

« ON OUVRE LE BAL ! »
« TO GET THE BALL ROLLING! »

- Salade César** 29 €
Iceberg croquante, chapelure de pain et citron,
poulet grillé au feu de bois
Crunchy iceberg lettuce, bread and lemon breadcrumbs,
wood-fired chicken
- Burrata Di Puglia** 26 €
Salade de courgettes violons et abricots marinés au thym,
pistaches torrifiées, vinaigrette au miel
Zucchini salad and apricots marinated in thyme, roasted
pistachios, honey dressing
- Ceviche de poulpe** 28 €
Concombre, pastèque, katsuobushi, oignons rouges,
navet noir mariné, leche de tigre, citron vert, coriandre
Cucumber, watermelon, katsuobushi, red onions, marinated
black turnip, leche de tigre, lime, coriander
- Ceviche péruvien** 26 €
Leche de tigre aux agrumes, maïs cancha, oignons rouges,
céleri, piment, coriandre
Leche de tigre with citrus, cancha corn, red onions,
celery, chili, coriander

« LES SANDWICH »

- Burger bœuf** 38 €
Tomates fumées, oignon rouge, mayonnaise au piment
Aji jaune zestes de citron, cornichons
Smoked tomatoes, red onion, mayonnaise flavoured
with yellow Aji pepper, lemon zest, pickles
- Pan riviéra** 26 €
Artichauts, œuf, tomates, concombres, sucrine,
olives noires et céleri
Artichokes, eggs, tomatoes, cucumbers, sweet gem
lettuce, black olives and celery
- Lomito** 26 €
Pastrami, œuf, romaine, tomate et oignons nouveaux
Pastrami, egg, romaine, tomato and new onions

« PIZZA »

- Margherita** 34 €
Tomate, mozzarella, basilic
Natural Pouilles tomato coulis, fior di latte, basil,
extra virgin olive oil
- Costeria** 38 €
Gambas, palourdes, moules, calamars, poulpes, mozzarella,
tomates, ail, câpres, citron confit
Large prawns, clams, mussels, calamari, octopus, mozzarella,
tomatoes, garlic, capers, confit lemon
- Aubergine** 34 €
Tomate, mozzarella, aubergines, oignons rouges, poivrons,
basilic, persil, ail, origan.
Tomato, mozzarella, aubergines, red onion, peppers, basil,
parsley, garlic, oregano.
- Calabrese** 36 €
Saucisse nduja, chili, tomate, poivrons verts, poivrons
rouges, oignons rouge, fior di latte, pecorino, huile de chili
Nduja sausage, chilli, tomato, green pepper, red peppers,
red onions, fior di latte cheese, pecorino, chilli oil
- Truffe noire** 59 €
Fontina, champignons blancs, jaune d'œuf
Fontina cheese, white mushrooms, egg yolk



« LES COIN DES PÂTES »
« PASTA CORNER »

- Linguine all' «Arrabbiata»** 26 €
Linguini «Arrabbiata» sauce

Nos viandes ont pour origine garantie la France, l'Angleterre et l'Italie.
Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
All Beef used is from France, England and Italy. We keep at your disposal the documents that can attest
the traceability of our meat and the details of allergens products. Allergenic products: consult the information available at reception.

« COCKTAILS »

Blanche du Majestic 22cl 22 €
 Bière blanche BAP 20cl, jus de pamplemousse,
 jus de cranberry
 BAP White beer, grapefruit juice, cranberry juice

B Frozen 15cl 22 €
 Tequila Avion Silver 4cl, Triple Sec Grand Mont 2cl,
 citron vert, Cordial sauge, poudre de cardamome
 Tequila Avion Silver 4cl, Triple Sec Grand Mont 2cl, lime, Cordial
 sauge, cardamom powder

B Jasmin 15cl 22 €
 Vodka Absolute Blue 5cl, arôme jasmin,
 jus de citron vert, ginger ale
 Vodka Absolute Blue, aroma jasmine, lime juice, ginger ale

B Saffron 15cl 22 €
 Gin Beefeater 5cl, Cordial safran, eau pétillante,
 jus de citron jaune, miel du Majestic
 Gin Beefeater, Cordial saffron, sparkling water, lemon juice,
 Majestic's honey

Chichibirra 22cl 22 €
 Vin blanc "La Chapelle" 5cl, limoncello 4cl, ginger beer,
 parfum Géranium Rosat
 White wine "La Chapelle" 5cl, limoncello 4cl, ginger beer,
 Geranium Rosat

Sangria B Fire 50cl 35 €
 Liqueur Italicus 8cl, vin rosé "Le Pas Du Moine" 40cl,
 pêches, fraises, framboises, arôme basilic
 Italicus, rose wine "Le Pas Du Moine", peaches, strawberries,
 raspberries, basil aroma



« MOCKTAILS »

Smooth Sea 24cl 16 €
 Pêche, Pomme, yaourt
 Peach, apple, yoghurt

B Detox 24cl 16 €
 Mix de Fruits Frais
 Fresh fruit mix

Saveur du Verger 24cl 16 €
 Pêche, Orange, Ananas
 Peach, orange, pineapple

« VINS & CHAMPAGNES »

« WINES & CHAMPAGNES »

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 15cl

CHAMPAGNE BY THE GLASS

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Blanc .. 26 €
 AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé .. 28 €

LES VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS 15cl

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS

WHITE WINE SELECTION

AOP Sancerre Joseph Mellot «Les Collinettes» 15 €
 AOP Côtes de Provence Chapelle la Gordonne 2020 18 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS

