

Aperitivo  
by

L A T E R R A S S E P I S C I N E



LES TABLES  
BARRIÈRE



## SNACKING

<b>ARANCINI NAPOLITAIN</b> Napolitan Arancini	14 €
<b>CROQUE - MONSIEUR AU BEURRE</b> Croque - monsieur	14 €
<b>GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE GRIBICHE</b> Deep-fried prawns with gribiche sauce	22 €
<b>CALAMARS MARINÉS, TOAST À L'HUILE D'OLIVE</b> Marinated squids with olive oil toast	19 €
<b>LA PALETTE DE CŒUR DE SAUMON À L'ANETH</b> Salmon platter with fresh dill	19 €
<b>LA PALETTE DE JAMBON IBÉRIQUE, GUINDILLAS</b> Bellota ham platter, Guindillas peppers	30 €
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGE, CHUTNEY D'ÉTÉ</b> Cheese platter, summer chutney	24 €
<b>POMMES DE TERRE GAUFRETTE</b> Matchstick fries	8 €
<b>POMMES COIN DE RUE</b> «Coin de Rue» potatoes	8 €

## COCKTAILS SIGNATURE

<b>APÉROL SPRITZ</b> (au Jasmin, Mimosa ou Bergamote au choix) Champagne 7cl, Aperol 5cl, Eau gazeuse Champagne, Aperol, soda water	15cl 20 €
<b>LA VIE EST BELLE</b> Bruxo n3 5cl, Cordial pelargonium rosat, Ginger Ale Bruxo n3 5cl, pelargonium rosat cordial, ginger ale	15cl 25 €
<b>SAFRAN MULE</b> Vodka Grey Goose 6cl, jus de citron vert, cordial safran, ginger beer Grey Goose vodka, lime juice, saffron cordial, ginger beer	18cl 24 €
<b>HIGHLANDER AMERICANO</b> Campari 3cl, Martini Rubino 3cl, Soda, extraction Elicrisium Campari, Martini Rubino, soda, Elicrisium extraction	15cl 25 €
<b>LE CARL</b> Rhum Communal 6cl, jus clarifié artisanal d'ananas et olives douce de Sicile 8cl Communal rum 6cl, clarified pineapple and olive juice 8cl	15cl 24 €
<b>COCKTAIL LAVANDOU</b> 30&40 Double Jus 5cl, bitter à la lavande fait maison, ginger ale 30&40 Double jus, home made lavender bitter, ginger ale	15cl 24 €
<b>LA GRANDE DAME</b> Gin Bombay East 1cl, Champagne 13cl, bitter, verveine de notre jardin aromatique Bombay East Gin 1cl, Champagne 13cl, bitter, verbena from our aromatic garden	15cl 25 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>IMPÉRIAL ICE TEA</b> Thé glacé au pamplemousse rose et cordial fait maison au safran Iced tea with pink grapefruit and home made saffron cordial	24cl 18 €
<b>SAVEUR DU VERGER</b> Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche Orange juice, pineapple juice, white peach	24cl 18 €
<b>SAVEUR DU POTAGER</b> Jus de carotte frais, céleri, gingembre Fresh carrot juice, celery, ginger	24cl 18 €

## LES VINS AU VERRE

INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S

<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS</b>	<b>15cl</b>
■ AOP COTES DE PROVENCE - LA CHAPELLE GORDONNE	12 €
■ AOP CHABLIS 1ER CRU «MONTÉE DE TONNERRE» DOMAINE VAUROUX	16 €
<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES</b>	<b>15cl</b>
■ AOP HAUTES CÔTES DE NUITS DOMAINE CHAMBRIS	12 €
■ AOP PÉSSAC-LÉOGNAN - LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION	16 €
<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS</b>	<b>15cl</b>
■ AOP CÔTES DE PROVENCE - LA CHAPELLE GORDONNE	12 €
■ AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU MINUTY «ROSÉ & OR»	15 €

## CHAMPAGNE À LA COUPE

15cl

AOP CHAMPAGNE FOUQUET'S TRADITION	20 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC S.A	25 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSE	28 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME BLANC	54 €

## ICE TEA

### GRASSE

Thè à la pêche, Cordial Saugé, Jus de citron jaune **18cl 15 €**  
Peach tea, Salvia Cordial, lemon juice

### MODÈNE

Thé vert, fruits rouges, réduction vinaigre balsamique, miel Barrière, poivre rose **18cl 15 €**  
Green tea, red berries, balsamic vinegar reduction, honey, pink pepper

