

BAR LOUNGE

Le Vivier



LE PLONGEOIR

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 épicées 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 31€
Grilled octopus, houmous, red onions, olives

Jambon ibérique "CEBO de CAMPO" 29€
Iberian cured ham "CEBO de CAMPO"

Frites de panisse, sauce tomates aux herbes 18€
Chickpea panisse fries, tomato dipping sauce with herbs

Plats – Main Course

Rigatoni à la truffe de saison 29€
Rigatoni with seasonal truffles

Saumon à la plancha, vierge de légumes, pommes écrasées 31€
Plancha-grilled salmon, vegetable sauce, smashed potatoes

Brochettes de volaille marinées aux agrumes, sauce chimichurri 29€
Citrus marinated chicken skewer, chimichurri sauce

Dessert

Tiramisu 14€
Tiramisu

Les signatures du Vivier

VIVIER	20€
<i>Gin, jus d'ananas, sirop de basilic maison, Chambord, jus de citron</i>	
ROOIBOS VELVET	20€
<i>Clear Milk Punch, Vodka, infusion de rooibos, Amaretto, jus de citron vert, sirop de sucre de cannes</i>	
PIMM'S LOVER	20€
<i>Liqueur Pimm's, sirop de fleur de sureau, Tonic water et fruits frais</i>	
ORNELA	20€
<i>Rhum Bacardi, cognac, jus d'ananas, sirop de poivron rôti et poivre maison, jus de citron vert</i>	
OLD GARDEN	22€
<i>Tequila Reposado, menthe fraîche, citron, fraises</i>	
EXPRESSO BENE	20€
<i>Vodka, Baileys, café, sirop cookie</i>	
KENT'S CALVA	20€
<i>Bourbon, Calvados, jus d'ananas infusé à la vanille et épices, jus de citron vert</i>	

Les mocktails

SAMBUCUS ROUGE	15€
<i>Purée de fruits rouges, jus de cranberry, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert</i>	
MOJITO TEA	15€
<i>Thé noir, sirop de Mojito maison</i>	
LIKE A GIN TONIC	16€
<i>Tanqueray Zero, sirop de lavande, tonic water, citron, citron vert et pétales de fleurs</i>	

Les incontournables

MOSCOW MULE	19€
<i>Vodka, citron vert, Ginger beer, sirop de gingembre cardamome, Angostura Bitter</i>	
CARIBBEAN MULE	19€
<i>Rhum Bacardi, citron vert, Ginger beer, sirop de gingembre, Angostrura Bitter</i>	
DORNSTAR MARTINI	21€
<i>Vodka, purée de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shot de Prosecco</i>	
BASIL SMASH	19€
<i>Gin Bombay, basilic frais, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
MARGARITA/MARGARITA SPICY	19€
<i>Tequila Blanco Espolon, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
NEGRONI FRAGOLA	20€
<i>Gin Bombay infusé à la fraise, Campari, Vermouth rouge, fleur d'oranger</i>	

It's Spritz time

APEROL SPRITZ	19€
<i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i>	
HUGO SPRITZ AU FIORENTE	19€
<i>Liqueur Fiorenze, Prosecco, eau pétillante</i>	
CAMPARI SPRITZ	19€
<i>Campari, Prosecco, eau pétillante</i>	
SARTI ROSA	19€
<i>Liqueur mangue, fruit de la passion, orange sanguine, Prosecco, eau pétillante</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	19€
<i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i>	

It's Gin Tonic Time

LE CLASSIQUE	19€
<i>Gin, Tonic water, citron, romarin</i>	
LE GIRLY	19€
<i>Gin Bombay infusé à la fraise, Tonic water, citron vert et pétales de fleurs séchées</i>	
L'HENDRICKS	19€
<i>Gin Hendrick's, citron, concombre, menthe, Tonic</i>	

Champagnes

Coupe de Champagne	19€
Coupe de Moët & Chandon	23€
Moët & Chandon (75cl)	140€
Moët & Chandon Rosé (75cl)	160€
Ruinart Blanc de Blanc (75cl)	280€
Cristal Roederer (75cl)	440€

Vins au verre 12cl

BLANC	VERRE	PISCINE
Domaine du Rouet - <i>IGP Méditerranée</i>	14€	16€
Chablis « Domaine de Gautheron » - <i>AOP Bourgogne</i>	16€	19€
Sancerre Grande Réserve « Henri Bourgeois » - <i>AOP Loire</i>	17€	20€
Côte de Beaune « Domaine Vougeraie » - <i>AOP Bourgogne</i>	26€	
ROSÉ		
Domaine du Rouet - <i>Vin de pays du Var</i>	14€	16€
Première de Figuière - <i>AOP Côtes de Provence</i>	15€	18€
Whispering Angel - <i>AOP Provence</i>	16€	20€
ROUGE		
Côtes du Rhône « La Part des Vivants » - <i>AOC Côtes du Rhône</i>	15€	

Tenue correcte exigée – Boissons renouvelables toutes les 30 minutes – Prix net TTC

Les vins blancs

Château de l'Escarelle <i>IGP de Méditerranée</i>	55€
Sancerre Grande Réserve « Henri Bourgeois » <i>AOP Loire</i>	85€
Chablis 1er cru « Domaine de Gautheron » <i>AOP Bourgogne</i>	115€

Les vins rosés

Château de l'Escarelle <i>AOP Côteaux varois en Provence</i>	55€
Première de Figuière « Saint André de Figuière » <i>AOP Côtes de Provence</i>	69€
Whispering Angel <i>AOP Côtes de Provence</i>	78€

Les vins rouges

Côtes du Rhône « La Part des Vivants » <i>AOP Côtes du Rhône</i>	58€
---	-----

Les magnums

Moët & Chandon	280€
Château de l'Escarelle <i>AOP Côteaux varois en Provence - rosé</i>	120€
Domaine OTT « Château de Selle » <i>AOP Côtes de Provence - rosé</i>	185€



TAKE A PIECE OF LE PLONGEOIR HOME
Scan the code