

## Cocktail

<b>Kaïna Bull</b>	10.00 €
Manzana 4cl, jus de fraise et Red Bull	
<b>Caïpirinha</b>	10.00 €
Cachaça Leblon 4cl, citron vert et sirop de sucre	
<b>Daïquiri (fraise)</b>	10.00 €
Rhum Bacardi cuarta oro 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron et sirop de sucre	
<b>Jamaïcain mule</b>	12.00 €
Rhum Bacardi cuarta oro 4cl, citron vert et Ginger Beer 10cl	
<b>Mojito classique</b>	10.00 €
Rhum Bacardi cuarta oro 4cl, citron vert, sirop de sucre, menthe et Perrier	
<b>Mojito Royal</b>	14.00 €
Rhum Bacardi cuarta oro 4cl, champagne 10cl, citron vert, sirop de sucre et menthe	
<b>Piñacolada</b>	10.00 €
Rhum Bacardi cuarta oro 4cl, lait de coco et jus d'ananas	
<b>Caïpiroskalex</b>	10.00 €
Vodka 4cl, citron vert et sirop de sucre	
<b>Sasa</b>	10.00 €
Vodka 4cl, citron vert, menthe et jus de cranberry	
<b>Sex on the Kaïna Beach</b>	10.00 €
Vodka 4cl, triple sec, liqueur de pêche, grenadine, jus de pamplemousse et jus d'orange	
<b>Cosmopolitan</b>	10.00 €
Vodka 5cl, jus de citron et jus de cranberry	
<b>Moscow mule</b>	10.00 €
Vodka 4cl, citron vert et Ginger Beer 10cl	
<b>Le Jackito</b>	12.00 €
Jack Daniel's 4cl, citron vert, sirop de sucre, menthe et Perrier	
<b>Jack y Michel</b>	12.00 €
Coquin de Jack Fire 4cl, citron vert, sirop de sucre, menthe et limonade	

## Boisson

<b>SODA</b>	
<b>Red bull, Red Bull Zéro ou Tropical</b>	25cl 5.00 €
<b>7 up</b>	33cl 4.00 €
<b>Coca Cola</b>	33cl 4.00 €
<b>Coca Cola Zéro</b>	33cl 4.00 €
<b>Ice Tea</b>	33cl 4.00 €
<b>Oasis</b>	33cl 4.00 €
<b>Orangina</b>	33cl 4.00 €
<b>Perrier</b>	33cl 4.00 €
<b>Schweppes Tonic</b>	33cl 4.00 €
<b>Schweppes Agrumes</b>	33cl 4.00 €
<b>Jus de fruits</b>	Pago 20cl 4.00 €
Orange, ananas, pomme, ACE, fraise, mangue, abricot, tomate	
<b>Jus de fruits frais</b>	citron ou orange 20cl 5.00 €



<b>EAU</b>		50cl	100cl
<b>Badoit</b>	3.50 €	5.00 €	
<b>Évian</b>	3.50 €	5.00 €	
<b>BOUTEILLE 70cl</b>			
<b>Gin Bombay</b>		80.00 €	
<b>Get 27 ou 31</b>		80.00 €	
<b>Rhum Bacardi cuarta oro</b>		80.00 €	
<b>Rhum Don Papa</b>		110.00 €	
<b>Rhum Diplomático</b>		110.00 €	
<b>Tequila Camino</b>		80.00 €	
<b>Vodka Eristoff</b>		80.00 €	
<b>Vodka Grey Goose</b>		110.00 €	
<b>Whisky William Lawson</b>		80.00 €	
<b>Whisky Jack Daniel's</b>		100.00 €	
<b>ALCOOL</b>			
<b>Coupe de champagne</b>	Haton Prestige 12cl	10.00 €	
<b>Kir</b>	cassis vin blanc 10cl	4.00 €	
<b>Kir Royal</b>	cassis champagne 10cl	10.00 €	
<b>Martini</b>	blanc ou rouge 4cl	4.50 €	
<b>Americano</b>	6cl	8.00 €	
<b>Ricard, Pastis</b>	2cl	3.00 €	
<b>Cachaça Leblon</b>	4cl	10.00 €	
<b>Gin Bombay</b>	4cl	8.00 €	
<b>Rhum Bacardi cuarta oro</b>	4cl	8.00 €	
<b>Rhum Don Papa</b>	2cl	10.00 €	
<b>Rhum Diplomático</b>	2cl	10.00 €	
<b>Vodka Eristoff</b>	4cl	8.00 €	
<b>Vodka Grey Goose</b>	4cl	10.00 €	
<b>Tequila Camino</b>	4cl	8.00 €	
<b>Whisky William Lawson</b>	4cl	8.00 €	
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	4cl	10.00 €	
<b>Armagnac</b>	2cl	8.00 €	
<b>Bailey's</b>	2cl	6.00 €	
<b>Calva</b>	2cl	7.00 €	
<b>Cognac</b>	2cl	7.00 €	
<b>Get 27</b>	4cl	6.00 €	
<b>Get 31</b>	4cl	6.00 €	
<b>Limoncello</b>	2cl	6.00 €	
<b>Shooter</b>	2cl	4.00 €	
<b>BIÈRE 33cl</b>			
<b>Budweiser</b>	6.00 €	<b>BIÈRE PRESSION</b>	
<b>Cubanisto</b>	6.00 €	<b>Bock de bière</b>	12,5cl 2.50 €
<b>Desperados</b>	6.00 €	<b>Heineken</b>	25cl 3.50 €
		<b>Heineken</b>	50cl 6.00 €
		<b>Supplément sirop</b>	0.50 €