### SHANGHAI

Thé noir, romarin frais, gingembre, miel Barrière, jus de citron vert **18cl 15 €**  
Black tea, fresh rosemary, ginger, honey, lime juice

### CANNES

Eau plate ou pétillante, sherbet citron jaune **18cl 15 €**  
Still or sparkling water, lemon sherbet

## SMOOTHIES

### BERRY

Jus de pomme, fruits rouges **24cl 18 €**  
Apple juice, red berries

### TIKI

Jus de pomme, pêche, ananas, purée de coco **24cl 18 €**  
Apple juice, peach, pineapple, coconut puree

## ALCOOLS

<b>GIN</b>	6cl
Bombay Sapphire - Angleterre	19 €
Oxley - Angleterre	26 €
Hendrick's - Angleterre	21 €
Gin 44 Paradiso	20 €
Tanqueray - Angleterre	19 €

<b>VODKA</b>	6cl
Grey Goose - France	22 €
Stolichnaya - Russie	19 €

<b>RHUM / RUM</b>	6cl
Clairin Communal - Haïti	26 €
Bacardi 4 ans - Puerto Rico	21 €

<b>TEQUILA / MEZCAL</b>	6cl
Patron Silver	22 €
Patron Anejo	28 €
Bruzo N°3	25 €
La Escondida	25 €

<b>PISCO</b>	6cl
Waquar - Chili	22 €

<b>WHISKIES</b>	6cl
The Balvenie 15 ans	28 €
Bulleit Bourbon - U.S.A	24 €
Glenfiddich 12ans	21 €
Johnnie Walker Black Label	21 €
Nikka Coffey grain - Japon	23 €
Macallan 12ans	21 €
Talisker 10 ans	21 €
Bushmill's Irish Whiskey	21 €

<b>COGNAC</b>	6cl
Baron Otard V.S.O.P.	21 €

<b>CALVADOS</b>	6cl
Château du Breuil Fût n°97	
57.2 degrés 13 ans	23 €

<b>BAS - ARMAGNAC</b>	6cl
J.Goudoulin 1999	30 €

<b>LIQUEURS / EAUX-DE-VIES</b>	6cl
Get 27	19 €
Curaçao Orange de Pierre Ferrand	21 €
Limoncello Villa Massa	19 €
Patron XO café	21 €
Grappa G. triple A	21 €
E.D.V. Framboise Mette	23 €
E.D.V. Poire Williams Mette	23 €

## APÉRITIFS

<b>ANISÉS</b>	4cl
Henry Bardouin	14 €
Ricard	11 €

<b>AMERS</b>	8cl
Double Jus 30&40	14 €
Campari	14 €

<b>VERMOUTHS</b>	8cl
Noilly Prat Dry	14 €
Martini Reserva : Ambrato, Rubino	14 €
Dolin Dry	14 €

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ</b>	
Espresso, decaffeinated	8 €
<b>CAFÉ EXPRESSO DOUBLE</b>	
Double Espresso	10 €
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	10 €
<b>LATTE MACCHIATO/ Latte Macchiato</b>	10 €
<b>CAPPUCCINO / Cappuccino</b>	10 €
<b>CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL</b>	
Hot chocolate	10 €

<b>SÉLECTION DE THÉS / INFUSIONS</b>	
<b>BY PASCAL HAMOUR</b>	11 €
<b>Thés noirs et aromatisés</b>	
Royal Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	
<b>Thés verts</b>	
Thé vert Darjeeling, Thé vert Sencha	
Infusions Camomille, Tilleul, Verveine	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>LES EAUX</b>	
Vittel	25cl 8.50 €
Perrier	33cl 8.50 €
808	75cl 10 €

<b>LES JUS - ALAIN MILLAT</b>	
Tomate jaune, Pêche de vigne,	
Poire, Fraise, Abricot	33cl 13 €
Yellow tomato, vineyard peach,	
pear, strawberry, apricot	

<b>LES SODAS</b>	
Coca-Cola, Coca-Cola light,	
Coca-Cola Zero	33cl 10 €
Red Bull	25cl 10 €
Orangina	33cl 10 €
Schweppes Premium	
Original Mixer	20cl 10 €



Prix nets. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes bovines sont d'origine Irlandaise, Française et Allemande. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Mise en place le Vendredi 17 juillet 2020.

Net prices. Allergens : check the information available at the reception desk. Our beef comes from Ireland, France and Germany. In order to better inform our customers, we have available original documents that can attest to the traceability of our beef. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation. Menu starting on June 25 2020. Menu set from July 17th 2020.