

A WHALE BAR



CAFÉ-CHOCOLAT-THÉ

CAFÉS & CHOCOLATS

Café expresso	3€
Café Décaféiné	3€
Café Ristretto	3€
Café Allongé	3€
Café Double expresso	4.5€
Café Crème	4€
Capuccino	5€
Chocolat Chaud	5€



Café Frappé	5€
Frappucino	6€
<i>Café, lait, crème fouettée et sauce chocolat ou caramel glace pilée</i>	

LES THÉS

Thé noir	5€
Thé earl Grey	5€
Thé Oolong	5€
Thé Matcha	5€
Thé Blanc	5€
Thé aux épices	5€
Thé vert	5€
Thé Rooibos	5€
Thé Glacé maison: Earl Grey, Citron vert, Vanille	5€



LES DÉTOX

THÉS DÉTOX & INFUSIONS "PALAIS DES THÉS"

DETOX Japonaise:

Délicieux mélange qui associe les vertus détox du thé vert Sencha, de la spiruline et du sarrasin aux notes apaisantes de la poire nashi. Cet allié idéal des instants de détente se déguste aussi bien chaud que glacé.



DETOX Brésilienne:

Délicieux mélange qui associe les bienfaits détox et vivifiants du thé vert, du maté, de l'açaï et du guarana, à la gourmandise acidulée du fruit de la passion. Il se déguste aussi bien chaud que glacé.

DETOX Scandinave:

Délicieuse infusion qui associe les bienfaits détox du bouleau aux vertus antioxydantes de baies nordiques, pour un effet protecteur sur l'organisme. Le plaisir d'un mélange gourmand et fruité, qui se déguste aussi bien chaud que glacé.

DETOX Balinaise:

Détox Balinaise est une délicieuse infusion qui associe les vertus détox et calmantes de la citronnelle et du galanga aux notes gourmandes de mangue et de papaye.

Jardin oriental:

Infusion gourmande aux fruits et plantes, Jardin Oriental est un mélange de dattes, d'épices et de noix de coco qui évoque la chaleur.



L'Herboriste N°95:

Citronnelle Gingembre Carotte est une infusion raffinée BIO très appréciée pour ses vertus vivifiantes. L'association de la citronnelle, du gingembre et de la carotte crée un équilibre inhabituel, source de bien-être.



L'Herboriste N°108:

Verveine Orange Menthe est une infusion BIO, subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes. Les notes douces de la verveine accordées à la pointe de fraîcheur de l'orange et de la menthe, créent un équilibre délicat et apaisant.



LES RAFRAICHISSEMENTS

LES EAUX:

Demi-Édéna 50cl:	3€
Édéna 1L:	5€
Edena pétillante 50 cl:	3€
Edena pétillante 1L:	5€



LES SOFTS:

Jus de Fruits: <i>Orange, Pomme, Fraise, Pamplemousse, Mangue, Ananas, Pêche</i>	5€
Coca-Cola:	5€
Coca Zéro:	5€
Schwepps:	5€
Schwepps Agrumes:	5€
Orangina:	5€
Sprite:	5€



VITAMINES & MOCKTAILS:

Thé glacé maison:

Détox:

Pomme, Concombre, Gingembre, Citron Vert

Ibiza Smooth:

Ananas, Passion, Banane, Orange, Yaourt glacé

Sunset:

Jus de Pamplemousse, Jus de citron, Purée de fruits rouges, eau minérale gazeuse

Virgin Mojito:

Sirop de sucre de canne, menthe fraîche, Citron vert, Perrier, Sucre roux

Sunrise:

Jus d'orange, Ananas et purée de framboise



BIÈRES BOUTEILLES:

