Le Collier

Pizzeria & Restaurant

Ouvert le soir du mardi au samedi de 18h30 à 23h00

www.lecollier-hotelrestaurant.com

Entrées
STARTERS

Pizzetta Margherita (tomate, mozzarella) tomato, mozzarella	8,00
Pizzetta Truffe (mozzarella, truffe) mozzarella, truffle	14,00
Carpaccio de Bresaola, Câpre, Grana Padano et Citron Vert Bresaola (air-dried beef), Caper, Grana Padano and Lime	16,00
Antipasti Italiani (assortiment de charcuteries, fromages et légumes grillés) Mix of Italian Starters (delicatessen, cheeses and grilled vegetables)	25,00
Raviolini (ravioles de Royans IGP label rouge) à la Truffe, Asperge Verte et Grana Padano Small Ravioli with Truffle, Green Asparagus and Grana Padano	21,00
Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme et Chutney de Figue Bufala Mozzarella, Parma ham, Fig Chutney	16,00

Salades
SALADS

Niçoise	Salade, tomate, thon, anchois, œuf, poivron grillé, olive, concombre, oignon Salad, tomato, tuna, anchovies, egg, grilled pepper, olive, cucumber, onion	17,00
Chèvre Chaud	Salade, chèvre St Maure pané, pancetta, pignon, tomate, pomme, croûton Salad, breaded goat cheese, Italian bacon, pine-nut, tomato, apple, crouton	17,00
Frutti di Mare	Salade, fruits de mer, tomate cerise, pomme de terre, olive, câpre, oignon Salad, seafood, baby tomato, potato, olive, caper, onion	22,00
Dolce Vita	Tomate, mozzarella di bufala campana, jambon de Parme, roquette, basilic, olive, gressin Tomato, mozzarella di bufala campana, Parma ham, rucola, basil, olive, breadstick	21,00
Playa	Salade, crabe, avocat, ananas, pamplemousse, grenade, amande, tomate Salad, crab, avocado, pineapple, grapefruit, pomegranate, almond, tomato	19,00
Notre « Cæsar »	Salade, poulet, asperge verte, orange, grana padano, tomate cerise, croûton, olive, pignon, pancetta, sauce caesar Salad, chicken, green asparagus, orange, grana padano, baby tomato, crouton, olive, pine-nut, Italian bacon, caesar dressing	19,00

Tartares
RAWS

	Entrée	Plat*
Bœuf Classique Ground beef fillet with spicy sauce, onion, caper, pickle, …	13,00	20,00
Bœuf à l'Italienne Ground beef fillet with basil, grana padano, baby tomato, …	14,00	21,00
Crabe, Avocat et Pamplemousse Rose Crab, Avocado and Pink Grapefruit	14,00	21,00
Saumon, Basilic et Grenade Salmon, Basil and Pomegranate	15,00	22,00
Thon, Passion et Avocat Tuna, Passion Fruit and Avocado	15,00	22,00

*plus copieux et accompagnés de nos frites maison

Tous nos viandes, charcuteries et fromages sont d'origine française et italienne.

Pizzas Cuites au Feu de Bois WOOD FIRED PIZZA

AUTHENTIQUES

Reggina	Tomate, mozzarella, jambon, champignon Tomato, mozzarella, ham, mushroom	15,00
4 Formaggi	Tomate, mozzarella, chèvre St Maure, gorgonzola, grana padano Tomato, mozzarella, goat cheese, blue cheese, grana padano	17,00
Margherita	Tomate, mozzarella Tomato, mozzarella	13,00
Vesuvio	Tomate, mozzarella, jambon Tomato, mozzarella, ham	14,00
Capriciosa	Tomate, mozzarella, champignon Tomato, mozzarella, mushroom	14,00
Napoli	Tomate, mozzarella, anchois, olive Tomato, mozzarella, anchovies, olive	16,00
4 Stagioni	Tomate, mozzarella, jambon, champignon, artichaut, câpre Tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichoke, caper	17,00
Diavola	Tomate, mozzarella, spianata* Tomato, mozzarella, spianata*	15,00
Pescatore	Tomate, mozzarella, St Jacques, moule, calmar..., ail, persil Tomato, mozzarella, seafood, garlic, parsley	19,00
Calzone	Tomate, mozzarella, œuf, champignon, pancetta Tomato, mozzarella, egg, mushroom, Italian bacon	18,00
Calzone del Mar	Tomate, mozzarella, St Jacques, moule, calmar..., ail, persil Tomato, mozzarella, seafood, garlic, parsley	21,00
Melanzane	Tomate, mozzarella, aubergine grillée, grana padano Tomato, mozzarella, grilled eggplant, grana padano	15,00
Parmigiana	Tomate, mozzarella, jambon de Parme, olive Tomato, mozzarella, Parma ham, olive	17,00