## Vin | Champagne

<b>ROSE</b>	50cl	75cl	150cl	300cl
<b>Château St. André de Figuière</b>	20.00 €	26.00 €		
Cuvée Magali				
<b>Château Hermitage Saint Martin</b>	37.00 €	70.00 €	150.00 €	
Cuvée IKON   Bio / végan				
<b>Château Sainte Marguerite</b>	23.00 €	32.00 €	65.00 €	
Cuvée Château cru classé   Bio / végan				
<b>Château de Jasson</b>	27.00 €			
Cuvée Eléonore HVE				
<b>Château Léoube</b>	28.00 €	60.00 €	140.00 €	
Cuvée Love by Léoube   Bio				
<b>Divines Restanques Var IGP</b>	22.00 €			
<b>Château St Maur</b>	24.00 €	55.00 €		
Cuvée Maur and More AOP Côtes de Provence				

<b>ROUGE</b>	50cl	75cl
<b>Divines Restanques Var IGP</b>		23.00 €
<b>Cépage : Merlot, Syrah et Carignan.</b> Une robe rubis, nez fruits noirs et épices, bouche souple, belle persistance sur des arômes de réglisse.		
<b>Saint Émilion</b>		25.00 €
<b>Cépage : Cabernet, Sauvignon et Merlot.</b> Ce vin évoque le cuir, le pruneau, le sous bois, les épices et le poivron.		
<b>Crozes - Hermitage Étienne Pochon</b>		34.00 €
<b>Cépage : Syrah.</b> Un vin robuste, croquant, beau compromis entre le fruit et les tanins.		
<b>Château de Jasson</b>	Cuvée Victoria HVE	23.00 € 27.00 €
<b>Cépage : 70% Syrah, 30% Grenache.</b> Un rouge gourmand de fruits rouges mûrs, souple, des tanins fins et présents qui assurent une belle garde dans le temps.		
<b>Château St. André de Figuière</b>	Cuvée François	26.00 €
<b>Cépage : Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache.</b> Arbore une robe grenat intense, qui abrite un nez expressif et fruité.		

<b>BLANC</b>	50cl	75cl
<b>Château Hermitage Saint Martin</b>	Cuvée IKON Côte de Provence   Bio / végan	37.00 €
<b>St. André de Figuière</b>	Cuvée Valérie	20.00 € 26.00 €
<b>Divines restanques Var IGP</b>		22.00 €
<b>Château de Jasson</b>	Cuvée Jeanne HVE Côte de Provence	22.00 € 27.00 €
<b>Tariquet Première Grives</b>	Vin du sud-ouest	26.00 €

<b>VIN AU VERRE 12,5cl</b>		<b>CHAMPAGNE 75cl</b>	
<b>Divines Restanques Var IGP</b>	4.00€	<b>Dom Pérignon</b>	280.00 €
Rouge, blanc, rosé		<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	140.00 €
<b>Tariquet Première Grives</b>	5.00€	<b>Haton</b>	Cuvée Réserve 70.00 €
Vin blanc moelleux du sud-ouest			

Réservations par téléphone : 04.94.00.68.18