Dodo:	5€
Phoenix:	6€
Heineken:	6€
Leffe:	6€
Salitos:	6€



COCKTAILS

AVEC ALCOOL

TREE PUNCH <i>Rum 3 stars Plantation, cassonade, quartiers de citron vert, glace</i>	8.00€
DARKLOU <i>Rum Dark Plantation, cassonade, quartiers de citron vert, glace</i>	9.00€
CAÏPIRINHA <i>Cachaça, cassonnade, citron vert</i>	9.00€
MOJITO THE ORIGINAL <i>Rum 3 stars Plantation, cassonade, quartiers de citron vert, menthe fraîche, liqueur de fraise + glace</i>	10.00€
DAÏQUIRI <i>Rum 3 star Plantation, 2 cl de jus de citron frais, glace</i>	10.00€
PINA COLADA <i>Rums 3 stars & Dark, Jus d'ananas, Purée de coco</i>	10.00€
TEMPÊTE TROPICALE <i>Rum 3 star Plantation, sirop de vanille, purée de fruits, bitter piment</i>	12.00€
TIKKI DARK <i>Rum Dark Plantation, Jus d'orange ou mangue, Jus d'ananas, Jus de citron, Glace pilée Bitter Ginger et Tiki</i>	12.00€
DARK'N STORMY <i>Rum 3 stars Plantation, jus de citron vert, Ginger beer Fever-Tree, Dark overproof Plantation</i>	12.00€
MAÏ-TAÏ <i>Rum Dark Plantation, Tripple sec 3 citrus, Sirop d'orgeat, Jus de citron vert</i>	12.00€
RICARD 3cl	6.00€
KIR au vin blanc 15cl, cassis, goyavier	8.00€
MARTINI 6cl Rouge, Blanc	8.00€
APEROL SPRITZ <i>Apérol, Vin blanc mousseux, Perrier, Rondelle d'orange</i>	8.00€
MARTINI TONIC <i>Martini (rouge, blanc ou rosé), Schweppes Tonic</i>	8.00€
AMERICANO <i>Martini rouge, Campari, Perrier et Rondelle d'orange.</i>	10.00€
FROSÉ ALLA FRAGOLA <i>Rosé glacé, Pisco, purée de Fraises, Liqueur de fleurs de sureau, miel, jus de citron frais</i>	14.00€
GET 27	9.00€
BAILEY'S	9.00€
COGNAC XO	10.00€
TRIPLE SEC	10.00€
LIMONCELLO	10.00€



COCKTAILS

AVEC ALCOOL

LE CLASSIQUE	9.00€
<i>Citadelle gin, Soda tonique Fever-Tree, Glaçons, Zeste de lime</i>	
AGRUMES TONIC	11.00€
<i>Citadelle gin, Soda elderflower Fever-Tree, Glaçons, Zeste d'orange et de citron</i>	
JARDIN D'ÉTÉ	11.00€
<i>Citadelle gin, Soda méditerranéen Fever-Tree, Glaçons, Romarin et concombre</i>	
GIN FIZZ	11.00€
<i>Citadelle gin, Jus de citron frais, Sucre de canne, Eau gazeuse</i>	
GIN BASIL SMASH	11.00€
<i>Citadelle Gin, Baie rose et basilic, eau gazeuse</i>	
NÉGRONI	11.00€
<i>Citadelle gin, Campari, Dolin vermouth rouge, Bitter mandarine orange, Zeste d'orange</i>	
MOSCOW MULE	10.00€
<i>Vodka, Citron pressé, Ginger beer</i>	
ERISTOFF CAIPIROSKA	10.00€
<i>Vodka Eristoff, sucre blanc, dés de citron vert.</i>	
COSMOPOLITAIN	10.00€
<i>Vodka, Triple sec, Jus de Cranberry, Jus de citron vert, Sucre de canne</i>	
SEX ON THE BEACH	10.00€
<i>Vodka, Sirop de pêche, Liqueur Chambord, Jus d'ananas, Jus de Cranberry</i>	
MARGARITA	10.00€
<i>Tequila Camino, triple sec, jus de citron.</i>	
LONG ISLAND	14.00€
<i>Téquila, Vodka, Gin, Rhum, Triple sec, Citron pressé, Coca</i>	



« Le bonheur est un seul bouquet : Confus, léger, fondant, sucré. »
« Happiness is a single bouquet: fuzzy, light, tender, sweet. »

Paul Éluard

VINS & CHAMPAGNES

LES VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl	Verre 12cl
ENTRE DEUX MERS CHATEAU CANET  Vin frais, sec et rafraîchissant aux notes citronnées. VIN BIO	26€	7€
IGP CHARDONNAY DOMAINE GAYDA - A la fois floral et fruité. Touche briochée.	26€	7€
VIOGNIER DOMAINE DE LA BAUME - Vin ample et savoureux avec des notes de poivre blanc.	28€	
HAUT POITOU SAUVIGNON - Fruit blanc et vin très expressif. Notes minérales.	30€	
CHABLIS Vieilles Vignes Domaine Damppt - Belle complexité avec un mélange de minéralité et d'agrumes.	49€	