CLASSIQUES

Le Collier	Tomate, mozzarella, champignon, pancetta, spianata*, poivron grillé Tomato, mozzarella, mushroom, Italian bacon, spianata*, grilled pepper	17,00
Tartare	Tomate, mozzarella, bœuf haché, basilic, oignon rouge Tomato, mozzarella, ground beef, basil, onion	18,00
Landaise	Tomate, mozzarella, magret de canard fumé, ail, persil Tomato, mozzarella, smoked duck fillet, garlic, parsley	17,00
Norvège	Tomate, mozzarella, saumon (Label Rouge d'Ecosse), basilic, crème Tomato, mozzarella, salmon, basil, cream	18,00
Tahiti	Tomate, mozzarella, jambon, ananas Tomato, mozzarella, ham, pineapple	15,00
Pollo	Tomate, mozzarella, champignon, poulet, oignon rouge, poivron grillé Tomato, mozzarella, mushroom, chicken, onion, grilled pepper	18,00
Tonno	Tomate, mozzarella, thon, ail, persil, olive Tomato, mozzarella, tuna, garlic, parsley, olive	16,00
Paesano	Tomate, mozzarella, pancetta, champignon, chèvre St Maure, crème Tomato, mozzarella, Italian bacon, mushroom, goat cheese, cream	17,00
Veggie	Tomate, aubergine et courgette grillées, tomate cerise, artichaut, ail, persil Tomato, eggplant, zucchini, baby tomato, artichoke, garlic, parsley	15,00
Giardino	Tomate, courgette, pousses d'épinard, poivron grillé, oignon rouge, balsamique Tomato, zucchini, baby spinach, grilled pepper, onion, balsamico	15,00

GOURMETS

Bergamo	Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, poulet, courgette et aubergine grillées Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, chicken, zucchini, eggplant	19,00
Cinque	Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, scamorza fumée, grana padano Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, smoked scamorza, grana padano	17,00
Piemontese	Tomate, mozzarella, bresaola, scamorza fumée, roquette Tomato, mozzarella, bresaola, smoked scamorza, rucola	19,00
Como	Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, jambon de Parme, miel, roquette Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, Parma ham, honey, rucola	19,00
Modena	Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, grana padano Tomato, mozzarella, Parma ham, rucola, grana padano	19,00
Firenze	Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, pousses d'épinard, pignon Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, baby spinach, pine-nut	16,00
Genova	Tomate, mozzarella, gambas, artichaut, roquette, grana padano Tomato, mozzarella, prawn, artichoke, rucola, grana padano	26,00
Monza	Chutney de figue, mozzarella, chèvre st Maure, roquette, balsamique Fig chutney, mozzarella, goat cheese, rucola, balsamico	17,00
Anatra	Chutney de figue, mozzarella, magret de canard fumé, pousses d'épinard Fig chutney, mozzarella, smoked duck fillet, baby spinach	19,00
Bufala	Tomate, mozzarella di bufala campana, basilic, tomate cerise, olive, roquette, balsamique Tomato, mozzarella di bufala, basil, baby tomato, olive, rucola, balsamico	19,00
Capesante	Tomate, mozzarella, St Jacques, tomate cerise, mascarpone, ail, persil, balsamique Tomato, mozzarella, scallops, baby tomato, mascarpone, garlic, parsley, balsamico	26,00
Tartufo	Mozzarella, mascarpone, truffe, roquette Mozzarella, mascarpone, truffle, rucola	23,00
Palermo	Tomate, mozzarella, thon, spianata*, artichaut, tomate cerise Tomato, mozzarella, tuna , spianata*, artichoke, baby tomato	18,00
Bellissima	Mozzarella, mascarpone, truffe, bresaola, asperge verte Mozzarella, mascarpone, truffle, bresaola, green asparagus	26,00

* spianata : saucisse piquante d'origine calabraise / hot calabrese sausage.

