



La Bastide

Aperitivo & Bar
au pied des vignes

SIGNATURES



Menton

À la façon d'une tarte citron meringué

Vodka infusée à la madeleine
et au zeste de citron, sirop de zeste, jus de
citron et meringue flambée

12 cl - 21 €



L'Aixception

Le calisson d'Aix-en-Provence

Vodka infusée au zeste d'orange,
liqueur de melon, sirop d'orgeat,
fleur d'oranger et jus de citron

12 cl - 21 €



L'Honorine

Le santon lou pistachié

Rhum blanc infusé au beurre noisette et vanille,
liqueur de chocolat blanc, sirop de pistache
et eau de rose

12 cl - 21 €



Le Café de l'amer

L'amertume sans regrets

Bourbon, Amaretto,
liqueur de café
et bitter orange

9 cl - 21 €



Le câlin de la garrigue

Embrasser la garrigue

Gin infusé à l'huile d'olive
et au zeste de citron,
sirop miel-romarin, jus de citron et Perrier

16 cl - 22 €



Paradis terrenau

la Provence est le paradis terrestre, point

Gin, liqueur de fleur de Sureau,
feuilles de menthe, jus de citron et
d'orange, concombre et Perrier

16cl - 22 €



Le Sainte-Victoire

La montagne de Marcel

Gin, Italicus,
jus de citron vert et ginger ale

12 cl - 21 €



L'Ubaya

Le Mexique est aussi en Provence

Téquila, sirop de rose, jus de cranberry,
jus de citron vert et prosecco

12 cl - 22 €

Cocktails création à la demande

Inspirez notre imagination pour une création ajustée à vos goûts

CLASSIQUES

Aperol Spritz

Prosecco, Apérol,
Perrier et une tranche d'orange

16 cl - 18 €

Mojito

Rhum blanc, jus de citron vert,
Perrier et feuille de menthe

16 cl - 19 €

Caipirinha

Cachaça, citron vert,
sucre de canne et glace pilée

10 cl - 18 €

Gin Fizz

Gin, jus de citron,
sirop de sucre de canne, soda water

16 cl - 18 €

Amaretto Sour

Amaretto, jus de citron,
sirop de sucre de canne et blanc d'œuf

10 cl - 18 €

Expresso Martini

Vodka, liqueur de café,
espresso et sirop de sucre

10 cl - 19 €

Bellini

Champagne, purée de pêche blanche,
quelques gouttes de jus de citron

16 cl - 23 €

Hugo Spritz

Prosecco, Saint-germain,
Perrier et feuille de menthe

16 cl - 20 €

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate,
jus de citron

16 cl - 19 €

Cosmopolitan

Vodka, Triple sec,
jus de citron vert et jus de cranberry

10 cl - 18 €

Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert,
Ginger Beer

16 cl - 18 €

Old Fashioned

Whisky, sucre, Angostura bitters
et zeste d'orange

10 cl - 19 €

Negroni

Gin, Vermouth rouge,
Campari et zeste d'orange

10 cl - 19 €

Rossini

Champagne, purée de fraises,
quelques gouttes de jus de citron

16 cl - 23 €

Cocktail classique à la demande

Inspirez notre savoir-faire pour la réalisation d'un Cocktail classique.

V I N S

Rosé

Palmeraie de Valmer
AOP Côtes de Provence 2024
15 cl - 13 €

Blanc

AOP Côtes de Provence 2024
15 cl - 13 €

AOP Bourgogne
15 cl - 19 €

Rouge

AOP Côtes de Provence 2024
15 cl - 13 €

AOP Bourgogne
15 cl - 19 €

AOP Bordeaux
15 cl - 19 €

C H A M P A G N E S

AOP Taittinger brut
15 cl - 25 €

AOP Taittinger rosé
15 cl - 29 €

A P É R I T I F S

Classiques

Martini rouge, blanc ou dry,
Campari, Suze, Pimm's
6 cl - 10 €

Bières

Pression - Moretti
25 cl - 8 €

Fada blanche
33 cl - 11 €

Fada IPA
33 cl - 12 €

Corona
33 cl - 12 €

Pietra
33 cl - 11 €

Heineken 0°
33 cl - 10 €

Provence et Italie

Pastis 51, Ricard, Bardouin
4 cl - 10 €

Rinquinquin, Gentiane de lure
6 cl - 12 €

Absenthe 55°
6 cl - 12 €

Farigoule Thym
6 cl - 14 €

Limoncello
4 cl - 12 €

Italicus - agrumes
4 cl - 14 €

Amaretto - amande
4 cl - 14 €

Frangelico - noisette
6 cl - 16 €

M O C K T A I L S

Héraclée

Feuilles de menthe, concombre,
jus de citron et tonic

16 cl - 15 €

Sylvabelle

Jus de citron vert, purée de passion
et ginger beer

16 cl - 15 €

Gigaro

Sirop gingembre-citronnelle,
jus pêche et perrier

16 cl - 15 €

Provence

Sirop fraise-romarin
et jus de pamplemousse

16 cl - 15 €

Virgin Mojito

Citron vert, cassonade,
menthe et perrier

16 cl - 15 €

Virgin Mary

Jus de tomate, jus de citron,
Worcestershire, céleri et poivre noir

16 cl - 15 €

Milk Shake

Vanille, fraise, chocolat
ou du jour

16 cl - 15 €

Mocktails création à la demande

Inspirez notre savoir-faire pour la réalisation d'un Mocktail.

J U S D E F R U I T S

Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse, citron,
melon, fraise ou framboise

12 cl - 14 €

Jus de fruits Patrick Font

Pomme, poire, tomate, ananas, orange,
pêche, framboise, fraise ou abricot

25 cl - 12 €

S O F T S

Sirops

Menthe, grenadine, fraise,
citron, pêche ou orgeat

Accompagné d'un 1/4 vittel - 33 cl - 6 €

Accompagné d'une limonade - 33 cl - 8 €

Sodas

San Bitter

12 cl - 6 €

Coca Cola, Coca Zero,
Perrier, Limonade

33 cl - 8 €

Ice-tea, Orangina

25 cl - 8 €

Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale,
Tonic pamplemousse

20 cl - 8 €

Eaux Minérales

Cryo Plate ou Gazeuse

100 cl - 7 €

Vittel

75 cl - 10 €

Aqua Panna

75 cl - 10 €

San Pellegrino

75 cl - 10 €

Chateldon

75 cl - 10 €

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Espresso, Ristretto, Décaféiné

5 €

Double Espresso

8 €

Noisette, Espresso Macchiato

6 €

Café au lait, Capuccino

8 €

Café frappé

8 €

Thés et infusions

Thés noirs Mariages Frères
*Ceylan, French breakfast, Darjeeling,
Earl Grey, Marco Polo*

Thé rouge Mariages Frères
Rouge Bourbon

Thés verts Mariages Frères
Casablanca, Fuji-Yama, Jasmin

Infusions Mariages Frères
Camomille, Verveine-Citron, Tilleul

Infusions aux herbes du potager
Verveine, Menthe, Thym, Romarin

6 €

Lait

Verre de lait

5 €

Chocolat chaud

8 €

NOS PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

Taittinger, Monkey, Chapoutier, Nestlé Waters

Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT