



COCKTAILS 12.50€

MOSCOW MULE VODKA, CITRON VERT,
SUCRE DE CANNE & GINGER BEER.

TÉQUILA, CITRON JAUNE, TRIPLE SEC,
SUCRE DE CANNE PURÉE DE FRAMBOISE.

**MARGARITA
FRAMBOISE**

MOJITO HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE,
CITRON VERT, SUCRE ROUX, ANGOSTURA BITTER.

HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT,
SUCRE DE CANNE, ALLONGÉ AU CHAMPAGNE.

**MOJITO
ROYAL**

PINK LOVER CRÈME DE FRAMBOISE, JUS ÉXOTIQUE, CHAMPAGNE.

APÉROL, PROSECCO, TRANCHE D'ORANGE.

SPRITZ

PIÑA COLADA RHUM HAVANA, CRÈME DE NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS.



COCKTAILS SANS ALCOOL 09.00€

VIRGIN PINA COLADA SIROP SANS ALCOOL PARFUM RHUM,
CRÈME DE NOIX DE COCO,
JUS D'ANANAS.

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT,
SUCRE DE CANNES, LIMONADE.

VIRGIN MOJITOS

PUSSY FOOT JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS,
JUS EXOTIQUE, SIROP DE GRENADINE.

O² pointus

Restaurant du CNTL

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS



VINS ROUGES

50 CL

75 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

AOP MILL 2022 (réservé aux membres du Club)

AOP MILL 2022 (non-membres)

15€

28€

Cuvée ORCA - Marrenon - Cuvée « Vieilles vignes »

Très bien construit et Equilibré

AOP MILL 2021

42€

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Kennel - Famille Kennel - Cuvée « L'instant K »

Vin BIO

AOP MILL 2022

40€

LES BAUX DE PROVENCE

MAS STE BERTHE - LA CHAPELLE

VIN BIO - Une vraie Belle découverte gustative - A Essayer

AOP MILL 2020

54€

PALETTE

Chateau SIMONE - Famille ROUGIER - Cuvée LES GRANDS CARMES

VDP MILL 2021

64€

BANDOL

Chateau Vannières - Famille BOISSEaux Père et Fils

AOP MILL 2020 puis 2021

49€

68€

CORSE

Clos Canarelli - FIGARI- Famille CANARELLI

Vin BIO - Cépages syrah, niellucciu, carcagholu et neru

AOP MILL 2022

82€

CARTE DES VINS



VINS ROUGES VALÉE DU RHÔNE

50 CL

75 CL

CÔTES DU RHÔNE

Domaine PIAUGIER - Cuvée La Grange de Piaugier

AOP MILL 2021 puis 2022

36€

Domaine PIAUGIER - SABLET - CUVÉE TENEBI

Un vin rouge idéal pour vos poissons

AOP MILL 2021

49€

VACQUEYRAS

Domaine des Genets - Maison DELAS

AOP MILL 2022

46€

BOURGOGNE

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE DAVID BUDAND

AOP MILL 2021

144€

CHASSAGNE MONTRACHET

Maison Louis Latour - Élevage 10 à 12 mois en Futs de chêne

AOP MILL 2021

164€

BORDELAIS

SAINT ESTEPHE

Château PHELAN SEGUR - Cuvée "Franck Phélan"

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

AOP MILL 2020

96€

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU LOUVIE

AOP MILL 2020

98€

CARTE DES VINS



VINS BLANCS

50 CL

75 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

AOP MILL 2022 (réservé aux membres du Club)

AOP MILL 2022 (non-membres)

15€

28€

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Kennel - Famille Kennel - Cuvée « L'instant K »

