



Carte des Vins et Boissons

Printemps Été 2025

Restaurant ouvert tous les jours
Non Stop de 12h à 22h30

Cuisine Française traditionnelle
Fruits de mer - Poissons grillés
Cuisine Maison

Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni - нет чек



Apéritifs & Cocktails

Kir au vin blanc	13 cl	6.00 €
Martini blanc ou rouge	6 cl	7.00 €
Pastis ou Ricard	4 cl	6.00 €
San Bitter	10 cl	6.00 €
Campari	6 cl	7.00 €
Suze, Porto blanc ou rouge	6 cl	6.00 €
Muscat Rivesaltes	6 cl	6.00 €
Baby Whisky	2 cl	6.00 €
Whisky, Bourbon	4 cl	10.00 €
Whisky supérieur	4 cl	12.00 €
Jack Daniel's, Aberlour 10 ans, Chivas 12 ans, Glenfiddich 12 ans		
Supplément Coca		2.50 €
Cocktail de Fruits	15 cl	8.00 €
Jus d'orange, d'ananas et pomme, sirop grenadine		
Americano maison	12 cl	11.00 €
Gin Tonic Gin corse Mattei 4 cl & Tonic 25 cl		12.00 €
Water Lily	10 cl	15.00 €
Gin corse Mattei, Cointreau, jus de citron vert, crème de violette		
Le Spritz Prosecco, Apérol, eau pétillante	15 cl	12.00 €
Limoncello Spritz	15 cl	15.00 €
Prosecco, limoncello, sirop de citron «glasco», eau pétillante		
Hugo Spritz	15 cl	15.00 €
Prosecco, liqueur de sureau, eau pétillante		
Whiskey Sour	10 cl	15.00 €
Bourbon «Wild Turkey», sucre, jus de citron jaune, blanc d'oeuf		
Old fashioned whisky	10 cl	15.00 €
Sucre de canne, Angostura, zeste d'orange		
Mojito Rhum cubain, citron vert,	15 cl	15.00 €
Sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante, Angostura		

Les sodas / soft drinks

Coca cola, Coca zéro	33 cl	5.00 €
Schweppes, Schweppes agrumes	25 cl	5.00 €
Orangina, Fuzetea, Limonade, Jus de fruits	25 cl	5.00 €
Fruits pressés (nous consulter)		7.00 €

Champagne !

La Coupe de Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut	14 cl	14.00 €
La Coupe de Champagne Jacquart «Mosaïque» Rosé	14 cl	16.00 €
La Coupe «Royale» Jacquart «Mosaïque» Brut à la crème de cassis, mûre, pêche, ou framboise	14 cl	16.00 €
Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut	75 cl	78.00 €
Champagne Jacquart «Mosaïque» Rosé	75 cl	88.00 €
Champagne Jacquart blanc de blancs Millésimé	75 cl	98.00 €

Les Vins au verre

14 cl

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	6.50 €
Gérard Bertrand «An 1618» - AOP Picpoul de Pinet blanc (Languedoc)	6.00 €
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	7.00 €
Gérard Bertrand «Art de Vivre» - AOP Clairette du Languedoc Adissan rouge, blanc, rosé	8.00 €
Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	8.00 €
La Cour des Dames - IGP Pays d'Oc - Chardonnay	9.00 €
Domaine Laroche - AOP Chablis - Chardonnay	10.00 €
Sancerre AOP Domaine Durand (Vallée de la Loire) - rouge, blanc	10.00 €
Château Capet Guillier - AOP Saint-Emilion Grand Cru - rouge	14.00 €
Prosecco Brut DOC «Casa Gheller» - Italie - blanc	7.00 €

Les Eaux

Vittel, Perrier fines bulles	Le litre	6.00 €	50 cl	4.00 €
------------------------------	----------	--------	-------	--------

Les Bières / Beers

Pression blonde artisanale «Warsteiner»	25cl	6.00 €	Pinte	11.00 €
Picon Bière «Warsteiner»	25cl	7.00 €	Pinte	12.00 €
Bière locale «La Sentinelle» IPA BIO	33cl	8.00 €	Brassée à Mouans Sartoux	
Bière sans alcool	33cl	6.00 €		

Les Vins Blancs

LA PROVENCE

	75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence	25 €		13 €
Château Les Chênes - AOP Côtes de Provence	28 €		
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence	32 €	26 €	
Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence	38 €		
Domaine du Paternel - Appellation Cassis Protégée - blanc de blancs - BIO	48 €		
Château Saint-Maur - AOP Côtes de Provence Cru Classé	50 €	38 €	
Château Rasque «Blanc de blanc» - AOP Côtes de Provence	60 €		
Domaines OTT - Clos Mireille «Cru Classé» - AOP Côtes de Provence - BIO	89 €		

SUD OUEST ET LANGUEDOC

	75 cl
Gérard Bertrand «An 1618» - AOP Picpoul de Pinet (Languedoc)	28 €
La Cour des Dames - IGP Pays d'Oc - Chardonnay	30 €
Gérard Bertrand «Art de Vivre» - AOP Clairette du Languedoc Adissan <i>Légèrement sucré</i>	36 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

	75 cl
Domaine Durand - AOP Sancerre	50 €
Domaine de Maltaverne - AOP Pouilly-fumé	54 €

LA BOURGOGNE

	75 cl
Chablis AOP - Domaine Laroche (Chardonnay)	58 €
«Les Plessys» Geoffrey Chevalier - AOP Pouilly Fuissé	86 €
Meursault AOP - Maison Champy (Chardonnay)	130 €
Chassagne Montrachet AOP - Maison Louis Latour	130 €

L'ITALIE

	75 cl
Prosecco Brut DOC « Casa Gheller»	28 €

Millésimes : nous consulter - Vintages: please ask us - Annate: prego contattarci



Prix ttc, service inclus
Carte Printemps Eté 2025
Net prices, service included
Prezzi netti servizio compreso

Les Vins Rouges

LA PROVENCE

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence
 Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence
 Gérard Bertrand «Art de Vivre» - AOP Languedoc
 Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence
 Domaine du Paternel - AOP Bandol - BIO
 Château Rasque «Pièce noble» - AOP Côtes de Provence

75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
25 €		13 €
32 €	25 €	
36 €		
38 €		
48 €		
60 €		

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Durand - AOP Sancerre

75 cl
48 €

LA BOURGOGNE

Maison Champy - AOP Pernand-Vergelesses 1er Cru
 Maison Champy - AOP Corton Grand Cru «Le Rognet»

75 cl
110 €
249 €

LE BORDELAIS

Château Tour Haut Vignoble - AOP Saint-Estèphe
 Château Capet Guillier - AOP Saint-Emilion Grand Cru

75 cl
58 €
89 €

Les Vins Rosés

LA PROVENCE

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence
 Château Les Chênes - AOP Côtes de Provence
 Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence
 Gérard Bertrand «Art de Vivre» - AOP Languedoc
 Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence
 Domaine du Paternel - AOP Côtes de Provence - BIO
 Château Gassier «Le Pas du Moine» - AOP Côtes de Provence Sainte Victoire
 Château Saint-Maur - AOP Côtes de Provence Cru Classé
 Château Rasque «Alexandra» - AOP Côtes de Provence
 Domaines OTT - Château de Selle «Cru Classé» - AOP Côtes de Provence - BIO

75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
25 €		13 €
28 €		
32 €	26 €	
36 €		
38 €		
48 €		
43 €		
50 €	38 €	
53 €		
89 €		



46, Bd Albert 1er - 06600 ANTIBES
 Tel. (33) 04 93 34 33 54
www.chezmo-antibes.fr