

COCKTAILS

MOJITO / MOJITO FRAISE 11,00€ <i>Citron Vert, Menthe fraîche, Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Eau Gazeuse, Cassonade</i>
TEQUILA SUNRISE 11,00€ <i>Tequila Camino, Jus d'Orange, Grenadine</i>
MARGARITA 11,00€ <i>Tequila, Cointreau, Triple sec, Citron vert</i>
MARTINI ROYAL BIANCO 15,00€ <i>Citron Vert, Martini Bianco, Martini Prosecco, Menthe fraîche</i>
ESPRESSO MARTINI 12,00€ <i>Vodka, espresso, liqueur de café</i>
PORNSTAR MARTINI 15,00€ <i>Vodka, liqueur fruit de la passion, jus de fruit de la passion, Fruit de la Passion, Shooter de Prosecco, sirop de Vanille, Citron vert</i>
MANHATTAN 14,00€ <i>Jack Daniel's, Martini rouge, Angostura</i>
SEX ON THE BEACH 12,00€ <i>Crème de Pêche Vodka, jus d'Orange, Cramberry</i>
PINA COLADA DU NÉA 13,00€ <i>Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Bacardi, jus d'Ananas, Crème Coco</i>
APÉROL SPRITZ 13,00€ <i>Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse</i>
FRENCH SPRITZ 15,00€ <i>Liqueur de Sureau Saint-Germain, Prosecco, Eau Gazeuse</i>
COSMOPOLITAIN 12,00€ <i>Vodka, Cointreau, jus de Cramberry, Citron Vert</i>
CAÏPIRINHA 12,00€ <i>Cachaça, Citron Vert, Cassonade</i>
MOSCOW MULE 12,00€ <i>Vodka, Ginger Beer, Jus de Citron vert</i>
LONG ISLAND ICE TEA 15,00€ <i>Vodka, Tequila, Gin, Coca-Cola, Citron</i>
JACK IN BLACK 13,00€ <i>Jack Daniel's, Khalua</i>

MOCKTAILS

ATOMIC FREEZE DU NÉA 9,00€ <i>Ananas, Pomme, Citron Vert, Fraise</i>
VIRIGN MOJITO CLASSIC / FRAISE 9,00€ <i>Menthe fraîche, Citron Vert, Jus de Pomme, Eau Gazeuse</i>
VIRGIN COLADA 9,00€ <i>Sirop au Rhum, Jus d'Ananas, Crème Coco</i>
VIRGIN SPRITZ 9,00€ <i>Martini Vibrante, sirop de Pêche, feuilles de Menthe, Tonic</i>
RED BANANE 9,00€ <i>Banane fraîche, jus de Fraise, Grenadine</i>
JUNGLE EXPERIENCE 9,00€ <i>Sirop Vanille, Citron Vert, mix Ananas / Coco, Ginger Beer</i>
AFTER GLOW 9,00€ <i>Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Grenadine</i>
SMOOTHIE NÉAPOLIS (100% Jus frais) 9,00€
SUNSHINE : Ananas, Mangue
SUNSET : Fraise, Framboise
PALM BEACH : Banane, Mangue

APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 3 cl 4,50€
Casanis / Anisette - 3 cl 4,50€
Americano «Maison» - 3 cl 7,50€
Coupette de Champagne - 10 cl 6,20€
Coupe de Champagne - 15 cl 9,70€
Piscine de Champagne 10,20€
Piscine de Rosé au Pamplémousse 5,40€
Suze / Porto / Campari - 5 cl 4,40€
Martini Blanc, Rouge, Rosé - 5 cl 5,40€
Kir Vin Blanc - 10 cl 4,40€
Kir Champagne - 15 cl 10,40€
Picon Vin Blanc - 10 cl 4,40€
Mimosa - 15 cl 10,00€ <i>Champagne, jus d'Orange</i>

WHISKIES

Baby - 2 cl 3,10€
William Lawson's - 4 cl 6,30€
Whyte & Mackay - 4 cl 7,50€
Jameson - 4 cl 6,50€
Jack Daniel's - 4 cl 9,70€
Chivas - 4 cl 10,40€
Aberfeldy - 12 ans - 4 cl 10,40€
Four Roses - Bourbon - 4 cl 9,70€
Supplément - Cola / Limonade / Jus - 5 cl .. 0,80€

