.

Château Coussin 50cl | 21€
75cl | 29€

Lieu de production : Sainte-Victoire
Cépage : 70% Syrah, 30% Cabernet-Sauvignon
Robe : Profonde aux reflets pourpres
Nez : Fin, aux notes de fruits noirs
Bouche : Charnue et concentrée, aux tanins fondus, bien équilibrée, avec des notes poivrées en finale.

AOC Bandol

Rouvières  50cl | 25€
75cl | 34€

Lieu de production : Castellet
Cépage : Mourvèdre, Grenache, Syrah
Robe : Pourpre profonde, aux reflets violets
Nez : Intense aux notes de pruneaux et de cassis
Bouche : Harmonieuse, tanins délicats.

Coup de cœur du moment 75cl | entre 18€ et 26€
Consultez votre serveur

AOC Bourgogne

Domaine Jobard Morey 75cl | 34€

Lieu de production : Bourgogne cote de Beaune, AOC aligoté
Cépage : 100% Pinot noirs
Robe : Rubis aux reflets cristallin
Nez : Rappelle des petits fruits rouges acidulés et note d'épices poivrées
Bouche : Des notes de cerises confites. Peu tonique, il séduit les amateurs de vins légers.

AOC Côte du Rhône

Côte du Rhône - M. Chapoutier 75cl | 34€

Lieu de production : AOC Côte du Rhône
Cépage : 65% grenache, 35% Syrah
Robe : Rouge grenat très intense
Nez : Omniprésence de fruits rouges
Bouche : Attaque franche et gourmande, tanins soyeux, finale fruitée.

vins étrangers

Montelciego Rioja 75cl | 34€

Lieu de production : Espagne, Rioja
Cépage : 100% Tempranillo
Robe : Grenat sombre
Nez : Fruits noirs torréfiés, touches cacaotées et de belles épices
Bouche : Généreuse et sanguine, à la trame serrée et terroirée ; très ibérique.

San Felipe 37,5cl | 16€
75cl | 26€

Lieu de production : Argentine
Cépage : 40% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 30% Malbec
Robe : Rubis pourpre
Nez : Notes intenses de fruits rouges entremêlées, des arômes de réglisse, de cacao
Bouche : Très tendre, légèrement tannique, le vin est velouté, avec une note boisée.

Undurraga 75cl | 26€

Lieu de production : Chili
Cépage : 100% Cabernet-Sauvignon
Robe : Rouge rubis intense
Nez : Arômes très présents de fruits noirs et d'épices
Bouche : Fin, concentré, équilibré, avec une belle ampleur et une finale ferme.