Pizzas et plats végétariens

Pâtes
PASTA

Paccheri à la Crème de Cèpes, Pancetta et Courgette Paccheri with Porcini Mushroom Sauce, Italian Bacon and Zucchini	22,00
Paccheri Frutti di Mare (gambas, moule, calmar, St Jacques, tomate, ail, persil…) Paccheri with Seafood, Tomato, Garlic and Parsley	26,00
Paccheri au Saumon (Label Rouge d'Ecosse), Pousse d'Épinard et Crème Paccheri with Salmon, Baby Spinach and Cream	19,00
Paccheri au Thon, Câpres et Sauce Tomate Paccheri with Tuna, Capers and Tomato Sauce	19,00
Ravioli Ricotta**, Légumes Poêlés et Grana Padano (tomate cerise, aubergine, courgette et asperge verte) Ricotta Ravioli, Provençale Vegetables and Grana Padano (baby tomato, eggplant, zucchini, green asparagus)	23,00
Ravioli à la Niçoise** (farci au bœuf, sauce tomate, basilic) Nice-Style Ravioli (beef stuffed, tomato sauce and basil)	19,00
Lasagne au Four (100% bœuf) et Salade de Mesclun Beef Lasagna al Forno and Mesclun Salad	19,00
Gnocchi** au Gorgonzola, Bresaola et Roquette Potato Gnocchi with Gorgonzola (blue cheese), Bresaola (air dried beef) and rucola	21,00
Gnocchi** aux Tomates et Basilic (avec une belle mozzarella bufala + 4,00 €) Potato Gnocchi with Tomato Sauce and Basil (with a beautiful bufala mozzarella + €4.00)	17,00

** fabrication artisanale Maison Perrin

Poissons
FISHES

Pavé de Saumon Grillé (Label Rouge d'Ecosse) sauce Tartare Maison Salmon with Homemade Tartar Sauce	26,00
Steak de Thon Sauce Vierge Tuna Steak with Virgin Sauce (olive oil, fresh herbs and tomato)	26,00
Gambas Sautées au Pistou (basilic, pignon, grana padano et huile d'olive) Prawns with Pesto Sauce (basil, pine-nut, grana padano and olive oil)	29,00
Noix de St Jacques Poêlées à la Provençale Provençale-Style Scallops (olive oil, garlic and parsley)	30,00

Viandes
MEATS

Escalope de Poulet Moutarde et Miel Chicken with Mustard and Honey Sauce	19,00
Magret de Canard au Poivre Vert Duck Fillet with Green Pepper	29,00
Pavé de Bœuf Grillé aux Herbes Grilled Rumsteak with Provençale Herbs	25,00
Pavé de Bœuf Cèpes et Truffe Rumsteak with Porcini Mushroom and Truffle	36,00
Escalope de Veau Milanaise Milan Style Veal (thin slice of breaded veal)	24,00

Tous nos viandes, charcuteries et fromages sont d'origine française et italienne.

Menu

À 34 EUROS

Tartare de Crabe et Avocat
Tartar of Crab and Avocado

ou Salade Caprese
tomate, mozzarella di bufala campana, roquette, basilic
Caprese Salad (tomato, mozzarella di bufala, rucola, basil)

ou Salade de Chèvre Chaud
salade, chèvre St Maure pané, pancetta, pignon, tomate, pomme, croûton
Goat Cheese Salad (salad, breaded goat cheese, italian bacon, pine-nut, tomato, apple, crouton)

Escalope de Poulet à la Crème de Cèpes
Chicken with Porcini Mushroom Sauce

ou Pizza au Choix
Pizza of your Choice
(Reggina, 4 Stagioni, Napoli, 4 Formaggi)

ou Pavé de Saumon Grillé (Label Rouge d'Ecosse) sauce Tartare Maison
Salmon with Homemade Tartar Sauce