VIN PÉTILLANT

	Verre 15 cl	75 cl
Rivani Spumante	5,50€	23,00€

CHAMPAGNES

	75 cl
JEAN-MARIE MERCIER 46,00€ <i>Champagne AOP</i>	
CHAMPAGNE JACQUART BRUT 60,00€ <i>Champagne AOP</i>	
LOUIS TOLLET BRUT 1ER CRU 69,00€ <i>Champagne AOP</i>	

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 - 5,5 % <i>Bière blonde d'origine française, caractérisée par son goût et son élégance</i>	4,70€	6,00€	8,90€
GRIMBERGEN - 6,7 % <i>Bière généreuse en goût et riche en arômes de fruits mûrs et d'épices</i>	5,30€	6,80€	10,20€
PANACHÉ	4,00€	5,20€	7,00€
MONACO	4,10€	5,30€	7,10€
PICON BIÈRE	5,40€	7,10€	9,10€

N'hésitez pas à demander aux serveurs notre bière du moment

BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen Ambrée - 6,5 %	33 cl	6,10€
Grimbergen Blanche - 6 %	33 cl	6,10€
Pietra Ambrée - 6 %	33 cl	6,70€
La Fidèle, Bière Bio artisanale et locale (de saison)	33 cl	6,90€
Corona Extra - 4,5 %	35,5 cl	6,70€
1664 sans alcool	33 cl	5,80€

SOFTS

Perrier - 33 cl	4,40€
Coca-Cola, Coca-Cola Sans sucre, Coca-Cola Cherry - 33 cl	4,50€
Fanta orange - 25 cl	4,20€
Sprite - 25 cl	4,20€
Fuze-Tea - 25 cl	4,20€
Orangina - 25 cl	4,20€
Schweppes Tonic / Agrumes - 25 cl	4,00€
Bitter - 20 cl	3,90€
Verre de Limonade - 25 cl	3,50€
Sirop à l'eau - 25 cl	2,50€
Diabolo - 25 cl <i>Sirops : Grenadine / Menthe / Citron / Fraise / Orange / Cassis / Pêche / Gambetta</i>	4,00€
Badoit - 50 cl	4,00€
Evian - 50 cl	4,00€
Badoit - 1L	6,10€
Evian - 1L	6,10€
Jus de fruit pressé - 25 cl <i>Orange / Citron</i>	6,00€
Jus de fruit Bio Granini - 25 cl <i>Orange / Tomate / Ananas / Abricot & Raisin / Pomme</i>	4,70€

ENTRÉES

SALADE SCAMPIS	21,00€
Salade de scampis, Fenouil Confit, Agrumes, Vinaigre de Framboise / Scampi Salad, Confit Fennel, Citrus fruit, Raspberry Vinegar / Insalata di scampi, finocchio confit, agrumi, aceto di lamponi	
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ & TOAST CRÈME MASCARPONE ACIDULÉE	22,00€
The Smoked Salmon plate / Il piatto di Salmone Affumicato	
SALADE CÉSAR DU NÉA AU CROUSTILLANT DE POULET	17,50€
Laitue Romaine, Poulet Croustillant, Grana, Oeuf, Bacon, Croûtons, Tomates cerises, Oignons frits, Sauce César Maison / Salad, Chicken, Grana Padano Cheese, Egg, cherry Tomatoes, fried Onions, Caesar sauce / Insalata, Pollo, Grana, Uovo, Pomodori ciliegini, Cipolle fritte, Condimento della Casa	
CHÈVRE CHAUD SUR FOCCACCIA	17,00€
Foccaccia, Chèvre frais & Miel, Tomates cerises, Noix, Pomme, Oignons rouges / Foccaccia, fresh Goat cheese & Honey, cherry Tomatoes, Walnuts, Apple, red Onions / Foccaccia, Caprino fresco e Miele, Pomodori ciliegini, Noci, Mela, Cipolle rosse	
SALADE MIXTE	8,00€
Salade, Tomates, Oignons / Salad, Tomatoes, Onions / Insalata, Pomodori, Cipolla	
SALADE VERTE	5,00€
Green Salad / Insalata verde	

