

# METS VINS CHICS



à déguster avec plaisir ....

OUVERT TOUS LES JOURS  
DE 10H À 22H

## Les Mocktails

Cocktails sans alcool - Cocktails without alcohol | 7 à 25cl | 9€

---

Virgin Mojito Citron Vert, Eau Gazeuse, Menthe Fraiche

Babayaga Crème passion, Crème de mangue, Citron, Jus de Cranberry

Soleil d'Orient Purée de litchi, Jus d'orange, Jus de Pomme, Jus de Citron

Mango Paradise Jus de pomme, Crème de Mangue, Citron, Jus de Pamplemousse

Filtre d'Amour Crème Passion, Crème de Fraise, Citron, Jus de Cranberry, Jus de Pomme

Virgin Sex on the Beach Grenadine, Jus d'orange, Jus de Cranberry, Sirop de Pêche

Virgin Pina Colada Jus d'ananas, Crème de noix de coco

# Mets Vins Chics

## Les Cocktails

Cocktails avec alcool - Cocktails with alcohol | 7 à 25cl

---

- Cuba Libre** Rhum Baccardi Carta Oro , Citron vert, Coca Cola | 10€
- Margarita** Tequila Camino Real, Cointreau, Jus de citron vert | 10€
- Tequila Sunrise** Tequila Camino Real, Jus d'orange, Grenadine | 10€
- Pina colada** Rhum Baccardi Carta Oro, Jus d'ananas, Crème de noix de coco | 12€
- Orgasme** Vodka Eristoff, Menthe Fraiche, Sirop de Fraise, Jus de Cranberry | 12€
- L'Expresso Martini** Vodka Eristoff, Liqueur de café, Expresso, Sirop de sucre | 12€
- Mojito** Rhum Baccardi Carta Oro , Citron Vert, Eau Gazeuse, Menthe Fraiche 10€ | +2€ Champagne
- Sex on the Beach** Vodka Eristoff, Liqueur de pêche, Grenadine, Jus d'orange, Jus de Cranberry | 11€
- Bellini/Mimosa/Rossini** Champagne, sirop de pêche, d'orange, de fraise| 12€
- Bloody Mary** Vodka Eristoff, Jus de tomate et assaisonnements, Jus de citron | 10€
- Caipiroska/Caipirinha** Vodka| Cachaça Leblon, Citron vert, Sucre blanc | 10€
- Hugo Spritz** Liqueur St Germain, prosecco, feuille de menthe, citron vert | 12€
- Cosmopolitain** Vodka Eristoff, Cointreau, Jus de citron vert, Cranberry | 10€
- Daiquiri** Rhum Baccardi Carta Oro, Jus de citron vert, Sucre de canne | 10€
- Gin Fizz** Gin Bombay Sapphire, Jus de citron, Perrier, Sucre de canne | 12€
- Moscow Mule** Vodka Eristoff, Ginger Beer, Citron vert | 12€
- Apérol Spritz** Apérol, Prosecco, Eau gazeuse | 10€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Tarifs TTC en € | Taxes et service compris  
Alcohol abuse is dangerous for health | TTC prices in € | Taxes and services included*

# Mets Vins Chics

## Les Apéritifs

PASTIS / RICARD - SIROPS + 0.50€	4CL	5	FERNET-BRANCA, JÄGERMEISTER	4CL	8
MARTINI BLANC / ROUGE	6CL	5	GENEPI, GRAPPA, SAMBUCA	4CL	8
CAMPARI	6CL	5	GRAND-MARNIER, COINTREAU	4CL	8
PORTO ROUGE/BLANC	12CL	6	PANACHÉ / MONACO	25CL	5
KIR CASSIS / MÛRE / PÊCHE	16CL	6	HEINEKEN O.O SANS ALCOOL	33CL	7
KIR CHAMPAGNE	16CL	12	DESPERADOS / CORONA BOUTEILLE	33CL	7
AMERICANO COCKTAIL	7CL	8	MOUNTA CALA AMBRÉE / BLONDE	33CL	7
NEGRONI	7CL	10	PRESSION MUTZIG - SIROPS + 0.50€	25CL	5
MALIBU, SUZE, WHISKY	4CL	6	PRESSION MUTZIG - SIROPS + 0.50€	50CL	9
AMARETTO, KAHLUA, BAILEYS	4CL	6	PRESSION GRIMBERGEN AMBRÉE	25CL	6,50
LIMONCELLO, GET27	4CL	8	PRESSION GRIMBERGEN AMBRÉE	50CL	12

