



LA
FABRIQUE

20 ————— COCKTAILS BAR & TAPAS ————— 22

TAPAS



À savourer ensemble.

NACHOS

Des nachos croustillants garnis de cheddar fondant et de bacon croquant.

8€

GUACAMOLE

Le goût frais et authentique de l'avocat.

8€

HOUMOUS

Le classique houmous, riche et crémeux.

8€

TRIO GOURMAND

Houmous, guacamole et tzatziki : trois fois plus de saveurs.

14€

Saucisson sur planche

Le saucisson authentique, à partager.

9€

TERRINE DU MOMENT

Une terrine de caractère, pleine de goût.

11€

SARDINES MILLÉSIMÉ

Sardines d'exception.

13€

CROQUE MONSIEUR

Le grand classique.

10€

NOS BURRATAS

Burrata crémeuse, classique ou truffée.

10€ / 14€

ESCARGOTS FARCIS

Un classique gourmand.

8€ / 15€

Prix TTC, service inclus.

PLANCHES / DESSERTS



Le plaisir de partager, tout simplement.

— PLANCHE FROMAGE —

Un assortiment gourmand, choisi avec soin par le chef.

18€

— PLANCHE CHARCUTERIE —

Une sélection généreuse de charcuteries fines.

18€

— PLANCHE MIXTE —

Pour les indécis : charcuterie et fromage réunis.

22€

— LA MEGA —

Double dose de charcuterie, fromage et terrine pour tous.

45€

— PLANCHE DESSERTS —

Tarte tatin, moelleux et gaufre pour finir en beauté.

19€

— MOELLEUX CHOCOLAT —

Chaud, fondant et absolument délicieux.

7€

— LA GAUFRE —

Fruitée ou chocolatée, à savourer selon vos envies.

5€

— TARTE TATIN —

Caramel et pommes, un duo qui fait rêver.

7€



BIÈRES

L'art de la bière, à savourer.

NOS PRESSIONS

— BLONDE —

Bière blonde BIO aux gourmands accords de malts et de houblons

4,5€ / 8€



— BLANCHE —

Bière blanche légère à la robe claire et à la mousse onctueuse.

4,5€ / 8€

— IPA —

Bière à la douceur des malts et l'amertume des houblons.

5€ / 9€

SUPPLÉMENT SIROP : 0,50€ / SUPPLÉMENT PICON : 1,50€

BOUTEILLES

— DESPERADOS —

La bière aromatisée à la tequila, audacieuse et unique. En 33cl.

6€

— À LA FÛT FRUITS ROUGES —

Mélange subtil de saveurs florales et herbacées. En 33cl.

6€



— CORONA —

Une bière mexicaine iconique, à savourer bien fraîche. En 33cl.

6€

— À LA FÛT FRUITS ROUGES —

Un gourmand bouquet de fruits rouges, onctueuse et légère. En 33cl

6€

Prix TTC, service inclus.

COCKTAILS



Nos cocktails signatures

L'APHRODISIAQUE

Un mélange frais et piquant de gin et gingembre.

12€

RHUM POPOPOM

Spiced rum et caramel pour une douceur fruitée et gourmande.

12€

PTIT BLEU

Un mélange rafraîchissant de pastis bleu et menthe.

12€

THEQUIMOUSSE

Tequila et pamplemousse dans une version pétillante et mousseuse.

12€

TARTE TATIN

Vodka et pomme pour un hommage sucré à ce dessert iconique.

12€

RED SUN

La simplicité de la vodka et de la grenadine, réinventée.

12€

ANTIBES SUNSET

Des notes exotiques pour prolonger vos soirées antiboises.

12€

L'EMERAUDE

Une explosion de fraîcheur avec des notes de basilic et kiwi.

12€



Prix TTC, service inclus.

COCKTAILS



Nos grands classiques.

MOJITO

Un grand classique à la menthe fraîche et au rhum.

10€

Mojito royale +5€

SEX ON THE BEACH

Un cocktail fruité à base de vodka et pêche.