Dessert Maison au Choix
Homemade Dessert of your Choice

ou Nougat Glacé et son Coulis de Framboise
Nougat Glacé with Raspberry Coulis

ou Coupe Trois Boules (glace artisanale)
Three Scoops of Craft Ice-Cream

Menu Bambino

À 14 EUROS

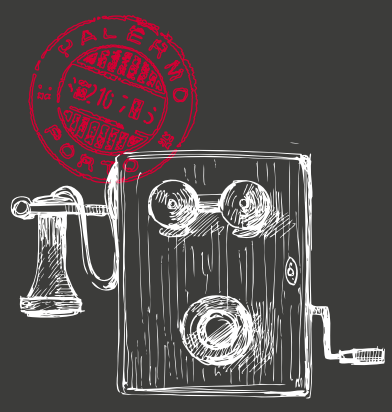
Sirop au Choix Syrup of your Choice

Pizza Piccola Margherita (tomate, mozzarella)
Small Pizza Margherita (tomato, mozzarella)

ou Paccheri au Saumon
or Paccheri with Salmon

ou Steak Haché Frites Maison
or Burger with Homemade French Fries

Boule de Glace Artisanale au Choix
Scoop of Artisanal Ice Cream of your Choice



Vente a Emporter

Dégustez nos plats à domicile
Commande sur place ou par telephone

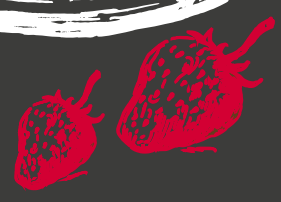
Le Collier Antibes lecollier.antibes

04 93 74 51 40

Prix nets en euros - Service compris

www.lecollier-hotelrestaurant.com

Desserts Maison HOMEMADE DESSERTS



Tiramisu della Nonna	Italian Cake with Coffee and Cheese	7,50
Tiramisu Nutella et Banane	Italian Cake with Nutella and Banana	8,50
Panna Cotta à la Pistache et Coulis de Framboise	Panna Cotta with Pistacchio and Raspberry Coulis	7,50
Mousse aux Deux Chocolats	Dark and White Chocolate Mousse	7,50
Île Flottante aux Agrumes	Meringue Shell in Custard Sauce with Citrus	8,50

Glaces Artisanales CRAFT ICE-CREAMS

élaborées par un Maître Artisan Glacier

Glace : café, chocolat, chocolat blanc, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisins, vanille
coffee, chocolate, white chocolate, pistacchio, mint chocolate, rum and grapes, vanilla

Sorbet : ananas, cassis, citron, fraise, framboise, mandarine, noix de coco, pêche de vigne, poire, pomme
pineapple, blackcurrant, lemon, strawberry, raspberry, mandarin, coconut, peach, pear, apple

Banana Split	Vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly Vanilla, chocolate, strawberry, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream	10,00
Dame Blanche	Vanille, chocolat chaud, chantilly Vanilla, chocolate sauce, whipped cream	9,00
Café Liégeois	Café, café expresso, chantilly Coffee, expresso coffee, whipped cream	9,00
Chocolat Liégeois	Chocolat, chocolat chaud, chantilly Chocolate, chocolate sauce, whipped cream	9,00
Voglia	Vanille, café, amaretto, caramel, chantilly Vanilla, coffee, amaretto liqueur, caramel sauce, whipped cream	10,00
Nougat Glacé et son Coulis de Framboise	Nougat glacé and raspberry coulis	8,00
Pêche Melba	Vanille, pêche de vigne, pêche fruit, coulis de framboise, chantilly Vanilla, peach, peach fruit, raspberry sauce, whipped cream	10,00
Football	Chocolat, chocolat blanc, noix de coco, chocolat chaud, chantilly Chocolate, white chocolate, coconut, chocolate sauce, whipped cream	9,00
Antillaise	Rhum-raisins, ananas, citron, ananas fruit, chantilly Rum and grapes, pineapple and lemon, pineapple fruit, whipped cream	10,00
Coupe 1 Boule	1 scoop of ice-cream	3,00
Coupe 2 Boules	2 scoops of ice-cream	5,00
Coupe 3 Boules	3 scoops of ice-cream	7,00
Colonel	Citron, vodka / Lemon, vodka	11,00
Iceberg	Chocolat, menthe-chocolat, Get 27 / Chocolate, mint, Get 27	11,00
Normande	Pomme, calvados / Apple, calvados	11,00
Williams	Poire, eau de vie de poire / Pear, pear brandy	11,00
Framboisine	Framboise, eau de vie de framboise / Raspberry, raspberry brandy	11,00
Piña Colada	Ananas, noix de coco, rhum brun / Pineapple, coconut, dark rum	11,00
Caraïbes	Rhum-raisins, rhum brun / Rum and grapes ice-cream, dark rum	11,00