## Les Alcools

WHISKY			GIN		
Jack Daniels Tennessee	4CL	10	Gordon's Angleterre	4CL	6
Chivas Regal 12 ans Ecosse	4CL	10	Bombay sapphire Angleterre	4CL	9
Kensei Japon	4CL	12	BM Gin France	4CL	10
Glenturret 10 ans Peat Smoke	4CL	15	Silent Pool Angleterre	4CL	11
Black Bull 21 ans Ecosse	4CL	24	TEQUILA		
RHUM / RUM			San José Mexique	4CL	6
Havana 3 Ans Cuba	4CL	6	Silver Patron Mexique	4CL	12
Havana 7 Ans Cuba	4CL	11	Tequila 123 anejo Mexique	4CL	16
Diplomatico Reserva Venezuela	4CL	8	COGNAC		
Gold of Mauritius île Maurice	4CL	9	Hennessy VS France	4CL	10
Compagnie des Indes Latino	4CL	11	Hennessy XO France	4CL	25
Compagnie des Indes 17 Ans Florida	4CL	21	Fanny Fougerat Laurier d'Apollon VO	4CL	12
El Dorado 21 ans Guyana	4CL	29	EAU DE VIE / CALVADOS		
VODKA			Poire, Mirabelle Marc de Garlaban France	4CL	8
Eristoff Georgie	4cl	9	Père Magloire vsOP	4CL	8
Belvedere Pologne	4CL	11	Poire prisonnière Ogier	4CL	10
Grey Goose France	4CL	9	ARMAGNAC		
Crytal Head Canada	4CL	9	Janneau Distillerie 12 ans France	4CL	12

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Tarifs TTC en € | Taxes et service compris*  
*Alcohol abuse is dangerous for health | TTC prices in € | Taxes and services included*

# Mets Vins Chics

## Les Classiques

---

### NOS ENTREES A PARTAGER

STARTERS TO SHARE 🐷

Planche de charcuterie <i>Charcuterie Platter</i>	19
Planche de fromages <i>Cheese Platter</i>	19
Planche mixte <i>Mixed plate</i>	25
Planche Niçoise <i>Regional Product Platter</i>	22

### LES ENTREES STARTERS

Ceviche de loup mariné 🌿 18 <i>Sea bass, lime, mint, snow peas, mango, pomegranate</i>
Velouté de saison 🌿🌱 14 <i>Seasonal soup</i>
Gratin d'aubergines & mesclun 19 <i>Eggplant gratin and mesclun salad</i>

### LES PATES Pasta

Gnocchi à la daube 22 <i>Beef stew gnocchi</i>
Lasagne à la bolognaise 19 <i>Lasagna Bolognese</i>
Linguines à l'arrabbiata 🌶️🌱 18 <i>Pasta with spicy tomatoe sauce</i>

### SALADES SALADS

Salade césar 18 <i>Salad, chicken fillet, parmesan cheese, cherry tomatoes, homemade anchovies Caesar sauce</i>
Salade de chèvre chaud 🌱 18 <i>Warm goat's cheese salad</i>
Salade de calamars 🌿 19 <i>Italian-style squid salad</i>
Salade Italienne 🐷 22 <i>Salade, melon, jambon cru et burrata</i>

### LES PLATS Dishes

Tartare de bœuf à l'italienne 19 <i>Beef tartare, fresh french fries &amp; mesclun salad</i>
Bavette sauce échalote 23 <i>Bavette with shallot sauce, mesclun salad and fresh french fries</i>
Fish and chips 22 <i>homemade tartare sauce and mesclun salad</i>
Filet de loup, légumes croquants 🌿 25 <i>Fillet of sea bass, crunchy vegetables, vegetables oil sauce</i>
Tomahawk de porc 🐷 28 <i>Grilled pork chop, cider sauce and mashed potatoes</i>
Aïoli de cabillaud 29 <i>Cod fillet, Aïoli sauce and seasonal vegetables</i>
Magret de canard sauce à l'orange 32 <i>Duck breast with orange sauce orange and honey sauce, truffled mashed potatoes</i>

