



## Carte des Vins

Cuisine Française traditionnelle  
Fruits de mer - Poissons grillés  
Cuisine Maison

Restaurant ouvert tous les jours  
Non Stop de 12h à 22h (22h30 l'été)

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 'Beaumes de Venise'	6 cl	6.00 €
Vin d'orange du Pays de Vence	6 cl	6.00 €
Baby Whisky	2 cl	6.00 €
Whisky	4 cl	10.00 €
Whisky supérieur	4 cl	12.00 €
Aberlour 10 ans, Chivas, Jack Daniels, Glenfiddich		
Supplément Perrier ou Coca		2.50 €
Cocktail de Fruits	16 cl	8.00 €
Jus d'orange, d'ananas et pamplemousse, sirop grenadine		
Americano maison	12 cl	10.00 €
Champagne Cocktail	16 cl	13.00 €
Champagne brut, jus d'orange et d'ananas, sirop grenadine		
Bloody Mary Vodka, jus de tomate	16 cl	12.00 €
Jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, sel, poivre		
Gin ou Cointreau Fizz	17 cl	11.00 €
Gin ou Cointreau, jus de citron vert, Perrier		
Le Zombie Rhum blanc, rhum brun,	15 cl	12.00 €
Jus ananas et pamplemousse, citron vert, sirop grenadine, sucre de canne		
Le Spritz Prosecco, Apérol, eau pétillante	15 cl	11.00 €
Vodka ou Gin et Tonic	30 cl	11.00 €

## Les sodas / soft drinks

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

## Les Champagnes

La Coupe de Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut	10 cl	12.00 €
La Coupe de Champagne Jacquart «Mosaïque» Rosé	10 cl	14.00 €
La Coupe Royale Jacquart «Mosaïque» Brut	10 cl	14.00 €
à la crème de cassis, mûre, pêche, ou framboise		
La Coupe de Pommery Apanage blanc de blancs	12 cl	18.00 €
Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut	75 cl	71.00 €
Champagne Jacquart «Mosaïque» Rosé	75 cl	84.00 €
Champagne Pommery Apanage blanc de blancs	75 cl	118.00 €

## Les Vins au verre

14 cl

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	5.50 €
Domaine de Tariquet «Classic» AOP Côtes de Gascogne - blanc sec	6.50 €
Domaine Jeanjean «L'inédit» - IGP Pays d'Oc - BIO - blanc doux	6.50 €
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	6.50 €
Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc	8.50 €
La Chablisienne Dame Nature - AOP Chablis - BIO - blanc	10.00 €
«Le Rabault» de Joseph Mellot - AOP Sancerre - rouge	10.00 €
«La Chatellenie» de Joseph Mellot - AOP Sancerre - blanc	10.00 €
Château Grenouilles «La Chablisienne» - AOP Chablis Grand Cru blanc	18.00 €
Prosecco DOC «Il Faggeto» extra dry - Italie - blanc	5.50 €

## Les Eaux

Vittel, San Pellegrino	Le litre	6.00 €	50 cl	4.00 €
Eau Purezza	75 cl	3.00 €		

## Les Bières / Beers

Pression '1664'	15cl	3.00 €	25cl	5.00 €	Pinte 9.00 €
Picon Bière	25cl	6.00 €			
Kronenbourg sans alcool	25cl	6.00 €			

## Les Vins Blancs

### LA PROVENCE

	75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence	21 €		10 €
♥ Château du Rouët «Cuvée Esterelle» - AOP Côtes de Provence	25 €	20 €	
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence	28 €	22 €	
Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence	34 €		
Château du Rouët «Cuvée Belle Poule» - AOP Côtes de Provence	36 €		
Château de Font Vive - AOP Bandol	38 €		
♥ Domaine du Jas d'Esclans - AOP Côtes de Provence Cru Classé - BIO	41 €	34 €	

### LE SUD OUEST

	75 cl
Domaine de Tariquet «Classic» AOP Côtes de Gascogne (sec)	24 €
Domaine Jeanjean «L'inédit» - IGP Pays d'Oc - BIO (doux)	24 €

### LA VALLÉE DE LA LOIRE

	75 cl	37,5 cl
Tour Saint Vincent - AOP Muscadet sur lie Sèvre et Maine	24 €	14 €
«La Chatellenie» de Joseph Mellot - AOP Sancerre	48 €	26 €
«Pascal Jolivet» - AOP Pouilly-fumé	50 €	29 €

### LA BOURGOGNE

	75 cl
La Chablisienne Dame Nature - AOP Chablis - BIO	48 €
«Les Bouchots» de J.François Protheau - AOP Montagny 1er Cru	58 €
Meix Cadot - AOP Rully 1er Cru	60 €
Château Grenouilles «La Chablisienne» - AOP Chablis Grand Cru	120 €
«Vieilles Vignes» Maison Pierre André - AOP Meursault	110 €
«Le Trezin» Domaine G. Thomas & filles - AOP Puligny Montrachet	110 €

### L'ALSACE

	75 cl	37,5 cl
Domaine Klipfel - AOP Gewurztraminer	32 €	18,50 €

### L'ITALIE

	75 cl
Prosecco DOC «Il Faggeto» extra dry	22 €





## Les Vins Rouges

### LA PROVENCE

	75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence	21 €		10 €
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence	28 €	22 €	
Cuvée 'Maryvonne' - AOP Côtes de Provence	34 €		
Château du Rouët «Cuvée Belle Poule» - AOP Côtes de Provence	36 €		
Château de Font Vive - AOP Bandol	38 €		



### LA VALLÉE DE LA LOIRE

	75 cl	37,5 cl
'Le Rabault' de Joseph Mellot - AOP Sancerre	48 €	26 €

### LE BORDELAIS

	75 cl
Château Tour Haut Vignoble - AOP Saint-Estèphe	58 €
Baron Nathaniel de Rothschild - AOP Pauillac	65 €
Charmes de Kirwan - AOP Margaux	74 €

## Les Vins Rosés

### LA PROVENCE

	75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence	21 €		10 €
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence	28 €	22 €	
Château du Rouët «Cuvée Belle Poule» - AOP Côtes de Provence	36 €		
Château de Font Vive - AOP Bandol	38 €		
Domaine 'Jas d'Esclans' - AOP Côtes de Provence Cru Classé - BIO	41 €	34 €	



LE SPECIALISTE DES FRUITS DE MER  
ET POISSONS GRILLÉS A ANTIBES

Cuisine maison à base de produits frais  
Poissonnerie, Fruits de mer et Vivier

46, Bd Albert 1er - 06600 ANTIBES

Tel. (33) 04 93 34 33 54

[www.restaurant-albert-1er.com](http://www.restaurant-albert-1er.com)