Cafés

Café, Décaféiné		2,50
Café Gourmand		9,00
Irish Coffee	Whisky irlandais, café, chantilly	12,00
French Coffee	Cognac, café, chantilly	12,00
Cuban Coffee	Rhum cubain, café, chantilly	12,00
Italian Coffee	Amaretto, café, chantilly	12,00
Grand Marnier Coffee	Grand Marnier Cordon Rouge, café, chantilly	12,00

Retrouvez tous nos digestifs et nos boissons chaudes sur la carte des boissons.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Collier
Pizzeria & Restaurant

Boissons & Soft

Eau minérale 50 cl plate ou pétillante, Perrier 33cl	**4,00**
Jus de fruits Granini 25cl (orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate)	**4,00**
Soda (Coca, Zéro, Fanta, Sprite, Icetea pêche, Schweppes indian tonic, Canada dry, Ginger beer)	**4,00**

Apéritifs

Coupe de champagne, kir royal	**7,50**
Pastis 51, Ricard, Martini, Campari, Suze	**4,00**
Kir vin blanc, Prosecco, Asti spumante, Porto rouge ou blanc	**5,00**

Bieres en Bouteille

panaché 25cl	**4,00**
Heineken, 1664, Leffe 33cl	**5,00**
Picon bière	**6,00**
Desperados, Bud, Guinness 33cl **- Corona** 35,5cl	**6,50**

Sélection de Spiritueux

Retrouvez une gamme plus large directement au bar

Whisky

Ecosse et Irland

Monkey Shoulder	6,50
Big Peat	9,00
Glenfiddich 12 ans	6,50
Glenfarclas 10 ans	9,00
Glenfarclas 15 ans	12,00
Glenfarclas 21 ans	15,00
Macallan Fine Oak	9,00
Aberlour a'Bunadh	12,00
Glenrothes Sherry cask	12,00
Linkwood 13 ans Orcines	15,00
Springbank 10 ans	12,00
Lagavulin 16 ans	9,00
Bunnahabhain 12 ans	9,00
Scapa 16 ans	9,00
Caol Ila Distiller Edition	12,00
Talisker 10 ans	9,00
Laphroaig Quarter Cask	9,00
Dalmore 12 ans	9,00
Old Putteney 17 ans	20,00
Aucentoshan 12 ans	12,00
Paddy	6,50
Redbreast 12 ans	9,00

Japon et Taiwan

Nikka from the barrel	12,00
Ibiki 12 ans	15,00
Yamazaki Distiller's Res.	15,00
Kavalan Classic Malt	12,00

USA

Jack Daniel's	6,50
Jack Single Barrel	9,00
Elijah Graig 12 ans	9,00
Maker's Mark	9,00
Bulleit Bourbon	6,50
Hudson Baby Bourbon	15,00
Bulleit 95 Rye	9,00
Rittenhouse 100 Proof	9,00
Koval 4 Grains	15,00

Gin

Bombay Sapphire	6,50
Citadelle, Hendrick's	9,00
Mare, Bartolomeo, Roku	9,00
Juillet, Mistral	9,00
Monkey 47	12,00

Vodka

Russian Standard	6,50
Grey Goose	9,00
Belvedere	9,00

Téquila & Mezcal

Cuervo Especial	6,50
Patron Reposado	9,00
Mezcal Derrumbes	9,00

Rhum

HSE Vieux VO	6,50
HSE Extra Vieux XO	9,00
Karukera Réserve	12,00
Havana 7 ans	6,50
Monut Gay Black Barrel	9,00
Mount Gay XO	12,00
Appleton Reserve	9,00
Angostura 1919	9,00
Gosling's Black Seal	6,50
Zacapa Solera 23 ans	12,00
Diplomatico Reserva ex	9,00
Don Papa 7 ans	9,00
Sailor Jerry, Kraken	6,50

Prix TTC en euros - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Collier
Pizzeria & Restaurant

Cocktails

Gusto d'Italia

Americano Campari, Martini rouge, vermouth dry, Perrier, zest d'orange	7,00
Negroni Campari, Martini rouge, gin, tranche de citron	7,00
Spritz Aperol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange	7,00
Hugo Prosecco, St Germain (liqueur de fleur de sureau), menthe, citron	7,00

