



## COCKTAILS SIGNATURES

MADE WITH LOVE, FRESH FRUITS, JUICES AND INGREDIENTS

- LE BARDOT** - *Short drink* 25  
Lavender infused Grey Goose vodka, peach puree,  
homemade grapefruit cordial, lime juice,  
nectarine juice
- LE PLEIN SOLEIL** - *Champagne cocktail* 28  
Vanilla liqueur, rose water, lychee puree, topped  
with Perrier-Jouët Grand Brut Champagne
- COCONUT GROVE** - *Long drink* 18  
Bacardi Añejo Cuatro rum, white chocolate liqueur,  
coconut cream, banana, pineapple juice, lime juice
- LE MARIUS** - *Long drink* 35  
Cognac Martell Cordon Bleu, Grand Marnier,  
raspberry puree, fig jam, lime juice
- SUD SOLAIRE** - *Short drink* 25  
Patrón Silver tequila, Mezcal Del Maguey, Aperol,  
lime juice, agave syrup
- TULUM PARADISE** - *Long drink* 24  
Limoncello, Grey Goose vodka, lime juice, ginger,  
melon juice, basil, topped with Prosecco
- L'ESCALET** - *Short drink* 27  
Monkey 47 gin, Italicus liqueur, lime juice,  
apple juice, thyme

## BAGATELLE CLASSICS

MOJITO	18
CAÏPIRINHA	18
CAÏPIROSKA	18
DAÏQUIRI	18
FRESH COCONUT PIÑA COLADA	35
APEROL SPRITZ	16
SEX ON THE BEACH	18
OLD FASHIONED	18
AMARETTO SOUR	18
LONG ISLAND ICE TEA	22
COSMOPOLITAN	20
MARGARITA	22

## EXTRA LARGE COCKTAILS

SEX ON THE BEACH, MOJITO, DAÏQUIRI

1500 ml	200
3000 ml	350
4500 ml	500

## MARTINIS

ESPRESSO MARTINI	18
DRY, DIRTY, FILTHY	19
WATERMELON, PASSION FRUIT	25
PORN STAR MARTINI	25

## CHAMPAGNE COCKTAILS

<b>BELLINI</b>	25
Fresh peach puree & Perrier-Jouët Grand Brut	
<b>ROSSINI</b>	25
Fresh strawberry puree & Perrier-Jouët Grand Brut	

## MOCKTAILS

MADE WITH LOVE, FRESH FRUITS, JUICES AND INGREDIENTS

<b>IMMUNITY</b>	17
Celery, apple, spinach leaves, ginger, splash of ginger beer	
<b>LA BAIE DES ANGES</b>	12
Peach puree, apricot puree, apple juice, thyme syrup	
<b>ELIXIR</b>	12
Lemon & lime juice, simple syrup, orange blossom, lavender, splash of sparkling water	
<b>SUNSET SPRITZ</b>	15
Martini Floreale, Bottlegreen elderflower, sparkling water, orange juice	

## CHAMPAGNES

	VERRE 12 cl	PISCINE 15 cl
<b>Perrier-Jouët</b> - <i>Grand Brut</i>	20	25
<b>Louis Roederer</b> - <i>Brut Premier</i>	20	25
<b>Perrier-Jouët</b> - <i>Blason Rosé</i>	32	35
<b>Billecart Salmon Rosé</b>	33	38
<b>Perrier-Jouët</b> - <i>Blanc de blancs</i>	33	38

## VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

	VERRE 12 cl	PISCINE 15 cl
<b>Château Réal Martin</b> - <i>Perle de Rosé</i>	10	12
<b>Château Miraval</b> - « <i>Studio</i> » by Miraval	12	14
<b>Château Minuty</b> - <i>Rose et Or</i>	14	16

## VINS BLANCS

	VERRE 12 cl
<b>Côtes-de-Provence</b> - <i>Prestige, Bertaud Béliou (Rolle &amp; Sémillon)</i>	10
<b>Chablis</b> - <i>Bonnet Romain (Chardonnay)</i>	12
<b>Sancerre</b> - <i>Signature, Pascal Jolivet (Sauvignon)</i>	15
<b>Saint Romain</b> - <i>Alain Gras (Chardonnay)</i>	22

## VINS ROUGES

	VERRE 12 cl
<b>Tian Ran</b> - <i>Vin nature Ch. des Caraquihles (Cinsault)</i>	10
<b>Bourgogne Côte d'Or</b> - <i>Georges Joillot (Pinot Noir)</i>	12
<b>S de Siran</b> - <i>Margaux Ch. Siran (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>	18

## VINS DE DESSERTS

	VERRE 12 cl
<b>Moscato d'Asti</b> - <i>Carlin de Paolo '18</i>	12
<b>Les Carmes de Rieussec</b> - <i>Sauternes '16</i>	18

## MARGARITA BAR

CHOOSE YOUR TEQUILA WITH COINTREAU, LIME JUICE, AND SALT

PATRÓN REPOSADO	40
PATRÓN AÑEJO	45
CLASE AZUL REPOSADO	60
AVIÓN RESERVA 44	75
DON JULIO 1942	80
PATRÓN GRAN PLATINUM	95
CLASE AZUL AÑEJO	170