PÂTES

RAVIOLIS NIÇOIS À LA NAPOLITAINE	18,00€
Ravioli with Neapolitan Sauce / Ravioli al Sugo Napoletano	
RAVIOLIS NIÇOIS SAUCE ROQUEFORT	18,50€
Ravioli with Roquefort cheese sauce / Ravioli di Nizza con formaggio Roquefort salsa	
LINGUINE AUX CALAMARS, PERSILLADE ET TOMATES	21,00€
Linguine with Calamari, Parsley and Tomatoes / Linguine Calamari, Prezzemolo e Pomodori	
PENNE ARRABBIATA	16,00€
PENNE AU PISTOU, BURRATA & SPECK	18,50€
LINGUINE BOLOGNAISE	15,50€
LASAGNES MAISON AU FOUR SUR SON LIT DE SALADE	17,00€
Homemade baked Lasagna served with salad / Lasagna al forno fatte in casa con Insalata	

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ BEURRE NANTAIS	25,50€
Grilled Salmon Steak with Nantes Butter / Trancio di salmone alla griglia con burro di Nantes	
FILET DE LOUP ET GAMBAS AVEC SON BEURRE BLANC	26,60€
Sea Bass fillet and Prawns with white Butter / Filetto di Branzino e Gamberi con Burro bianco	
MINUTE D'ESPADON À LA MÉRIDIONALE	24,00€
Southern Swordfish steak / Bistecca di Pesce Spada del Sal	

Accompagnement Riz et Légumes
Served with rice and vegetables / *Con riso e verdure*

VIANDES

	CLASSIQUE	XXL
TARTARE DE BOEUF FAIT MINUTE Beef Tartare / Tartare «minuta» di Manzo	18,50€	24,00€
TARTARE DE BOEUF RECTO VERSO Beef Tartare quickly seared on both sides / Tartare di Manzo leggermente scottata	19,00€	24,50€
PAVÉ DE BOEUF Beef steack / Bistecca		23,00€
ENTRECÔTE GRILLÉE - 300 GR Rib steack / Costata di Manzo grigliata		27,50€
ESCALOPE DE VEAU SAUCE CRÈME ET CHAMPIGNONS Veal cutlet with Cream and Muschroom sauce / Cotoletta di Vitello con Crema e salsa ai Funghi		25,50€
DUO DE TARTARE ET CARPACCIO DE BOEUF Beef Tartare and Beef Carpaccio / Tartare e Carpaccio de Manzo		19,50€
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE Andouillette with Mustard sauce / Andouillette con salsa di Senape		19,50€
<i>Nos sauces maison en supplément : Roquefort / Poivre / Crème Champignons</i> Our homemade sauces addition : Roquefort / Pepper / Mushroom Cream / Inoltre le nostre salse fatte in casa : Roquefort / Pepe / Crema di Funghi		2,50€
<i>Nos plats de viandes sont servis avec Frites & Légumes et les Tartares avec Frites & Salade</i> Our Meat dishes are served with Fries & Vegetables and our Tartares with Fries & Salad / I nostri piatti di Carne sono serviti con Patatine Fritte e Verdure e nostri Tartari con di Patatine Fritte e Insalata		

SUPLÉMENTS ACCOMPAGNEMENTS

ASSIETTE DE LÉGUMES Plate of Vegetables / Piatto di Verdure		7,00€
ASSIETTE DE FRITES Plate of french fries / Piatto di Patatine Fritte		4,00€

PLAT DU JOUR DU MIDI HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS (Quantité limitée) 16,50 €

Today's Main course / Piatto del Giorno

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans / Until 12 years old / Fino a 12 anni 13,50 €

NUGGETS & FRITES / Nuggets & french Fries / Bocconcini e Patatine Fritte
LINGUINE À LA BOLOGNAISE / Bolognese Linguine / Linguine ragù
STEACK HACHÉ & FRITES / Chopped steack & french Fries / Bistecca e Patatine Fritte
FILET DE LOUP / Fish fillet / Filetto di lupo

BOISSON (au choix) : Volvic Fraise / Sirop à l'eau / Coca-Cola / Verre de Jus de Fruit