LES VINS ROSES

	Bouteille 75 cl	Verre 12cl
LUBERON LE TEMPS DES PLAISIRS - Bouche ronde et fraîche	26€	7€
CÔTES DE PROVENCE DOMAINE LA GALINIÈRE  - Bel équilibre entre l'acidité et le gras. VIN BIO	36€	
BANDOL DOMAINE DES LUQUETTES - Vin élégant, riche et bien équilibré.	49€	

LES VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl	Verre 12cl
CÔTES DU RHÔNE DOMAINE CLAVEL - Vin souple et généreux.	26€	7€
PIC ST LOUP DOMAINE HAUT LIROU - Notes de garrigue. Belle expression du terroir.	36€	
CROZES HERMITAGE DOMAINE BREYTON - Arômes de fruits rouges, légèrement épicé en bouche. VIN BIODYNAMIE 	50€	
HAUTES COTES DE NUIT DOMAINE M. GRIVOT - Une saveur franche et ferme. Corps mais sans excès.	48€	
SAINT EMILION CHATEAU LE BARRY - Bouche suave, vin puissant et ample.	36€	
LALANDE DE POMEROL CHATEAU LA FREROTTE - Vin rouge puissant aux notes de fruits rouges. Belle longueur en bouche.	48€	

LES CHAMPAGNES



	Bouteille 75 cl	Coupe 10cl
JACQUART Mosaique Signature	90€	12€
DEUTZ Brut	135€	
RUINART Brut	150€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix nets TTC

CARTE GOURMANDE



Forza Italia: Burrata crémeuse et tomates, Fleur de Sel & Poivre, Pain Grillé et Huile d'Olive **19€**

Whole Burrata "Salt Flower & Pepper", and tomatoes, Toasted bread and Olive Oil

Viva España: Jambon Serrano & ses Condiments, Pains variés, beurre **19€**

Slate platter of Serrano ham & Condiments, Breads, butter

Océan : Saumon fumé, marlin fumé, Rillettes de thon, Pains divers, beurre **20€**

Smoked salmon and marlin platter, Tuna rillettes and toasted Breads, butter

Périgord: Pot de Foie gras, accompagné de ses toasts et confiture de figues **24€**

Pot of slightly cooked plain Foie Gras Accompanied by toast and Fig jam

Takamaka: Assortiment de fromages, accompagnés de confiture et fruits secs **24€**

2A : Méga Mixte avec charcuteries et fromages, condiments, noix, noisettes et fruits secs **28€**

Les planches seront accompagnées de Gressins




TAPAS - DESSERTS

LES TAPAS:

Bouchons	La pièce	0.5€
Assiette d'accras 9 pièces <i>Fish cakes</i>		8€
Rillettes de marlin pœi , maison, pain <i>Homemade Rilette of marlin & Toast</i>		8€
Rillettes de légine au combava , pain <i>Rilette of tooth fish & Toast</i>		9€
Trio du jour : Tapenade verte, houmous, crème de tomates séchées & pain toasté <i>Green olive tapenade, Houmous, cream of dried tomatoes, toasted bread</i>		12€
Assiette de marlin bleu fumé pœi & pain toasté <i>Spada fish platter and toasted bread</i>		12€
Bruschetta : Pain de campagne grillé, frotté à l'ail, garni de tomates coupées en petits dés assaisonnées d'huile d'olive et parfumées au basilic ou à l'origan <i>Toasted farmhouse bread rubbed with garlic, diced tomatoes seasoned with olive oil and and flavoured with basil or oregano</i>		12€



LES DOUCEURS

Gâteau patate		7€
Cheese cake		7€
Mi cuit au chocolat , glace à la vanille, crème anglaise		9€
La Tutti frutti : Planche de fruits frais de saison <i>Fresh seasonal fruits</i>		12€
Granola <i>Yaourt grec, granola aux épices et au miel, Coulis fruits rouge, fruits rouges</i>		12€
Café ou Thé gourmand : Assortiment de 4 petits desserts <i>Coffee, Tea or an homemade lemongrass infusion with an assortment of 4 small desserts</i>		13€