10€

ESPRESSO MARTINI

Un mélange élégant de vodka et café.

10€

WHISKY SOUR

Whisky, citron et une mousse délicate pour un cocktail unique.

10€

MOSCOW MULE

Découvrez-le aussi en version London, Jamaican ou French Mule.

10€

PINA COLADA

Une douceur exotique à base de rhum et coco.

10€

COSMOPOLITAN

L'élégance en verre : vodka, cranberry et une touche d'agrumes.

10€

NEGRONI

Le goût de l'Italie dans un cocktail intemporel.

10€

À PARTAGER

Mojito et Moscow Mule en version XXL (3L)

90€

Tous vos cocktails préférés sont réalisables, demandez au barman.



Prix TTC, service inclus.

COCKTAILS



Le spritz, sous toutes ses formes.

APEROL

L'original italien : Aperol, prosecco et une touche pétillante.

10€

SAINT GERMAIN

Le raffinement du sureau, associé à des bulles légères.

10€

CAPIRI

Un mélange audacieux, pétillant et légèrement amer.

10€

LIMONCELLO

Un spritz vibrant et frais, aux saveurs de Limoncello.

10€

violette

Des notes florales délicates dans un cocktail pétillant.

10€

Mocktails

Le plaisir des cocktails, sans l'alcool.

SEX ON THE BEACH

8€

MOJITO

8€

PINA COLADA

8€



Prix TTC, service inclus.

SOFTS



Pause fraîcheur.

BOISSONS FROIDES

— SODA —

Coca / Coca Zéro / Fuze tea / Oasis...

4€

— EAU —

Eau plate / Eau gazeuse

3€

— JUS DE FRUIT —

Orange / Pomme / Ananas / ACE

4€

— THÉ GLACÉ —

Avec une touche citronnée.

4€

— SIROP —

Menthe / Grenadine / Pêche / Orgeat...

2.5€

— ICED COFFEE —

La pause café, revisitée en version glacée.

5€

BOISSONS CHAUDES

— CAFÉ / DÉCA —

Traditionnel ou décaféiné, selon votre envie.

2€

— AMÉRICAIN —

Un café allongé, doux et réconfortant.

2.5€

— DOUBLE ESPRESSO —

Deux fois plus de saveur et d'intensité.

3.5€

— THÉ —

Une infusion délicate pour un moment de calme.

4€

SPIRITUEUX



L'essence des alcools fins.

