



C A P E L L O

BOISSONS - DRINKS



## APÉRITIFS

### ABSINTHES 3CL

PERNOD 8

### ANISÉS 3CL

RICARD 4

PASTIS 51 4

CASANIS 4.50

12-12 SAINT-TROPEZ 4.50

MAURESQUE / PERROQUET / TOMATE 4.50

LUXARDO SAMBUCA 5

### BITTERS 6CL

CAMPARI 8

FERNET BRANCA 8

APEROL 8

### GENTIANE 6CL

SUZE 6

### VERMOUTHS 6CL

MARTINI ROUGE 5

MARTINI BLANC 5


LILLET BLANC 5.50

### PORTOS 7CL

BLANC 5

ROUGE 5

## BIÈRES


Pression Blonde de Bière du Golfe (bière locale)  25cl 5

Heineken (Pays-Bas) 25cl 4.90

Corona (Mexique) 33cl 8

Corona Cero - sans alcool (Mexique) 33cl 6.50

Desperados (Mexique) 33cl 8

IPA (France)  33cl 9

# LA SÉLECTION DU SOMMELIER

## CHAMPAGNE

Coupe de Mercier - Brut 12

14CL


## PROSECCO

Coupe de Prosecco 7

## VINS ROSÉS

2025	<b>Terre du Midi</b>	Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette	6
2025	<b>IGP Méditerranée</b>	Domaine Tropez - <i>Crazy</i>	7
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château des Marres - <i>Château</i>	8
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Domaine des Campaux - <i>Les Canissons</i> 	9
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence Cru Classé</b>	Château Saint-Maur - <i>Saint-M</i>	9
2025	<b>Côtes-de-Provence</b>	Domaine Tropez - <i>Tropez</i>	9

## VINS BLANCS

2025	<b>Terre du Midi</b>	Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette	6
2025	<b>IGP Méditerranée</b>	Domaine Tropez - <i>Crazy</i>	7
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château des Marres - <i>Château</i>	8
2024	<b>Côtes-de-Provence</b>	Domaine des Campaux - <i>Les Canissons</i> 	9
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence Cru Classé</b>	Château Saint-Maur - <i>Saint-M</i>	9
2025	<b>Côtes du Rhône</b>	Famille Perrin - <i>Cuvée Perrin</i>	8
2024	<b>Chardonnay</b>	<i>Plants Nobles</i>	9

## VINS ROUGES


2025	<b>Terre du Midi</b>	Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette	6
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château des Marres - <i>Château</i>	8
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Domaine des Campaux - <i>L'Écuyer</i>	11
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence Cru Classé</b>	Château Saint-Maur - <i>Saint-M</i>	9
2024	<b>Côtes du Rhône Village</b>	Maison Boisset - <i>Vieux Truffiers</i>	8
2025	<b>Pinot Noir</b>	<i>Plants Nobles</i>	10

## VINS

### VINS ROSÉS

2025	<b>Terre du Midi</b>	Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette	<b>25</b>
2025	<b>IGP Méditerranée</b>	Domaine Tropez - Crazy	<b>25</b>

### CÔTES DE PROVENCE

2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château des Marres - <i>Château</i>	<b>30</b>
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Domaine des Campaux - <i>Les Canissons</i> 	<b>38</b>
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence Cru Classé</b>	Château Saint-Maur - <i>Saint-M</i>	<b>38</b>
2024	<b>Côtes-de-Provence</b>	Domaine Tropez - <i>Tropez</i>	<b>38</b>
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château d'Esclans - <i>Whispering Angel</i>	<b>54</b>

### VINS BLANCS

#### BOURGOGNE

2024	<b>Chardonnay</b>	<i>Plants Nobles</i>	<b>39</b>
2024	<b>Chablis</b>	Saint-Martin Laroche	<b>42</b>
2024	<b>Chablis</b>	<i>Grand Régnard</i>	<b>76</b>
2022	<b>Puligny-Montrachet</b>	Le Trézin - J.C. Boisset	<b>140</b>
2022	<b>Meursault</b>	<i>Meursault du Château</i>	<b>140</b>


#### LOIRE

2024	<b>Sancerre</b>	<i>Le Pierrier</i>	<b>39</b>
2023	<b>Pouilly-Fumé</b>	Domaine Lebrun	<b>39</b>
024	<b>AOP Sancerre</b>	Domaine Comte Lafond	<b>65</b>

#### RHÔNE

	<b>Côtes du Rhône</b>	Famille Perrin - <i>Cuvée Perrin</i>	<b>30</b>
--	-----------------------	--------------------------------------	-----------

#### PROVENCE

2025	<b>Terre du Midi</b>	Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette	<b>25</b>
2025	<b>IGP Méditerranée</b>	Domaine Tropez - <i>Crazy Tropez</i>	<b>25</b>
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château des Marres - <i>Château</i>	<b>30</b>
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Domaine des Campaux - <i>Les Canissons</i> 	<b>38</b>
2025	<b>AOP Côtes-de-Provence Cru Classé</b>	Château Saint-Maur - <i>Saint-M</i>	<b>38</b>

