

## DRINKS

### Les Vins au Verre / Glass Wines 15cl / 75cl

<p>AOOC Côtes de Provence «Sainte Victoire» AB*          - Château Grand Boise, Rouge 2016          - Château Grand Boise, Rosé 2017</p>	<p>9€ / 45€          7€ / 35€</p>
<p>AOOC Côtes de Provence AB*          - Château Grand Boise, Blanc 2017</p>	<p>9€ / 45€</p>
<p>VDP Viognier « Domaine du Chêne », Blanc 2017          AOC Sancerre Vacheron, Blanc 2017 AB*          AOC Pauillac, Baron Nathaniel, Rouge 2014          AOC Mercurey Château de Chamirey, Rouge 2016</p>	<p>10€ / 50€          12€ / 58€          13€ / 65€          13€ / 65€</p>

### Notre sélection de vins / Other Wine Selection 75cl / 150cl

#### Rosé

<p>AOOC Cassis :          - Domaine du Paternel 2017 AB*</p>	<p>52€</p>
<p>AOOC Côte de Provence :          - Château Minuty « Rose &amp; Or » 2017          AOC Coteaux d'Aix-en-Provence :          - Domaine Saint Aix, « AIX Rosé » 2017</p>	<p>56€</p>
<p>AOOC Côtes de Provence « Sainte-Victoire » :          - Château Gassier « Le Pas du Moines » 2016 AB*</p>	<p>35€ / 65€</p>
<p>AOOC Côtes de Provence :          - Château Barbeyrolles « Pétales de Rose » 2017 AB*</p>	<p>48€ / 79€          53€</p>

#### Blanc

<p>AOOC Coteaux d'Aix en Provence :          - Château de Beaupré « Collection du Château »          2016/17 AB*</p>	<p>54€</p>
<p>IGP Bouche du Rhône :          - Domaine des Masque « Exception Chardonnay » 2017</p>	<p>46€</p>
<p>AOOC Palette :          - Château Simone 2015</p>	<p>69€ / 135€</p>

#### Rouge

<p>AOOC Bandol :          - Château de Pibarnon 2013</p>	<p>72€ / 137€</p>
<p>AOOC Coteaux d'Aix-en-Provence :          - Domaine de la Réalitière « Cante Gau » 2014 AB*</p>	<p>56€</p>

AB: agriculture biologique

### Les bulles gourmandes 75cl 150cl

<p>Sydre Argelette, Eric Bordelet</p>	<p>33€</p>	<p>57€</p>
<p>Poire Granite, Eric Bordelet</p>	<p>36€</p>	<p>64€</p>



### Les Cocktails / The Cocktails - 14€

#### THE LAMBERT

*Aperol, Cointreau, Jus de Citron, Tonic*

#### DRY MARTINI COCKTAIL

*Gin ou Vodka*

#### SEXY SHOULDER

*Monkey Shoulder, confiture de fraise, Citron vert, Chambord*

#### LE FIZZ

*Grey Goose, St-Germain, citron vert, Soda*

#### MAI TAI THAI

*Rhum Brun, Rhum Blanc, Cointreau, Citron Vert, Jus d'Orange, Ananas Grenadine*

#### FARIGOULE SOUR

*Farigoule, Citron, Sucre*

#### LE VESPER

*Vodka, Gin, Lillet Blanc*

Cocktails sans alcool selon votre désir – 9 €

*Non-alcoholic cocktails as you desire*

### Les Cocktails Champagne / Champagne Cocktails -16€

#### BULLE DE PECHE

*Rinquinquin, Champagne, Menthe Fraiche*

#### FRENCH 75

*Gin, Champagne, Jus de citron, Sucre*

#### BELLINI

*Pêche, Champagne*

#### APEROL SPRITZ

*Aperol, Prosecco, Perrier*

#### MISS BOND

*Champagne, Essence de Framboise*

#### SERENDIPITY

*Menthe Fraiche, Calvados, Jus de Pomme, Champagne*

# le Pignonnet

AIX-EN-PROVENCE

## EAT

### L'en-cas / Fast Platters

---

Steack tartare, ses condiments,  
frites et salade - **19€**  
*Steak tartare, condiments, french fries and salad*

Salade César - **15€**  
*Caesar salad*

Burger du Pignonnet,  
frites maison et salade - **21€**  
*Pignonnet Burger, homemade French fries  
and salad*

Saumon Gravlax - **15€**  
*Gravlax Salmon*

Risotto de Fregula Sarda à la Courge et  
Champignons - **15€**  
*Fregula Sarda Risotto with squash and mushrooms*

Terrine de joue de Boeuf, Chutney fruit - **14€**  
*Beef terrine, chutney fruit*

Supplément frites - **6€**  
*French fries supplement*

Supplément mesclun - **5€**  
*Supplement mesclun*

### Les Tapas - 12€

---

Croque-Monsieur aux  
Jambons et à l'huile de Truffe  
*Croque-Monsieur with ham and truffle oil*

Poêlées de Gambas, Guacamole épicée  
*Pan-fried prawns, spicy guacamole*

Persillade d'Encornets  
*Squid persillade*

Wrap Ricotta a la Bressaola  
*Bresaola wrap ricotta*

Wrap Ricotta aux Légumes  
*Vegetable wrap ricotta*

Assiette de Fromages  
*Selection of cheese platter*

Assiette de Charcuterie Italienne  
*Selection Italian charcuterie*



### Les Dessert / Sweets - 9€

---

Les Pâtisseries de « Kevin »  
*The Pastries of « Kevin »*

L'assiette de Fruits frais  
*The plate of fresh fruits*