Rhum & Cachaça

Mojito Havana Club 3 anos, menthe, citron vert, sucre, Perrier	10,00
Paradiso Sailor Jerry, Batida coco, menthe, Chartreuse, ananas, gingembre, vanille	12,00
Maï Taï Mount Gay, Havana 7 anos, Cointreau, sirop d'orgeat et épices, citron vert	10,00
Dark & Stormy Gosling's Black Seal, citron vert, sucre, ginger beer	10,00
Caïpirinha Cachaça Leblon, citron vert, sucre	10,00

Whisky

Penicillin Monkey Shoulder, citron, miel, gingembre, Laphroaig (whisky tourbé)	12,00
Magic Potion Glenfiddich 12 ans, sirop d'érable, jus de pomme, cannelle, orange bitters	10,00

Gin

Rogue Fizz *Citadelle, citron, orange bitters, ginger beer*	10,00
Pink Gin Tonic Hendrick's, tonic water, purée de framboise, citron vert	10,00

Tequila & Mezcal

Margarita Herradura Reposado, Cointreau, citron vert	10,00
El Diablo Jose Cuervo Especial, citron vert, crème de cassis, ginger ale	10,00

Mocktail (sans alcool)

Florida jus d'orange, jus de citron et sirop de grenadine	7,00
Virgin Mojito menthe, citron vert, sucre, Perrier	7,00
Honey Moon jus d'orange, jus de pomme, citron vert, sirop d'érable	7,00

Digestifs

Irish Coffee whiskey irlandais, café, chantilly (également les twists de l'Irish Coffee: le French au cognac, le Cuban au rhum et l'Italian à l'amaretto)	12,00
God Father Jack Daniel's et Amaretto	9,00
French Connection Cognac et Amaretto	9,00
Grappa, Sambuca, Amaretto, Limoncello, Frangelico, Fernet Branca	6,50
Armagnac, Calvados, Cointreau, Chartreuse, Get 27 et 31, Bénédictine, Bailey's	6,50
Eau de Vie de Poire et de Framboise, Rémy Martin VSOP, Drambuie9	
Mount Gay XO, Grey Goose, Patron Reposado	12,00
Rémi Martin XO	20,00

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	2,50
Café Gourmand	9,00
Irish Coffee Whisky irlandais, café, chantilly	12,00
French Coffee Cognac, café, chantilly	12,00
Cuban Coffee Rhum cubain, café, chantilly	12,00
Italian Coffee Amaretto, café, chantilly	12,00
Grand Marnier Coffee Grand Marnier Cordon Rouge, café, chantilly	12,00

Prix TTC en euros - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Collier
Pizzeria & Restaurant

Nos Vins

Vins régionaux, bio, nature, grands crus, sous allocation ou coups de coeur présentant un large choix de terroirs et de vignobles.
Des bouteilles de qualité aux prix très abordables, vous trouverez forcément un flacon (ou plus) qui vous ravira.

Rouge

France

	75cl	50cl	37,5cl	verre
Château La Coste bio Côteaux Aix-En-Provence(syrah,grenache,cabernet)	26	19		8
Domaine des Escaravatiers Côtes de Provence (mourvèdre, syrah)	24	18		6
Confuron-Gindre Bourgogne (pinot noir)	42			
Domaine de Terrebrune bio Bandol (mourvèdre, grenache, cinsault)	39			
Michel Gay & Fils Vieilles Vignes Chorey-Les-Beaune (pinot noir)	65			
Château Thivin terra vitis Côte de Brouilly (gamay)	34		19	
Domaine des Pasquiers bio Côtes-du-Rhône (grenache, syrah))	24			
Domaine des Pasquiers bio Gigondas (grenache, syrah)	36			
Laurent Habrard bio Crozes-Hermitage (syrah)			26	
Domaine du Tourbillon Châteauneuf-du-Pape (grenache, mourvèdre, syrah)	59			6
Métisse - Garo'vin nature VDF Anjou (c.franc, c.sauvignon)	30			
T'as poussé le bouchon - Petit Oratoire nature VDF Tavel(grenache, cinsault)	26			
Aubert & Mathieu Eugénie bio Minervois (syrah, mourvèdre, carignan)	25			
Le Puy « Emilien » biodynamie VDF Bordelais (merlot, c.franc, c.sauvignon…)	52		40	
Roi Bœuf IGP Landes (merlot, tannat)	29			

