

COCKTAILS

Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau pétillante	25 cl	12 €
Saint Germain Spritz Liqueur St Germain, prosecco, eau pétillante	25 cl	12 €
Mojito Rhum blanc & rhum brun bio, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert	15 cl	12 €
Daiquiri Rhum blanc & rhum brun bio, jus de citron, sirop de sucre de canne	12 cl	12 €
Négroni Gin gordon's, Martini rouge, Campari	9 cl	10 €
Yuzu Collins Gin Français Yu de Sorgin aux notes poivrées et acidulées, jus de citron vert, sirop de sureau, eau pétillante	17 cl	13 €



Cocktail du moment : Sarti Spritz

Liqueur exotique Sarti Rosa, prosecco, ginger beer

15 cl 12€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Red Blush Jus de pamplemousse, sirop de romarin maison, eau pétillante	25 cl	10 €
Floréale Martini sans alcool Floréale, tonic.	25 cl	10 €
Virgin mojito Sirop de canne bio, citron vert, sirop de rhum, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante	15 cl	10 €
Thé glacé maison Thé noir, citron jaune, menthe fraîche	25 cl	8€

APÉRITIFS

Muscat Beaumes de Venise. Cuvée spéciale APSOM	5 cl	7.5 €
Vin blanc-cassis	12 cl	7.5 €
Coupe Champagne Taittinger Réserve brut	12 cl	15 €
Kir Royal : Crème de cassis, crème de pêche	12 cl	15 €
Coupe Prosecco brut Castello Di Roncade	12 cl	7.5 €
Bouteille Prosecco brut Castello Di Roncade	75 cl	37 €
Pastis 51, Ricard	4 cl	7.0 €
Martini Blanc, Martini Rouge	4 cl	7.0 €
Porto, Campari	4 cl	7.0 €
Americano	12 cl	10 €
Bière Blonde Heineken	33 cl	7.0 €
Bière Bio du Comté de Nice : Blonde, Ambrée	33 cl	7.5 €
Gin tonic (Gordon's)	12 cl	10 €
Gin Français Yuzu Tonic (Sorgin)	12 cl	12 €
Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt	4 cl	11 €
Whisky Jack Daniels Old NO.7	4 cl	9.5 €
Whisky JB	4 cl	7.0 €
Whisky JB & coca	12 cl	10 €

SANS ALCOOL

Coca, Coca Zéro	33 cl	6.0 €
Jus de fruits : Abricot, ananas, pomme, tomate	25 cl	6.0 €
Limonade, Tonic, Orangina, Ice tea pêche	25 cl	6.0 €
San Bitter Venezzio	20 cl	5.0 €
Bière sans alcool Leffe	25 cl	6.0 €

EAUX

Evian, Badoit, San Pellegrino	50 cl	5.0 €
Evian, Badoit, San Pellegrino	100 cl	7.0 €

CARTE DES VINS



Verre
12cl

50cl






75cl

BULLES



• Prosecco DOC Treviso	Castello di Roncade	7,5		37
• Champagne AOP	Taittinger - Réserve Brut	15		85

BLANCS



PROVENCE & MÉDITERRANÉE

• Pays D'OC - IGP	La Cour des Dames - 2024	7		
 • Côtes de Provence AOP  	Château La Mascaronne - 2024	8,5	35	45
• Côtes de Provence AOP	Châtellenie de Mistral - 2024		30	38
• Cassis AOP  	Domaine du Paternel - 2024			51

VALLÉE DU RHONE







 • Ventoux AOP 	Domaine Terre de Ghaya - Le Précieux 2023 -Vendange manuelle			35
• Cairanne AOP	Camille Cayran - Grande réserve - 2024			30

BOURGOGNE

 • Chablis AOP	Grand Calcaire - 2023	9,5		58
• Ladoix AOP 	Domaine d'Ardhuy - La source - 2023			70
• Pouilly-Fuissé 1er Cru AOP	Domaines Auvigue - Aux Chailloux - 2022			78

ROSÉS

PROVENCE & MÉDITERRANÉE

• Méditerranée IGP	Domaine Amourdedieu - 2024	7		
 • Côtes de Provence AOP  	Château La Mascaronne - 2024	8,5	32	40
• Côtes de Provence AOP Cru Classé	Domaine d'OTT - Château de Selles 2023			69
 • Côtes de Provence AOP  	Whispering Angel -Château d'Esclans 2025			55

CARTE DES VINS





Verre
12cl

50cl


75cl

ROUGES



PROVENCE

- Côtes de Provence AOP  Châtellenie de Mistral - 2024 30 38
- Côtes de Provence AOP  Château La Mascaronne - 2020 8,5 44



VALLÉE DU RHONE

- Côtes du Rhône AOP Caprices d'Antoine - 2024 7 37
- Crozes- Hermitage AOP  Les Pontaix - Vin parcellaire - Laurent Fayolle - 2022 74

BOURGOGNE

- Nuits Saint Georges AOP  Domaine d'Ardhuy - Aux herbues - Les Argillats - 2022 99
- Côtes de Beaune Villages AOP  Domaine d'Ardhuy - Les Combottes 2023 75

BORDEAUX

- Bordeaux supérieur  Château Gayon - 2021 7,5 35
- Pomerol AOP
Grand vin de Bordeaux Château Clos de Salles - 2011 99
- Medoc AOP  Cos D'Estournel- Cuvée G - 2020 70

ITALIE

- Puglia IGP  Appassimento - CA Vittoria - 2024 7,5 39

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Malongo « Grande réserve » 100% Arabica	2.5
Café américain, Double café	3.0
Café noisette	2.8
Café crème, Café au lait, Cappuccino	4.5
Thé noir Bio Malongo : Earl Grey, English breakfast, darjeeling	3.5
Thé vert Bio Malongo : Gunpowder, menthe, jasmin	3.5
Infusion Bio Malongo : Rooibos, verveine, tilleul	3.5

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS

Espèces - Carte bleue Visa - Mastercard - American Express

Apple pay - Chèques vacances (papier)

HORAIRES

Déjeuner : Samedi, dimanche

Dîner : Jeudi, vendredi, samedi, dimanche

PRIVATISATION

Possibilité de privatisation pour organiser vos repas de famille, mariage, baptême, anniversaire, repas d'entreprise, repas de fin d'année, repas d'association...

BON CADEAU

Vous cherchez une idée cadeau originale ? Nous avons ce qu'il vous faut ! Offrez un chèque cadeau pour un repas savoureux dans notre restaurant. Nos chèques cadeaux sont le moyen parfait d'offrir un moment gourmand à vos proches.

. Montant libre

. Validité pendant 1 an

. Liberté du choix sur la carte ou menu

RESEAUX



Restaurant le Romarin - La Colle sur Loup



leromarin_lacollésurloup