Vin BIO

AOP MILL 2023

40€

LES BAUX DE PROVENCE

MAS STE BERTHE - LA CHAPELLE

VIN BIO - Une vraie Belle découverte gustative - A Essayer

AOP MILL 2022

54€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD" - CHATEAU D'ESTOUBLON

BIO

AOP MILL 2023

38€

PALETTE

Chateau SIMONE - Famille ROUGIER - Cuvée LES GRANDS CARMES

VDP MILL 2022

64€

BANDOL

Chateau Vannières - Famille BOISSEAUX Père et Fils

AOP MILL 2022

49€

68€

CORSE

Clos Canarelli - FIGARI- Famille CANARELLI

Vin BIO - Cépages syrah, niellucciu, carcagholu et neru

AOP MILL 2022

84€

CARTE DES VINS



VINS BLANCS

50 CL

75 CL

RHONE ET LANGUEDOC

CÔTES DU RHÔNE

Domaine PIAUGIER - SABLET - Cuvée La Grange de Piaugier

Une très belle expérience gustative - Vin Bio

AOP MILL 2022

46€

LANGUEDOC

Famille FABRE-GOUYRIC- « MARIE ROSE » Un excellent 100 % Chardonnay

VDF MILL 2022

40€

CHATEAUNEUF DU PAPE - DOMAINE BEAURENARD - PAUL COULON & FILS

AOP MILL 2023

89€

BOURGOGNE

MEURSAULT

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

AOP MILL 2022

138€

CHASSAGNE MONTRACHET

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

Un accord parfait sur le poisson grillé

AOP MILL 2022

162€

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

Le plaisir sensoriel

AOP MILL 2019

298€

CARTE DES VINS



VINS ROSÉS

75 CL



150 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

AOP MILL 2023 (réservé aux membres du Club)

15€

AOP MILL 2023 (non-membres)

28€

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Kennel - Famille Kennel - Cuvée « L'instant K »

Vin BIO

AOP MILL 2023

40€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD"

CHATEAU D'ESTOUBLON

BIO

AOP MILL 2023

38€

75€

CARTE DES VINS

NOTRE SÉLECTION DE
VINS AU VERRE



12,5 CL

VINS BLANCS

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

5.50€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD"
CHATEAU D'ESTOUBLON

7.50€

LANGUEDOC

100% Chardonnay - FAMILLE FABRE-GOUYRIC - CUVÉE "MARIE ROSE"

9.50€

VINS ROSÉS

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

5.50€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD"
CHATEAU D'ESTOUBLON

7.50€

VINS ROUGES

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

5.50€

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Kennel - Famille Kennel - Cuvée « L'instant K »

7.50€

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE - CUVÉE LA GRANGE DE PIAUGIER

7.50€

CHAMPAGNE



75 CL

CHAMPAGNE DU MOMENT

BRUT (réservé aux membres du Club)

40€

LOUIS MASSING

BRUT «Cuvée MINERALIS GRAND CRU»

69€

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

La Maison DEUTZ

DEUTZ BRUT CLASSIC

86€

AOP

Ce Brut Classic est marqué par l'acacia, les confiseries, la pomme reinette et le pain brioché.

La bouche est ample et soyeuse, avec un bel équilibre entre la minéralité du chardonnay, le fruité du pinot noir et la vinosité du pinot meunier.

DEUTZ ROSÉ

108€

AOP

Une cuvée délicate aux accents de fruits de l'été, avec de la cerise, de la mûre, des grenades et des groseilles.

Sa bouche est ronde, affirmée, acidulé, avec de la fraise et de la framboise.

DEUTZ « BLANC DE BLANCS »

128€

AOP MILLESIME 2018

La référence de la Maison Deutz ! Robe or pâle aux reflets argentés.

Bulles d'une finesse exceptionnelle.

Fleurs de tilleul, acacia, aubépine, mirabelle.

DEUTZ « AMOUR DE DEUTZ »

238€

AOP MILLESIME 2013

La palette aromatique est large pour ce mono-cépage, mûri principalement sous le soleil de la Côte des Blancs, révélant de arômes d'agrumes et de fruits blancs à chair goûteuse et mûre (cerises bigarreaux, zeste de mirabelle, et kumquats).

Le temps lui confère plus de suavité encore, sans jamais étouffer l'identité du cépage et la minéralité.