

Entrées - Starters

**Caviar d'aubergine au tahini, pain pinsa
au romarin 16€**

Aubergine caviar with tahini, pinsa bread with rosemary

**Beignets de fleurs de courgettes, tomates concassées
épiciées au basilic (4 pièces) 19€**

Zucchini flower fritters, spicy crushed tomatoes with basil

**Burratina, pesto à l'orange et basilic, pignons de pins
et focaccia 26€**

Burratina, pesto with orange and basil, pine nuts and focaccia

Poulpe grillé, houmous, oignons rouges, olives 29€

Grilled octopus, houmous, red onions, olives

Jambon ibérique "CEBO de CAMPO"

les 80 grammes 28€

Iberian cured ham "CEBO de CAMPO"

Frites de panisse, sauce fromage blanc aux herbes 18€

Chickpea panisse fries, fromage blanc dipping sauce with herbs

Plats - Main Course

Rigatoni à la truffe de saison 29€

Rigatoni with seasonal truffles

**Brochette de volaille mariné aux agrumes,
sauce chimichurri 28€**

*Zucchini flower fritters, spicy crushed tomatoes
with basil*

Dessert

**Truffe au chocolat glacé, confit d'orange
amère 12€**

Iced chocolate truffle with marmalade



Les Signatures du Vivier

FRAGRANCE

20€

Gin, Italicus, purée de fruits rouges, jus de citron vert, Tonic water.

ROOIBOS VELVET

20€

Clear Milk Punch, Vodka, infusion de rooibos, amaretto, jus de citron vert, sirop de sucre de cannes

PIMM'S LOVER

20€

Liqueur Pimm's, sirop de fleur de sureau, tonic water et fruits frais.

ORNELA

20€

Rhum Bacardi spiced, cognac, jus d'ananas, sirop poivron maison et poivre, jus de citron vert.

OLD GARDEN

20€

Tequila Espolon, pastèque fraise, purée de rhubarbe, basilic, sirop de sucre de cannes, jus de citron vert

EXPRESSO BENE

20€

Cointreau, Liqueur d'abricot brandy, Gold brew maison, sirop de sucre et mousse de lait à froid.

KENT'S CALVA

20€

Bourbon, calvados, jus d'ananas infusé à la vanille et épices, jus de citron vert.

Les incontournables

MOSCOW MULE

19€

Vodka, citron vert, ginger beer, sirop de gingembre cardamome maison, Angostura bitter

CARIBBEAN MULE

19€

Rhum Bacardi spiced, citron vert, ginger beer, sirop de gingembre maison, Angostura bitter

DORNSSTAR MARTINI

21€

Vodka, purée de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shot de prosecco

BASIL SMASH

19€

Gin Bombay, basilic frais, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

MARGARITA

19€

Tequila Blanco Espolon, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

NEGRONI FRAGOLA

19€

Gin Bombay infusé à la fraise, Campari, Vermouth rouge, fleur d'oranger



All's Spritz Time

APEROL SPRITZ 19€

Aperol, Prosecco, Eau pétillante

HUGO SPRITZ AU FIORENTE 19€

Liqueur Fiorente, Prosecco, Eau pétillante

CAMPARI SPRITZ 19€

Campari, Prosecco, Eau pétillante

SARTI ROSA 19€

Liqueur mangue, fruit de la passion, orange sanguine, Prosecco, Eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ 19€

Limoncello, Prosecco, Eau pétillante

All's Gin Tonic Time

LE CLASSIQUE 19€

Gin, Tonic Water, Citron, Romarin

LE GIRLY 19€

Gin Bombay infusé à la Fraise, Tonic water, citron vert et pétale de fleur séché

L'EPICE 19€

Gin Hendrick's, ginger beer, citron et citron vert, cardamome

Les mocktails

SAMBUCUS ROUGE 15€

Purée de fruits rouges, jus de cranberry, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert.

SWEET PEPPER 15€

Purée de passion, jus d'ananas, sirop de poivron et poivre maison, jus de citron vert

VIRGIN SPRITZ CRODINO 15€

Véritable spritz sans alcool

LIKE A GIN TONIC 16€

Tanqueray Zero, sirop de lavande, tonic water, citron, citron vert et pétale de fleur.

Champagnes

Coupe de Champagne 19€

Coupe de Moët & Chandon 23€

Moët & Chandon (75cl) 140€

Moët & Chandon Rosé (75cl) 160€

Ruinart Blanc de Blanc (75cl) 180€

Vins au verre

BLANC

Domaine du Rouet - IGP Méditerranée

Chablis "Domaine de Gautheron"

AOP Bourgogne

Sancerre Grande Réserve « Henri Bourgeois »

AOP Loire

ROSÉ

Domaine du Rouet - Vin de pays du var

Première de Figuière - Côtes de Provence AOP

Domaine OTT - Château de Selle - Provence AOP

ROUGE

Côtes du Rhône « La Part des Vivants »

AOC Côtes du Rhône

Les Vins Blancs

Château de l'Escarelle

IGP de Méditerranée

Sancerre Grande Réserve, Henri Bourgeois, Loire AOP

Chablis 1er cru, Domaine de Gautheron

AOP Bourgogne

12 cl

Verre

13€

16€

17€

13€

15€

17€

15€

Piscine

16€

19€

20€

16€

18€

20€

Les Vins Rosés

Château de l'Escarelle

Côteaux varois en Provence AOP

Première de Figuière, Saint André de Figuière

Côtes de Provence AOP

Domaine OTT - Château de Selle

Côtes de Provence AOP

Les Vins Rouges

Côtes du Rhône « La Part des Vivants »

AOC Côtes du Rhône

Les Magnums

75 cl

55€

85€

115€

Moët & Chandon

Château de l'Escarelle

Côteaux varois en Provence AOP - Rosé

Domaine OTT - Château de Selle

Côtes de Provence AOP Rosé

75 cl

55€

69€

88€

75 cl

58€

150 cl

280€

120€

185€

Les premiers selection

Tequila Hermana Reposado	59€
Whisky Ibiki Harmony	32€
Whisky Blue Label Johnny Walker	45€
Whisky Macallan 15 ans	44€
Vodka Beluga Gold Line	36€
Rhum Zacapa XO	36€
Gin Botanist	25€
Cognac Hennessy XO	42€
Armagnac Goudoulin 1966	39€

Bouteilles à la demande

Armagnac

Armagnac 5 cl 16€

Tequila

Espolon Blanco	5 cl 16€
Espolon Reposado	19€
Patron Silver	24€

5 cl

Cognacs

Rémy Martin VSOP 16€

Rhums

Don Papa	5 cl 18€
Zacapa	22€
Diplomatico	20€

Whiskies

SCOTCH BLENDED
Chivas Regal 12 ans 16€

Johnny Walker Black Label 16€

SCOTCH SINGLE MALT

Oban 14 ans 20€

BOURBON

Maker's Mark 16€

TENNESSEE

Jack Daniel's 15€

IRISH

Jameson 15€

+ accompagnements 3€