Italie

Poggio Anima - Belial IGT Toscana (san giovese)	28
Tenuta San Guido - Le Difese IGT Toscana (cabernet sauvignon, san giovese)	59
Conterno Fantino - Bricco Bastia DOC Dolcetto d'Alba (dolcetto)	32
Marco Ferrari DOC Rosso di Valtellina (nebbiolo)	46
Pelassa DOCBarbera Superiore (barbera)	39
Lambrusco Amabile Ceci 1813 IGT Emilia, pétillant (lambrusco)	24

Rosé

	75cl	50cl	37,5cl	verre
Château La Coste bio Côteaux Aix-En-Provence (syrah, grenache, c sauv)	26	19		8
Corail - Ch.De Roquefort bio Côtes de Provence (grenache, syrah, cinsault)	32			
Domaine des Escaravatiers Côtes de Provence (cinsault, grenache, syrah)	24	18		6
Domaine de Terrebrune bio Bandol (mourvèdre, grenache, cinsault)	44			

Blanc

	75cl	50cl	37,5cl	verre
Château La Coste bio Côteaux Aix-En-Provence(grenache,sauvignon,rolle)	26	19		8
Les Genêts - Ch.De Roquefort bio Côtes de Provence (rolle)	32			
Domaine des Escaravatiers Côte de Provence (rolle)	24	18		6
Domaine de Terrebrune bio Bandol (clairette, ugni blanc, bourboulenc…)	44			
Gilbert Picq « En Vaudécorse » Chablis (chardonnay)	49			
Laurent Tribut Chablis (chardonnay)	41			
Moreau-Naudet Chablis (chardonnay)			26	
Les Héritiers du Comte Lafon bio Mâcon-Milly-Lamartine (chardonnay)	39			
Michel Redde & Fils « La Moynerie » Pouilly Fumé (sauvignon)	42			
Michel Girard & Fils Sancerre (sauvignon)			26	
Château de Fosse Sèche « Arcane » bio Saumur (chenin)	32			
Lunatic - Garo'vin Cédric Garreau nature VDF (chenin)	28			
Villa Chambre d'Amour-Osmin VDF, moelleux (gros manseng, sauvignon)	25			6
« Persia » Dom. Fondrèche bio Ventoux (roussanne vieilles vignes)	36			
Prieuré St Jean Bébian bionynamie Lang.Doc (rousanne, vermentino, clairette)	60			
Jajatoès - Petit Oratoire nature VDF (grenache blc, roussane, clairette)	24			

Prix TTC en euros - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Collier
Pizzeria & Restaurant

Champagne & Pétillant

	75cl
Brice Brut Tradition Champagne (pinot noir, chardonnay)	**45,00**
Bollinger Spécial Cuvée Brut Champagne (pinot noir, chardonnay, meunier)	**80,00**
Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagne (chardonnay, pinot noir)	**60,00**
Marie Courtin Résonance E-Brut **bio, biodynamie** Champagne (pinot noir)	**65,00**
Minos Asti DOCG Moscato d'Asti, Piémont, Italie (muscat blanc)	**26,00**
Minos Prosecco DOC Prosecco, Trévise, Italie (glera)	**26,00**

Nos Cuvées d Exception

Blanc

	75cl
Benoît Ente Puligny-Montrachet (chardonnay)	**129,00**
Comtesse de Chérisey Bois de Blagny Meursault (chardonnay)	**149,00**
M & Y Gangloff Condrieu (viognier)	**109,00**
Dagueneau « Blanc Fumé » Pouilly-Fumé (sauvignon)	**99,00**

Rouge

	75cl
Viola Odorata Claire Naudin Côte de Nuits Villages (pinot noir)	**99,00**
Auguste Clape « Renaissance » Cornas (syrah)	**129,00**
Les Carmes Haut-Brion Pessac-Léognan (merlot, c.franc, c.sauvignon)	**209,00**

Carte des vins sous réserve de disponibilité et de modification.

Tous nos vins sont également disponibles pour la vente à emporter

** tous les vins avec une appellation non spécifiée IGP, VDF, IGT, DOC ou DOCG sont des AOP*

Prix TTC en euros - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© 2024 dreampix.fr