## VINS

### VINS ROUGES

75CL

#### BOURGOGNE

2025	<b>Pinot Noir</b>	<i>Plants Nobles</i>	<b>49</b>
2023	<b>Hautes Côtes de Nuits</b>	Jean Bouchard	<b>57</b>
2022	<b>AOP Mercurey</b>	Jean Bouchard	<b>69</b>
2022	<b>Gevrey Chambertin</b>	Château de Marsannay – <i>Vieilles Vignes</i>	<b>133</b>

#### BORDEAUX

2023	<b>St-Georges-St-Émilion</b>	Château Macquin	<b>39</b>
2020	<b>Pessac-Léognan</b>	Lamothe Bouscaut	<b>54</b>


#### RHÔNE

	<b>Côtes du Rhône</b>	Maison Boisset – <i>Vieux Truffiers</i>	<b>30</b>
2022	<b>Crozes Hermitage</b>	Domaine du Murinais – <i>Les Aigrettes</i>	<b>47</b>
2023	<b>Saint Joseph</b>	Guy Frage - <i>Terroir de Granit</i>	<b>54</b>
2022	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	Stehelin	<b>79</b>

#### LANGUEDOC

2022	<b>AOP Pic Saint-Loup</b>	Château Lancyre - <i>Sillage</i>	<b>38</b>
------	---------------------------	----------------------------------	-----------

#### PROVENCE

2025	<b>Terre du Midi</b>	Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette	<b>25</b>
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Château des Marres – <i>Château</i>	<b>34</b>
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence Cru Classé</b>	Château Saint-Maur – <i>Saint-M</i>	<b>42</b>
2024	<b>AOP Côtes-de-Provence</b>	Domaine des Campaux – <i>L'Écuyer</i> 	<b>46</b>

#### CHAMPAGNE

	<b>Mercier</b> – Brut		<b>90</b>
	<b>Moët &amp; Chandon</b> – Moët Impérial Brut		<b>130</b>
2015	<b>Dom Pérignon</b> – Vintage Brut		<b>390</b>

## ALCOOLS

### **RHUM 4CL**

#### **ANTILLES**

OLD NICK

8

#### **CUBA**

BACARDI CUATRO

11

BACARDI 8 ANS RESERVA

14

#### **PHILIPPINES**

DON PAPA MASSKARA

11

#### **VENEZUELA**

DIPLOMÁTICO MANTUANO

11

#### **JAMAÏQUE**

CAPTAIN MORGAN SPICED

10

#### **BRÉSIL**

CACHAÇA

10

### **VODKA 4CL**

#### **FRANCE**

POLIAKOV

8

GREY GOOSE

12

#### **GÉORGIE**

ERISTOFF

8

#### **POLOGNE**

BELVEDERE

12

### **TEQUILA 4CL**

#### **MEXIQUE**

SAN JOSÉ

8

SAN JOSÉ CAFÉ

11

PATRÓN SILVER

12

PATRÓN CAFÉ

14

## ALCOOLS

### WHISKIES 4CL

#### SCOTCH BLENDED

J&B	8
CHIVAS REGAL 12 ANS	14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14

#### AMERICAN

JACK DANIEL'S	10
---------------	----

#### JAPANESE

NIKKA	14
AKASHI	14

### GIN 4CL

#### ANGLETERRE

HENDRICK'S	12
BOMBAY SAPPHIRE	10
TANQUERAY LONDON DRY	12
GIBSON'S	8

#### ÉCOSSE

THE BOTANIST	12
--------------	----

#### FRANCE

CITADELLE	12
-----------	----

#### ESPAGNE

MARE	12
------	----

#### JAPON

ROKU	12
------	----

#### ALLEMAGNE

MONKEY 47	12
-----------	----

#### ACCOMPAGNEMENT SOFT

2<sup>50</sup>

## **LIQUEURS 4CL**

AMARETTO	9
BAILEY'S	9
GET 27	8
GET 31	8
SAINT-GERMAIN	10
LIMONCELLO	8
HIERBAS CAN RICH IBIZA 6CL	8
JAGERMEISTER	8

## **EAU DE VIE 6CL**

GRAPPA	9
POIRE	8
MIRABELLE	8

## **CHARTREUSE 4CL**

CHARTREUSE VERTE	16
CHARTREUSE JAUNE	16

## **JUS DE FRUITS 35cl**

Orange, Cranberry, Tomate, Pomme, Pamplemousse, Ananas

4.50

## **SODAS 33cl**

Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuze Tea, Liptonic,  
Tonic, Sprite, Schweppes Agrumes

4.50

Fever-Tree 20cl

5

Ice Tropez 0% - sans alcool 27,5cl

5

San Bitter 20cl

5

## **EAUX & SOFTS**

Vittel minérale 50cl

6

Vittel minérale 1L

8

San Pellegrino 50cl

6

San Pellegrino 1L

8

Sirop à l'eau

3.50

Diabolo

4.90

Indien

5

Limonade française Lorina

5

## **CAFÉ**

Espresso, Allongé, Ristretto, Décaféiné

3

Macchiato, Noisette

4

Latte, Grand Crème, Double

5