VODKA

FJOROWSKA	FRANCE	4CL	8€
ABSOLUT	SUÈDE		10€
GREY GOOSE	FRANCE		11€
LUGIA	FRANCE		12€

WHISKY

JB	ÉCOSSE		8€
JACK DANIELS	ÉTATS-UNIS		10€
CHIVAS	ÉCOSSE		12€

GIN

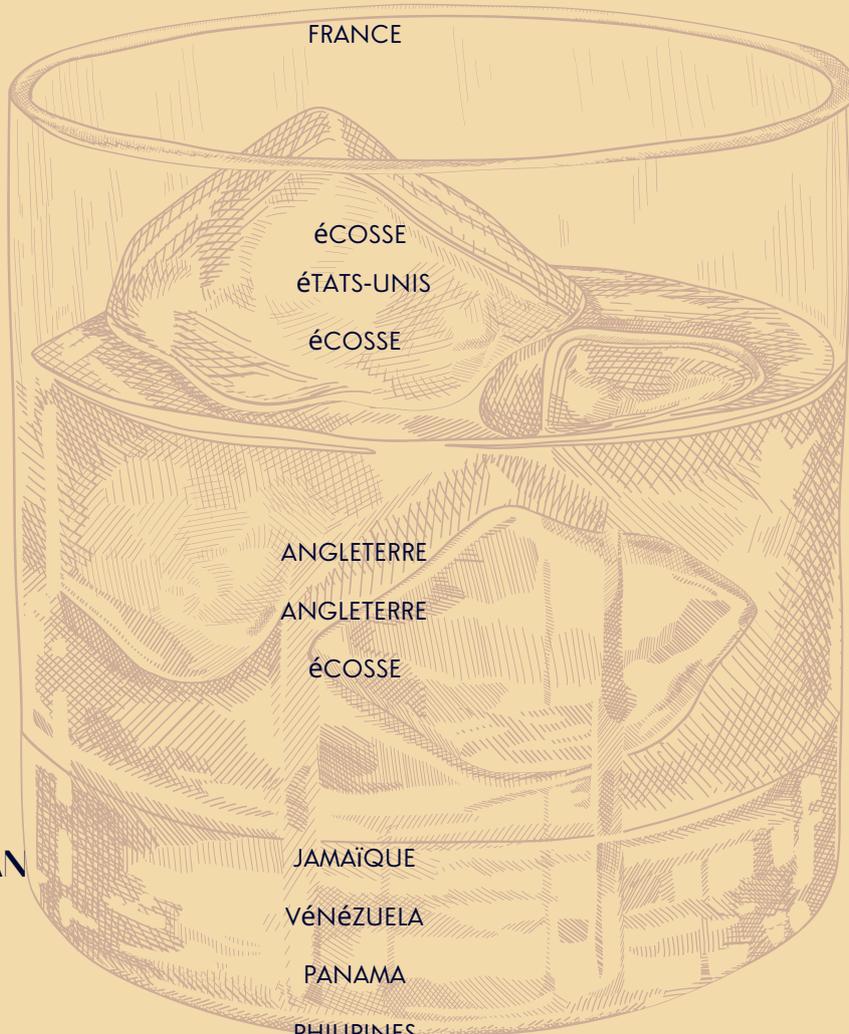
GIBSON'S	ANGLETERRE		8€
BOMBAY	ANGLETERRE		10€
HENDRICK'S	ÉCOSSE		12€

RHUM

CAPTAIN MORGAN	JAMAÏQUE		8€
DIPLOMATICO	VÉNÉZUELA		10€
BUMBU	PANAMA		11€
DON PAPA	PHILIPINES		12€
RHUM ARRANGÉ	ANTIBES		9€

TEQUILA

JOSE CUERVO	MEXIQUE		10€
PATRON SILVER	MEXIQUE		12€
REPOSADO	MEXIQUE		14€



Prix TTC, service inclus.

SPIRITUEUX



L'essence des alcools fins.