# Mets Vins Chics

## NOS PINSA

- MARGUERITE *MARGUERITA*  14  
*Tomato, cow's milk mozzarella, basil, origano*
- ITALIENNE *ITALIAN* 18  
*Tomato, cow's milk mozzarella, ham, basil, origano*
- THON *TUNA* 16  
*Tomato, cow's milk mozzarella, red onions, tuna, origano, basil*
- VEGETARIENNE *VEGETARIAN*  16  
*Tomato, cow's milk mozzarella, crunchy seasonal vegetables, origano*
- SUPPLEMENTS *EXTRA PORTION* +6  
*Fresh french fries or Crunchy vegetables or Mixed salad cherry tomatoes, olives, parmesan*
- CHANGEMENT DE GARNITURE +3  
*Any change of topping*

## Menu Enfant dès 12€ | *Child menu from 12€*

Conçu spécialement pour nos plus jeunes clients, des petits mangeurs difficiles, offrez-leur un festin de roi en demandant notre menu enfant dès maintenant !  
*Specially cooked for our young picky little eaters, offer them a king's feast ordering our child menu now!*



Végétarien vegetarian



Sans gluten gluten-free



Pimenté spicy



Porc

Si vous voulez éviter les surprises, sachez que notre Chef utilise des allergènes, gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine s de sésame, sulfites.  
Une allergie ? N'hésitez pas à nous en avvertir avant de commander !

If you want to avoid surprises, know that our Chef uses allergens, gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites.  
An allergy ? Please let us know before ordering!

## LES BURGERS *Burger*

*Tous nos burgers sont servis avec frites fraîches  
Pour maintenir l'équilibre des saveurs nous ne sommes pas en mesure de modifier les ingrédients  
All our burgers are served with fresh fries  
To maintain the balance of flavours, we are unable to modify the ingredients.*

- Chicken Burger 22  
*Tomatoes, candied red onions, pickles, tenders*
- French Cheese Burger 23  
*Tomatoes, candied red onions, pickles, tomme de savoie cheese, black Angus steak*
- Burger du Chef  25  
*Tomatoes, candied red onions, pickles, burrata, raw ham, arugula, black angus steak*

## NOS DESSERTS

- LES INCONTOURNABLES 9  
*Dessert of your choice  
Chocolate mousse - Panna cotta - Tiramisu*
- ENTREMETS DU MOMENT 10  
*Dessert according to the inspiration of our pastry chef*
- ASSIETTE DE FROMAGES 12  
*Selection of ripened cheese*
- CAFE GOURMAND -  
Café ou thé et ses douceurs 10  
Champagne et ses douceurs 14
- BOULE DE GLACE 3,50  
Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel beurre salé, fraise, citron, passion.

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

4 à 12 cl

<b>CAFÉ</b>		<b>IRISH COFFEE</b>	<b>12,00</b>	<b>THÉ</b>	<b>4,00</b>
Expresso	1,90			Citron, Fruits Rouges	
Noisette	2,20	<b>CHOCOLAT</b>		Menthe, Earl Grey	
Café Américain	3,00	Chocolat Chaud	4,50	Caramel	
Grand Crème	3,50	Chocolat Viennois	6,00	<b>INFUSION</b>	<b>4,00</b>
Cappuccino	3,90			Tilleul, Verveine	
				Camomille	

## BOISSONS FROIDES

### COLD DRINKS

Coca-Cola, Zéro	33cl	4,50	Jus de Fruit	25cl	4,20
Fanta / Orangina	25cl	4,50	Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate		
Ice Tea Pêche	25cl	4,50	Jus de Fruit Frais Orange ou citron	20cl	6,00
Perrier	33cl	4,50	Limonade	25cl	4,20
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	4,50	Sprite	25cl	4,50
Diabolo	25cl	4,50	Sanbitter San Pellegrino	10cl	4,00
Sirop Grenadine / Pêche / Orgeat	4cl	2,50	Eau minérale / gazeuse	75cl	6,00
Menthe / Fraise / Citron					

## Vins & Champagne

### Wines & Champagnes

Château des Bormettes	12cl	7	Domaine Le Songe de Don Bosco 50cl	21
AOP Côtes de Provence	75cl	26	Cuvée Sacrifice - AOP Côtes de Provence	
Les bories blanches Chardonnay	12cl	8	Champagne Coquard Bour brut 12cl	10
IGP Pays d'Oc	75cl	30	Champagne Coquard Bour brut 75cl	55
Domaine Tariquet Sauvignon	75cl	30	Champagne Taittinger Brut	12cl 14
Domaine Coussin La Croix Du Prieur	75cl	31	Champagne Taittinger Brut	75cl 95
AOP Côtes de Provence				



Tarifs TTC en € | Taxes et service compris  
TTC prices in € | Taxes and services included