DESSERT (au choix) : 1 Boule de Glace / Moelleux Chocolat

PIZZAS

MARGUERITE	12,50€
Tomate, Fromage, Olives, Origan / Tomato, Cheese, Olives, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Olive, Origano	
NEPTUNE	15,00€
Tomate, Fromage, Thon, Persillade, Origan / Tomato, Cheese, Tuna, Parsley, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Tonno, Prezzemolo, Origano	
NAPOLITAINE	13,50€
Tomate, Fromage, Olives, Anchois, Origan / Tomato, Cheese, Olives, Anchovies, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Olive, Acciughe, Origano	
4 FROMAGES	15,50€
Tomate, Mozzarella, Brie, Chèvre, Gorgonzola, Origan, Basilic / Tomato, Mozzarella, Brie, Goat Cheese, Gorgonzola, Oregano, Basil / Pomodoro, Mozzarella, Brie, Formaggio di Capra, Gorgonzola, Origano, Basilico	
BOUCHÈRE	16,50€
Tomate, Fromage, Boeuf haché, Oignons, Oeuf, Origan / Tomato, Cheese, ground Beef, Onions, Egg, Oregano / Pomodorini, Formaggio, Carne macinata, Cipolle, Uovo, Origano	
PESCATORE	16,50€
Tomate, Fromage, Fruits de Mer, Persillade, Origan / Tomato, Cheese, Seafood, Parsley, Oregano / Pomodori, Formaggio, Frutti di Mare, Prezzemolo, Origano	
FERMIÈRE	15,00€
Fromage, Crème fraîche, Chèvre, Lardons, Origan, Miel / Cheese, Cream, Goat Cheese, Bacon, Oregano, Honey / Formaggio, Panna, Formaggio di Capra, Pancetta, Origano, Miele	
RIVIERA	18,00€
Fromage, Crème fraîche, Saumon Fumé, Mesclun / Cheese, Cream, Smoked Salmon, Mixed Salad / Formaggio, Panna, Salmone Affumicato, Mesclun	
REINE	15,00€
Tomate, Fromage, Jambon, Champignons de Paris, Origan / Tomato, Cheese, Ham, Paris Mushrooms, Oregano / Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Funghi di Parigi, Origano	
SPÉCIALE MAISON	16,00€
Tomate, Fromage, Jambon, Champignons de Paris, Origan, Aubergines, Persillade / Tomato, Cheese, Ham, Paris Mushrooms, Oregan, Eggplants, Parsley / Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Funghi di Parigi, Origano, Melanzane, Prezzemolo	
SAN PEYRE	17,00€
Tomate, Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon Cru, Basilic, Origan / Tomato, Mozzarella, Paris Mushrooms, Ham, Basil, Oregano / Pomodoro, Mozzarella, Funghi di Parigi, Prosciutto, Basilico, Origano	
NAPOULOISE	17,00€
Tomate, Fromage, Jambon, Champignons, Origan, Oeuf, Chorizo / Tomato, Cheese, Ham, Mushrooms, Oregan, Egg, Chorizo / Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Funghi, Origano, Uovo, Chorizo	
VÉGÉTARIENNE	16,00€
Tomate, Fromage, Aubergines, Champignons de Paris, Poivrons, Artichauts, Origan, Basilic, Mesclun / Tomato, Cheese, Eggplants, Mushrooms, Peppers, Artochoke, Oregano, Basil, Mixed Salad / Pomodoro, Formaggio, Melanzane, Funghi coltivati, Peperoni, Carciofi, Origano, Basilico, Mesclun	
SUPLÉMENT Oeuf / Egg / Uova	1,00€



DESSERTS

Café / Thé / Chocolat Gourmand	10,00€
Digestif Gourmand	13,00€
Tarte Tatin Maison - Glace Vanille	10,00€
Fondant au Chocolat - Glace Vanille	8,00€
Profiteoles Maison - Chocolat Chaud	13,00€
Tiramisu du moment maison	8,10€
Crème Brûlée maison	7,60€
Chou du Néa et son Fruit de saison	7,00€
L'unique Dessert du Jour - Voir Ardoise	
Cognac XO Gourmand 2cl	30,00€

COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,50€
2 Boules Choco, 1 Boule Vanille, Chocolat chaud & Chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,50€
2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café & Chantilly	
PRALINÉ LIÉGEOIS	9,50€
2 Boules Praliné, 1 Boule Vanille, Caramel liquide, Chantilly & Amandes grillées	
DAME BLANCHE	9,50€
3 Boules Vanille, Chocolat chaud & Chantilly	
TUTTO ROSSO	9,50€
Cassis, Framboise, Fraise, coulis Fruits Rouges & Chantilly	
BOUNTY	9,50€
2 Boules Noix de Coco, 1 Boule Choco, Coco râpée, Chocolat chaud & Chantilly	
SO FRESH	9,00€
Citron, Framboise, Mangue, Limonade	
BANANA SPLIT	9,60€
Banane fraîche, Choco, Vanille, Fraise, Chocolat chaud & Chantilly	
FRAÎCHEUR	11,00€
Chocolat noir, Menthe & Liqueur de Menthe	
BRÉSILIENNE	9,60€
Café, Praliné, Chocolat, Amandes grillées, Chocolat chaud & Chantilly	
COLONEL	11,00€
3 Boules Citron, Vodka	
COUPE 1 BOULE	3,00€
COUPE 2 BOULES	5,00€
COUPE 3 BOULES	8,00€
SUPPLÉMENT : Chocolat chaud OU Chantilly	1,00€
CRÈMES GLACÉES : Café - Caramel Fleur de sel - Chocolat - Noix de Coco - Menthe Choco - Praliné - Malaga - Vanille	
SORBETS : Citron - Ananas - Fraise - Framboise - Mangue - Cassis	

GAUFRES L'après-midi uniquement !

Sucre	4,80€
Chocolat ou Nocciolata - Pâte à tartiner Bio	5,70€
Néapolis - Gaufre, 1 Boule au choix, Chocolat chaud & Chantilly	6,20€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,00€
Café Crème	3,00€
Café Noisette	2,20€
Double expresso	3,90€
Décaféiné	2,20€
Café allongé	2,00€
Chocolat chaud	3,50€
Supplément Lait / Citron / Menthe fraîche ...	0,20€
Kusmi Tea - Thés & Infusions Bio de qualité ..	3,60€
<i>Thé Noir Ceylan O.P</i>	
<i>English Breakfast : Thé noir de Ceylan & d'Assam</i>	
<i>Earl Grey : Thé noir</i>	
<i>Thé 4 Fruits Rouges : Thé noir</i>	
<i>Thé Vert Sencha Bio : Chine</i>	
<i>BB Détox Bio</i>	
<i>White Anastasia : Thé blanc</i>	
<i>Thé Gingembre & Citron</i>	
<i>Infusions : Camomille - Verveine</i>	

SPÉCIALITÉS CHAUDES

JAVA CAFÉ - Café, Chocolat chaud & Chantilly	3,50€
CAFÉ LATTE ARÔMATISÉ - Café expresso, Mousse de Lait, Sirop Monin Noisette, Amaretto, Spéculos, Toffee Nut	3,50€
CAPPUCCINO - Café Double, Mousse de Lait, Poudre de Cacao	4,00€
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS - Café / Chocolat chaud & Chantilly	3,50€
IRISH COFFEE - Whisky, Café, Canne à Sucre & Chantilly	11,00€

DIGESTIFS

Armagnac / Calvados / Cointreau / Marc de Provence / Amaretto / Bailey's / Malibu / Get 27 / Get 31 / Limoncello / Vodka Eristoff / Tequila Camino / Rhum Bacardi / Fernet Branca / Bénédicte / St-Germain	6,30€
Cognac ABK6 / Alcool de Framboise / Génépi / Alcool de Mirabelle / Poire William's / Gin Bombay / Rhum Ocho - 8 ans	7,30€
Rhum Diplomatico / Rhum Don Papa / Vodka Grey Goose / Santa Theresa	8,80€
Cognac Hennessy XO 2 CL 15,00€	4 CL 28,00€

FORMULES P'TIT DÉJ

1 Boisson chaude + 1 Viennoiserie OU 1 Tartine + 1 Jus d'Orange pressé	7,50€
Croissant OU Pain au Chocolat	2,00€
Tartine + Beurre + Confiture	3,20€
Supplément Double Espresso	1,50€

LE ROUGE



LE NEAPOLIS
Mandelieu La Napoule

Labus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération.

PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence AOP

PIGOUDET «PREMIÈRE»

75CL
21,50€

Nez de confiserie et arômes chocolatés, mentholés avec une pointe torréfiée. Attaque veloutée. Bouche suave avec des tanins puissants sur une trame serrée. Un très beau vin rouge de Provence à la fois structuré et complexe.

Cru Classé Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU STE-ROSELINE
«LAMPE DE MÉDUSE»

75CL
46,00€

Le nez est intense et riche où se côtoient fruits des bois, pruneaux et notes de chocolat. Vif en bouche avec des notes de vanille, il est généreux et montre une bonne capacité au vieillissement.

DOMAINE ESTELLO
«ÉLÉGANCE» BIO

50CL 75CL
21,50€ 28,00€

Robe rouge ruby avec des reflets mauves, limpide et brillant. Nez fruité, fruits noirs, cassis, épicé, avec quelques arômes boisés, notes de cerises noires. Bouche ample et structurée avec des tanins ronds et fondus, agrémentée de notes fumées, de cerises noires et d'épices.



CHÂTEAU DU ROUËT,
«ESTÉRELLE»

75CL
24,90€

Robe d'un rouge franc. Nez riche, avec des notes confites, petits fruits rouges. Bouche souple, fruitée et élégante, marquée par une note épicée en final.

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc

6ÈME SENS
GÉRARD BERTRAND

75CL
18,00€

Robe rouge pourpre aux beaux reflets brillants. Nez complexe, à la fois floral (violette) et fruité (fruits rouges, framboise). L'attaque en bouche est souple et fruitée, avec des tanins très doux. Une bonne persistance aromatique très fruitée en finale.

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc

«AN 1130», MERLOT,
CITÉ DE CARCASSONE,
GÉRARD BERTRAND

75CL
24,00€

Robe rouge pourpre, le bouquet généreux et complexe de ce vin révèle des notes de confiture de mûre et d'épices douces mentholées. Un Merlot d'une origine historique et d'une puissance impressionnante.

IGP Pays d'Oc

Vin nature sans sulfites ajoutés
SYRAH «PRIMA NATURE»
GÉRARD BERTRAND, BIO

75CL
27,00€

La robe de ce vin présente un rouge très profond. Cette Syrah offre de délicieux arômes de fruits mûrs délicatement réglissés. En bouche ce vin est rond et généreux sans sulfites ajoutés.



Pic Saint-Loup AOP

«AN 1189»,
PIC SAINT-LOUP
GÉRARD BERTRAND

75CL
26,90€

Robe rouge profond. Bouquet intense sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. Bouche d'une belle minéralité qui se caractérise par son amplitude et la finesse de ses tanins. Un vin concentré, rond, aux notes élégantes de fruits mûrs (cassis et mûres notamment), de thym et d'épices.

IGP Pays d'Oc

SAINT VICTOR,
PINOT NOIR
GÉRARD BERTRAND

75CL
22,60€

La robe est dotée d'un beau rubis profond. Le nez dévoile des arômes de cerise, de framboise et de subtiles notes épicées. La bouche quand à elle est élégante et savoureuse. Ce Pinot noir est fruité et charmant !

La Clape AOP

CHÂTEAU L'HOSPITALET,
GRAND VIN

75CL
72,00€

Rouge issu des cépages Syrah, grenache et mourvèdre. Robe rubis brillante. Nez intense, dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges (fraise). Bouche aux tanins soyeux et fins soulignant une fraîcheur fruitée. Un grand vin rouge, charnu, hramonique, à la structure élégante.

Millésime 2017 : élu Meilleur Vin rouge du Monde à l'International Wine challenge 2019.

VALLÉE DU RHONE

Saint-Gervais Côtes du Rhône Villages AOP

LE CLAN DES LOUPS,
CELLIER DES CHARTREUX

75CL
23,40€

Robe rouge rubis. Nez riche, arômes profonds de fruits noirs et d'épices : cassis, myrtille, mûre, poivre. Bouche puissante avec en finale les tanins soyeux qui se fondent aux arômes de fruits rouges confits. Belle longueur et fraîcheur en bouche et grand potentiel de garde.