ARMAGNAC

JEANNEAU

FRANCE

4CL

12€

COGNAC

REMY MARTIN

FRANCE

12€

APÉRITIFS

KIR

FRANCE

7€

MARTINI

ITALIE

5€

SUZE

FRANCE

5€

RICARD

FRANCE

4€

DIGESTIFS

GET 27 / 31

FRANCE

7€

BAYLEY'S

IRLANDE

7€

LIMONCELLO

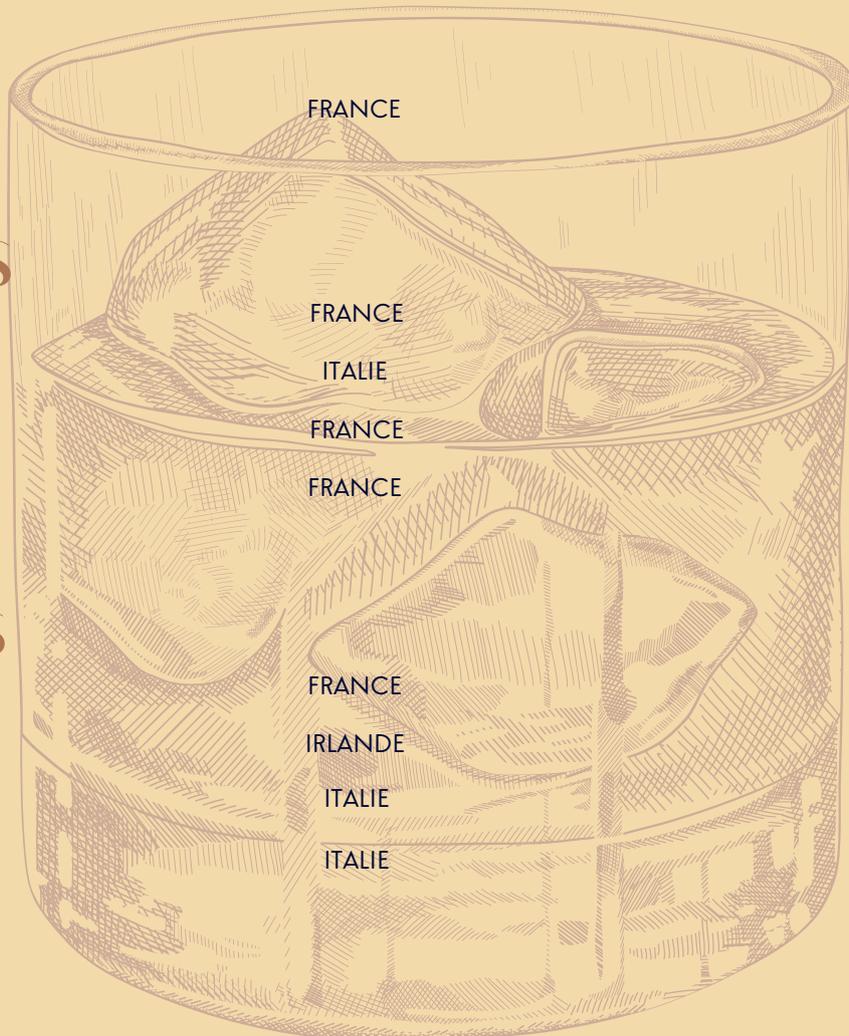
ITALIE

7€

AMARETTO

ITALIE

7€



ACCOMPAGNEMENT : 2€

VINS - CHAMPAGNES



Le plaisir des grands crus.

CHAMPAGNES

CHARLES DE COURANCE
LEJEUNE - BLANC DE BLANC
1er cru millésimé
PROSECCO CASTELLO

VINS ROUGES

CHÂTEAU SAINTE-CROIX
MADE IN RANG
PINOT NOIR - LA COUR DES DAMES
LE PAS DE LA BAUME
CHÂTEAU LA GRÂCE DE DIEU

VINS ROSÉS

CHÂTEAU SAINTE-CROIX
DOMAINE DES THERMES
FOLLY BY MASCARONNE
CHÂTEAU LES CHÊNES

VINS BLANCS

CHÂTEAU SAINTE-CROIX
LE BLANC D'ALAIN BRUMONT
PIN D'ALEP - CHARDONNAY
L'INÉDIT - MOELLEUX
GRAND CALCAIRE - CHABLIS

VINS DU MONDE

 GRILLO LUMA - IGT SICILE
 HERMANOS LURTON - SAUVIGNON
 HÂCIENDA ARAUCANO - CARMENERE
 BODEGA PIEDRA NEGRA - MALBEC
 KHAÏ - STELLENBOCH

CHAMPAGNE, FRANCE

CHAMPAGNE, FRANCE

ITALIE

CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

AOP MADIRAN, FRANCE

IGP LANGUEDOC-ROUSILLON, FRANCE

AOP CÔTE-DU-RHÔNE, FRANCE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU, FRANCE

CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

IGP VAR, FRANCE

AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

AOP SUD-OUEST, FRANCE

IGP PACA, FRANCE

IGP LANGUEDOC-ROUSILLON, FRANCE

AOP BOURGOGNE, FRANCE

VIN BLANC, ITALIE

VIN BLANC, ESPAGNE

VIN ROUGE, CHILI

VIN ROUGE, ARGENTINE

VIN ROUGE, AFRIQUE DU SUD



12€ 59€

95€

7€ 28€

6€

6€ 24€

7€ 28€

8€ 32€

78€

6€

6€ 24€

7€ 28€

8€ 32€

6€

6€ 24€

7€ 28€

8€ 32€

49€

28€

32€

28€

35€

45€