

## LES GRANDS BATEAUX DE PROVENCE

# LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

### Apéritifs by Manguin\*

Oli'Tchin - Gin + Liqueur d'olive	6cl	6.00€
Kir de saison	12.5cl	4.00€
Kir Royal de Saison	10cl	10.00€
Pastis Bleu d'Avignon	4cl	4.00€

### Cocktails Signatures



#### GBP Spritz

Liqueur de mandarine Manguin*, prosecco supérieur, quartier d'orange, fruit de saison	15cl	9.00€
---	------	-------

#### Red Rhum

Rhum ambré, purée de Rhubarbe, ginger ale, bâtonnet de citronnelle, menthe fraîche	15cl	9.00€
--	------	-------

#### Zestonic Pepper

Gin infusé à l'Hibiscus et baies de Timut, sirop d'agrumes et laurier maison, tonic, bitter orange	15cl	9.00€
--	------	-------

### Cocktails Découvertes (saisonniers)

VOIR CARTE DU JOUR

Variations saisonnières - A l'Ardoise  
Current Cocktail selection - Ask for Menu

### Vins



#### Rouges

AOP Saint Joseph Domaine Montferat	75cl	45.00€
AOC Côtes du Rhône Légende des Toques	75cl	22.00€
	12.5cl	4.00€

#### Blancs

AOC Vacqueyras Domaine Fontimple	75cl	30.00€
AOP Ventoux Passe Colines	75cl	22.00€
	12.5cl	4.00€

#### Rosés

AOC Vacqueyras Domaine Fontimple	75cl	30.00€
IGP Sables de Camargue Domaine Figuerasse	75cl	27.00€
	12.5cl	4.00€

### Champagnes

Coupe (Tsarine)	10cl	10.00€
Coupe (Taittinger Brut)	10cl	12.00€
Tsarine	75cl	54.00€
Taittinger Brut	75cl	70.00€
Taittinger Brut Rosé	75cl	85.00€
Ruinart - Blanc de Blanc	75cl	135.00€

### Alcools et Digestifs



#### Whisky

Lagavullin - Ecosse / Cardhu - Ecosse / Nikka Coffey - Japon	4cl	9.00€
--	-----	-------

#### Vodka

Ekiss - BIO - Camargue - France	4cl	9.00€
---------------------------------	-----	-------

#### Gin

Generous - France / Bombay Sapphire - Royaume Uni / Tanqueray - Ecosse	4cl	9.00€
--	-----	-------

#### Rhum

3 Rivières Blanc / 3 Rivières Double Wood - AOC Martinique / Zacapa 23 ans - Guatemala	4cl	9.00€
--	-----	-------

### Bières (bouteilles)

Perroni - blonde	33cl	5.00€
St Stefanus - blanche	33cl	5.00€

### Thés glacés et Limonades Bio

<b>Chatitea - organic iced tea</b>	33cl	4.00€
Maté Pétillant / Sparkling Mate		
Thé vert Gingembre / Green tea ginger		
Rooibos Passion / Passion fruit Rooibos		
Thé Noir Citron / Black tea Lemon		
<b>Lemonaid - Organic Lemonaid</b>	33cl	4.00€
Citron Vert / Lime		
Passion / Passion Fruit		
OrangeSaguine / Red Orange		
Gingembre / Ginger		
Thé glacé maison - Home made icetea	33cl	5.00€

### Softs

Coca Cola, Perrier	33cl	3.50€
Orangina, Schweppes	25cl	3.50€
Jus de fruits bio	24cl	2.50€
Sirops	25cl	2.50€
Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, PAC		
Fuzztea	25cl	3.50€

## LES GRANDS BATEAUX DE PROVENCE

# LE SAÔNE

Bar à Cocktails flottant

### Finger Food



Frites fraîches aromatisées à l'huile de Truffes  
Fresh French Fries with Truffles oil

5.00€

Nems effiloché de Canard et coriandre - sauce miel gingembre et 4 épices  
Duck Nems with honey and ginger sauce, 4 spices

6.00€

Toast Sardines entières, beurre citron, cébettes et tomates séchées  
Sardines Toast, butter with lemon, cebettes dry tomatoes

7.00€

Rillettes de Thon au Tandoori  
Tuna Rillettes with Tandoori

5.50€

Houmous de Lentilles Vertes  
Green Lentils Hummus

5.50€

Tapas du Chef - Variation Saisonnière

Gaspacho carottes oranges, chantilly de dorade à l'aneth, meringue de betterave

8.00€

### Desserts

#### Le Carabombe

7.00€

Crumble, glace vanille tonka & caramel fleur de sel, amandes caramélisées, caramel coulant

#### Le Choclover

7.00€

Brisures de cookies, glace chocolat noir & chocolat au lait, brisures de kitkat, sauce chocolat noir

#### Le Coco

7.00€

Meringue coco, sorbet mangue & coco, confit de graine de passion, coco rapé

### Mochis Glacés

Spécialité japonaise à base de pâte de riz

/Japanese specialtie

Chocolat / Vanille/ Macha / Framboise /

Litchi / Mangue Passion

3 Mochis

7.00€

6 Mochis

12.00€

9 Mochis

18.00€



#lesaone

@bateauxdeprovence