CRUS DU BEAUJOLAIS

Morgon AOP

DOMAINE GAUTHIER,
CUVÉE «GRAND CRAS»

75CL
26,00€

Vin très complexe, charnu et puissant, avec arômes de kirsch, cassis et quelques notes minérales, arômes de fraises et griottes compotées, laissant place à un velouté remarquable et une belle longueur en bouche.

Brouilly AOP

DOMAINE PERROUD,
CUVÉE «L'ENFER DES
BALLOQUETS»

75CL
29,00€

Doté d'une belle couleur grenat aux reflets cerise, il exprime des notes de fruits rouges et noirs avec des notes de fleurs épicées. La bouche est soyeuse, ronde, équilibrée avec une finale minérale.



LE ROUGE



LE NEAPOLIS
Mandelieu La Napoule

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

LOIRE

Saint Nicolas de
Bourgueuil AOP

DOMAINE LAURENT
MABILEAU

75CL
25,20€

Robe rouge rubis. Nez floral et fruité à la fois. Bouche souple, équilibrée, aux notes de fruits rouges avec une pointe épicée.

BORDELAIS

Lussac
Saint-emilion AOP

ROC DE GIRAUDON

37,5CL 75CL
15,30€ 25,20€

Belle couleur pourpre aux reflets rubis. Nez de fruits frais. Notes épicées évoluant vers une belle complexité. Bouche sur les fruits mûrs et charnus avec une finale longue et persistante. En accompagnement de fromages à pâte molle, gibier, viandes rouges en sauces et viandes rouges grillées.

Lalande-de-Pomerol AOP

CHÂTEAU VIEUX
CARDINAL LAFaurie

75CL
57,30€

Une robe d'un beau rubis intense. Un nez riche et subtil où les notes de fruits rouges côtoient le pain grillé, le bois brûlé. Une belle ampleur en finale, rehaussée par la saveur grillée de la barrique. Ce vin est d'une grande finesse !

ITALIE

DOC Valpolicella

CARLO DAMIANI
VALPOLICELLA ROSSO

75CL
23,00€

Robe rouge pourpre brillant. Nez frais et gourmand de fruits rouges (cerise, framboise). En bouche, une attaque fraîche et sur le fruit éclatant. Structure très souple.

IGT lambrusco

LAMBRUSCO FIAMMA
D'AMORE

75CL
17,00€

Robe rouge rubis et fines bulles. Nez aux arômes fruités persistants. Bouche ronde et gourmande sur le fruit. Ensemble délicatement acidulé.



PROVENCE

Côteaux

d'Aix-en-Provence AOP

PIGOUDET 50CL 75CL
«PREMIÈRE» 17,90€ 21,50€

Nez très expressif, floral, fruité et frais: pêche blanche, litchi, abricot, fraise. Attaque ample, fraîche et vive. Finale nette sur de beaux amers d'agrumes. Un vin fruité et frais.

Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU DU GRAND 50CL 75CL
JAS, ROSÉ BY OLIVIER 21,50€ 26,70€

Un vin élégant, plein de finesse, un véritable bonbon. Couleur d'un rose extrêmement pale. Nez féminin sur des nuances de fleurs et de mimosa.

DOMAINE FOUSSENQ 75CL
CUVÉE «VALÉRIE» 24,90€

Vin élégant au nez complexe, bouche toute en rondeur, gourmand.

DOMAINE DE LA
SANGLIÈRE CUVÉE 75CL
«SIGNATURE» 26,50€

Une belle couleur rubis brillante, un nez de fruits rouges confiturés et mûrs, suave. A la dégustation, une jolie texture satinée, léger, tendre et fin à la fois.

CHÂTEAU
STE-ROSELINE, LAMPE 75CL
DE MÉDUSE CRU CLASSÉ 46,00€

Ce rosé possède des couleur claire légèrement saumonée. En bouche on retrouve la fraîcheur des agrumes. Gras et rond il offre une très belle longueur en bouche.