ROSÉS WINE SELECTION

AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine » 15 €
 AOP Côtes de Provence Château Saint Marguerite
 « Cuvée Fantastique » 17 €
 AOP Côtes de Provence Château Minuty « Rose & Or » ... 18 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

RED WINE SELECTION

AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier 16 €
 AOP Côtes de Provence Minuty Prestige 14 €

CHAMPAGNES BLANCS WHITE

75cl 150cl 300cl

AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin .. 145 € 290 €
 AOP Champagne Pommery Brut Royal (K) 220 €
 AOP Champagne Veuve Clicquot
 « Grande Dame » Blanc 290 €
 AOP Champagne Dom Pérignon 2012 495 €

CHAMPAGNES ROSÉ ROSÉ

AOC Champagne Veuve Clicquot Ponsardin .. 175 €
 AOC Champagne Pommery « Apanage » 250 €
 AOP Champagne Laurent Perrier (K) 550 €

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras
 « Les trois frères » 60 €
 AOC Côtes de Provence Pas du Moine 65 € 130 €
 AOC Côtes de Provence Whispering Angel 80 €
 AOP Côtes de Provence Château St Marguerite
 «Cuvée Fantastique» 85 €
 AOC Côtes de Provence Château Minuty
 « Rosé & Or » 90 € 180 € 430 €
 AOC Bandol Domaine de Terrebrune 90 €
 AOP Côtes de Provence Minuty « 281 » 140 € 220 € 595 €
 AOC Côtes de Provence Château Roubine (K) 145 €

VIN BLANC WHITE WINE

75cl

AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras
 « Les trois frères » 60 €
 AOC Côtes de Provence Château la Gordonne
 « La Chapelle » 70 €
 Moneda Argentina Bodega Chardonnay Catena Zapata 80 €
 AOC Bandol Domaine de Terrebrune 90 €
 AOP Sancerre Pascal Jolivet « Les Caillottes » 100 €
 AOP Côtes de Provence Gassier « 946 » 105 €
 AOP Pouilly Fumé « Baron de L » Château de Nozet 220 €

VIN ROUGE RED WINE

AOC Côtes de Provence Domaine des Aspras
 « Les trois frères » 60 €
 AOP Côtes de Provence Château la Gordonne
 « La Chapelle » 75 €
 AOP Joseph Mellot Sancerre «Les Collinettes» 75 €
 Mendoza Argentina Bodega Catena Zapata Malbec 80 €
 AOP Pessac-Léognan Les Demoiselles
 de Larrivet-Haut Brion 95 €
 AOP Châteauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes .. 130 €
 Tanya Halel Cabernet Sauvignon (K) 210 €

« **ALCOOLS** »
« ALCOHOLS »

ANISÉS ANISETTE	4cl
Ricard	11 €
Henri Bardouin	14 €

BITTER / VERMOUTH / POMMEAU	8cl
Campari	14 €
Carpano « Antica Formula »	14 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	14 €
30&40	14 €

PORTO	8cl
Graham's white	14 €
Graham's Tawny	14 €

GIN	6cl
Beefeater Angleterre / England	19 €
Hendrick's Ecosse / Scotland	24 €
Gin Paradiso France / France	21 €

VODKA	6cl
Absolut Elyx Suède / Sweden	22 €
Beluga Noble Russie / Russia	30 €

RHUM	6cl
Havana 7 ans Cuba / Cuba	19 €
Havana 3 ans Cuba / Cuba	21 €
Zacapa 23 ans Guatemala / Guatemala	30 €

TEQUILA	6cl
Altos Silver	22 €
Avion Reposado	28 €
Don Julio 1942	90 €

WHISKIES	6cl
Chivas 12 ans Ecosse / Scotland	21 €
William Lawson's Ecosse / Scotland	19 €
Bulleit Bourbon U.S.A / U.S.A	24 €
Jack Daniel's USA / U.S.A	21 €
Lagavulin 16 years Ecosse / Scotland	21 €

« **BIÈRES** »
« BEERS »

Pression Heineken Pays-Bas / Netherlands 33cl	14 €
Corona Mexique / Mexico 33,5cl	14 €
Brasserie Artisanale de Provence France 33cl	14 €
Blanche, brune, ambrée, IPA	
White, brown, amber, IPA	



« **BIÈRE SANS ALCOOL** »
« ALCOHOL-FREE BEERS »

Heineken 0.0 Pays-Bas / Netherlands 33cl	10 €
---	------

« SODAS »

« SODAS »

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	10 €
Orangina, Seven Up	10 €
Red Bull	10 €
London Essence 20cl	10 €
Tonic, Pamplemousse, Ginger Ale, Ginger Beer	
Perrier	8,50 €



« LES EAUX »

« WATERS »

Evian 75cl	10 €
San Pellegrino 75cl	10 €



« BOISSONS CHAUDES »

« HOT DRINKS »

Café expresso, décaféiné	8 €
Café expresso double	10 €
Café au lait	10 €
Café latte	10 €
Cappuccino	10 €
Chocolat chaud	10 €

« SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS »

« BY MARIAGES FRÈRES »

Thés Noirs et Aromatisés by Mariages Frères

Earl Grey Impérial, Darjeeling Himalaya, French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	11 €
---	------

Thés Verts by Mariages Frères

Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin Mandarin, Casablanca	11 €
---	------

Infusions by Mariages Frères

Verbena Citrodoea, Tilia Argentea, Chamomilla, Rouge bourbon	11 €
---	------