## VODKAS

VERRE  
4 cl

GREY GOOSE	20
LA FRENCH	20
STOLICHNAYA ELIT	30
BELUGA GOLD LINE	55

## RHUMS

VERRE  
4 cl

BACARDI 4 YRS AÑEJO CUATRO	17
DIPLOMATICO RESERVA	20
SANTA THERESA 1796	28
ZACAPA 23	35
ZACAPA XO	55

# TÉQUILAS

VERRE  
4 cl

PATRÓN XO CAFE	17
MEZCAL DEL MAGUEY	20
PATRÓN SILVER	20
PATRÓN AÑEJO	38
CLASE AZUL REPOSADO	42
AVIÓN RESERVA 44	50
DON JULIO 1942	64
CLASE AZUL MEZCAL	95
CLASE AZUL AÑEJO	150

# GINs

VERRE  
4 cl

BOMBAY SAPPHIRE	19
MONKEY 47	23
HENDRICKS	23
TANQUERAY 10	28

# WHISKYS

VERRE  
4 cl

DEWAR'S 12 YRS	20
CHIVAS REGAL 12 YRS	20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	25
CHIVAS REGAL 15 YRS	25
OBAN 14 YRS	35
LAGAVULLIN 16 YRS	35
MACALLAN TRIPLE CASK	45
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	70
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 YRS	70

## EAUX-DE-VIE

VERRE  
4 cl

<b>Poire Williams</b>	<b>12</b>
<b>Calvados</b> - <i>V.S.O.P Christian Drouhin</i>	<b>20</b>
<b>Grappa</b> - <i>Tignanello Antinori</i>	<b>28</b>

## COGNACS

VERRE  
4 cl

MARTELL CORDON BLEU	<b>50</b>
HENNESSY X.O	<b>60</b>
MARTELL X.O	<b>60</b>
MARTELL COHIBA EXTRA	<b>120</b>
REMY MARTIN LOUIS XIII	<b>490</b>
L'OR DE JEAN MARTELL	<b>510</b>

## LIQUEURS

VERRE  
5 cl

MANZANA	<b>10</b>
LIMONCELLO	<b>10</b>
GET 27	<b>10</b>
JÄEGERMEISTER	<b>12</b>
AMARETTO	<b>12</b>
SAMBUCA	<b>12</b>
BAILEY'S	<b>12</b>
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	<b>15</b>

## APÉRITIFS

RICARD 3cl	10
MARTINI, CAMPARI 5cl	10
NEGRONI - <i>Short drink</i>	16
MARTINI FIERO SPRITZ, SPRITZ ORIGINAL, CHANDON GARDEN SPRITZ - <i>Long drink</i>	16

## BIÈRES

	BOUTEILLE 33 cl
CARLSBERG	10
SAN MIGUEL	10
1664 BLANCHE	10

## EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

<b>Evian</b> - <i>Still Water (75cl)</i>	12
<b>Badoit</b> - <i>Sparkling Water (75cl)</i>	12
<b>Badoit Rouge</b> (33cl)	8
<b>Jus de fruits Meneau</b> (20 cl) <i>Apricot - Pineapple - Apple - Tomato</i>	10
<b>Ice Tea maison</b> (25cl)	10
<b>Coca-Cola</b> (33cl)	8
<b>Coca-Cola Zero</b> (33cl)	8
<b>Orangina</b> (25cl)	8
<b>Fuze Tea Pêche</b> (25cl)	8
<b>Sprite</b> (33cl)	8
<b>Fever Tree Tonic Water</b> (20cl)	10
<b>Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer</b> (20cl)	10
<b>Red Bull</b> (25cl)	12
<b>Red Bull sugar free</b> (25cl)	12



## JUS DE FRUITS FRAIS

VERRE  
25 cl

<b>Jus d'orange pressé</b> - <i>Fresh orange juice</i>	12
<b>Jus de pamplemousse pressé</b> - <i>Fresh grapefruit juice</i>	12
<b>Jus de citron pressé</b> - <i>Fresh lemon juice</i>	12
<b>Jus de fruits mixtes</b> - <i>Fresh mixed fruits juice</i>	15

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS - ILLY

<b>Espresso</b>	4,5
<b>Noisette</b> - <i>Espresso Macchiato</i>	5
<b>Café Allongé</b> - <i>Americano</i>	5
<b>Double Espresso</b>	7,5
<b>Café Crème</b> - <i>Latte</i>	6
<b>Chocolat Chaud</b> - <i>Hot Chocolate</i>	6
<b>Cappuccino</b>	7

### THÉS

<b>Dammann :</b> <i>Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Green tea, Red fruits, Chamomile, Verbena</i>	7
<b>Le Roi Soleil</b> <i>Vanilla, pear and bergamot Sencha green tea</i>	8
<b>On Dirait Le Sud</b> <i>Lavender and vineyard peach black tea</i>	8

## SUR LE POUCE

<b>Pizza à la truffe de saison</b> (supp. truffe noire + 17) <i>Seasonal truffle pizza (extra black truffle + 17)</i>	48
<b>Palourdes sautées en persillade</b> <i>Sautéed clams in a parsley and garlic butter</i>	33
<b>Légumes en tempura, gomasio au basilic</b> <i>Vegetable tempura, basil gomasio</i>	25
<b>Chèvre frais croustillant, sauce arrabiata</b> <i>Crispy fresh goat cheese, spicy tomato sauce</i>	14
<b>Lou pan à l'araignée de mer</b> <i>Spider crab roll</i>	25
<b>Burrata des Pouilles</b> <i>Pugliese burrata</i>	12
<b>Sardines à l'huile d'olive, citron confit</b> <i>Sardines in olive oil, preserved lemon</i>	9
<b>Ventrèche de thon Ortiz</b> <i>Ortiz tuna ventresca</i>	21
<b>Tarama à la truffe</b> <i>Truffle tarama</i>	14
<b>Tarama au crabe</b> <i>Crab tarama</i>	10

