

DRINKS

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

AOC Côtes de Provence « Sainte Victoire » - Château Grand Boise, Rosé 2018 AB*	7€ / 35€
AOC Côtes de Provence AB* - Château Grand Boise, Blanc 2018	9€ / 45€
AOC Baux de Provence - Château Dalmeran, Rouge 2011 AB*	9€ / 45€
AOC Pouilly Fuissé, Château Fuissé « Tête de Cru » 2016	13€ / 65€
AOC Pouilly Fumé, Domaine Pabiot 2018 AB*	12€ / 60€
AOC Saint-Emilion Grand Cru, Délice du Prieuré 2016	13€ / 65€
AOC Mercurey, Château de Chamirey Rouge 2016	13€ / 65€

Notre sélection de vins / Other Wine Selection

75cl / 150cl

Rosé

AOC Côtes de Provence Château Minuty, « Rose et Or » 2018	56€ / 104€
Domaine Gavoty, « Clarendon » 2018	50€
AOC Côtes de Provence « Sainte Victoire » Château Gassier, « le Pas du Moines » 2018 AB*	48€ / 79€
AOC Cassis Domaine du Paternel 2018 « Agriculture Biologique »	52€ / 98€
AOC Palette Château Crémade 2018	52€
AOC Coteaux Varois Château Lafoux, « Auguste » 2018 AB*	48€ / 70€

Blanc

AOC Coteaux d'Aix en Provence Château de Beauprè, « Collection du Château » 2018 AB*	54€
Château Virant « Prestige » 2015	50€
AOC Cassis Château Barbarnau « Clos Val Bruyère » 2017 AB*	50€ / 96€
AOC Palette Château Simone 2016	69€

Rouge

AOC Coteaux d'Aix en Provence Château de Beauprè, « Collection du Château » 2016 AB*	52€
Domaine de la Réaltière, « Cante Gau » 2015 AB*	56€
AOC Bandol Château de Pibarnon 2015	72€

AB*: agriculture biologique

Les Champagnes 75cl

Ruinart Rosé Brut	180€ 115€
Ruinart Blanc de Blancs	170 €
Ruinart Brut	116 €



Les Cocktails / The Cocktails - 14€

MAI TAI THAI

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

THE LAMBERT

Aperol, Cointreau, Jus de Citron, Tonic

MOSCOW MULE

Vodka, Citron Vert, Ginger Beer

SEA BREEZE

Vodka, Jus de Cranberry, Jus de pamplemousse

FARIGOULE SOUR

Liqueur de thym, Citron, Sucre

LE VESPER

Vodka, Gin, Lillet Blanc

SPRITZ À LA FRANÇAISE

Lillet blanc, Tonic, Concombre

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

MISS BOND

Champagne, Essence de Framboise

FRENCH 75

Gin, Champagne, Jus de citron, Sucre

BELLINI

Pêche de vigne, Prosecco

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Perrier

PIMM'S CUP

Pimm's, Ginger Ale, Champagne, fruits de saison

Bière / Beer

LA PETITE AIXOISE - 7€
blonde, blanche ou ambré

HEINEKEN PRESSION - 5€

le Pigonnet

AIX-EN-PROVENCE

EAT

L'en-cas / Fast Platters

Salade Caesar - 17€
Caesar Salad

Salade Niçoise - 17€
Nicoise Salad

Steack tartare, Condiments, Frites maison
et Salade - 20€
*Beef Tartare with Condiments,
Homemade French Fries and Salad*

Burger du Pigonnet, Frites maison
et Salade - 23€
*Pigonnet Burger, Homemade French fries and
Salad*

Bruschetta de Légumes et Houmous,
Chou Mariné - 14€
*Hummus and Vegetable Bruschetta,
Marinated Cabbage*

Fraicheur de Tomates, Burrata au Basilic - 15€
Fresh Tomatoes, Burrata Mozzarella with Basil

Saumon Gravlax, Pêche et
Crème de Fromage Ciboulette - 16€
*Gravlax Salmon Tartare,
Chive Yoghurt & Peach*

Assiette de Melon Charentais,
Jambon Cru - 15€
Cantaloupe Melon Platter, Cured Ham

Supplément Frites maison - 6€
Homemade French Fries supplement

Glace Maison / Ice Cream

La boule/Per ball - 3€
Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise, Citron
*Vanilla, Chocolate, Caramel, Lemon Sorbet,
Strawberry sorbet*

Les Tapas

Croque-Monsieur aux Jambons
et à l'huile de Truffe - 12€
Croque-Monsieur with Ham and Truffle Oil

Brochette de Gambas,
Sauce Orange Curry - 15€
*Mediterranean Prawn brochette,
curried orange sauce*

L'Assiette Anti Pasti composée de :
Tapenade, Houmous, Légume, Panisse,
Charcuterie, Tomates & Mozzarella - 12€
*The Anti Pasti Plate composed of: Tapenade,
Hummus, Vegetable, Panisse, Charcuterie,
Tomatoes and Mozzarella*

Assiette de 3 Fromages - 14€
Selection of 3 Cheeses

Assiette de Charcuterie Italienne - 12€
Italian Meat Platter

Tortilla de Courgette et Tomates - 11€
Spanish Tortilla with Zucchini and Tomatoes

Thon snacké, Mayonnaise Wasabi - 12€
Tuna Sashimi, Wasabi Mayonaise



Les Dessert / Sweets

Les Pâtisseries de « Kevin » - 9€
The Pastries of « Kevin »

L'assiette de Fruits Rouges - 6€
The plate of strawberries