DOMAINE ESTELLO 50CL 75CL
CUVÉE «ÉLÉGANCE» 20,80€ 28,00€
BIO

Robe rose saumon. Nez fruité, arômes de fruits blancs évoluent sur des senteurs citronnées.



Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU DU ROUËT, 50CL 75CL
«ESTÉRELLE» 24,50€ 32,80€

Robe rose aux reflets brillants. Nez fruité de pamplemousse. Bouche persistante et aromatique.

DOMAINE DES MAPLIERS, 75CL
CUVÉE «ABACUS» BIO 46,00€

Robe rose pâle, brillante et limpide, avec de jolis reflets fuchsia. Le nez est puissant et riche sur des notes de framboises mûrées avec un fond de prunes jaunes et pêches blanches, intense et expressif. La bouche est ample et ronde d'une très belle profondeur sur des notes épicées de poivre de Sichuan et gingembre frais qui confèrent au vin une structure exceptionnelle et une longueur impressionnante.



LANGUEDOC

IGP pays d'oc

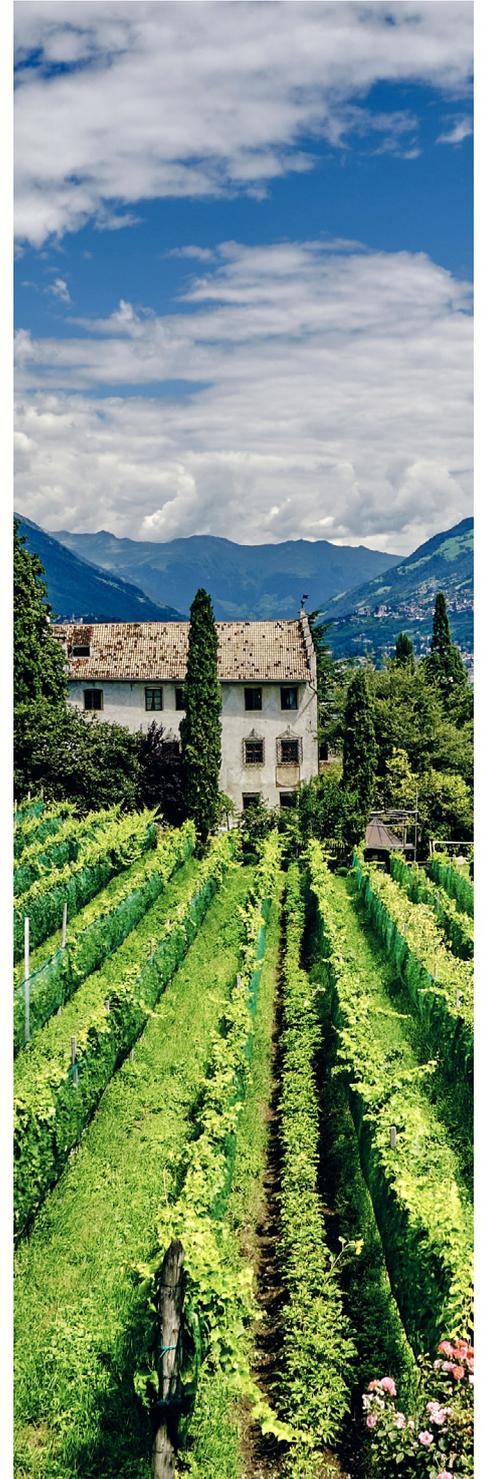
6ÈME SENS, 75CL
GÉRARD BERTRAND 18,00€

Robe d'un beau rose soutenu. Nez qui révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges. Bouche dotée d'une belle fraîcheur avec une finale agréable et acidulée.

IGP pays d'oc

GRIS BLANC 75CL 150CL
GÉRARD BERTRAND 22,90€ 48,00€

Un joli rosé à la robe très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Nez qui se mêle des arômes très friands de petits fruits rouges. Bouche avec un léger perlant qui donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit.



LE BLANC



LE NEAPOLIS
Mandelieu La Napoule

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

PROVENCE

Côteaux d'Aix-en-Provence AOP
PIGOUDET «PREMIÈRE» 75CL
21,50€

Couleur jaune très pâle, brillante. Nez flatteur: amande, confiserie, notes de verveine mentholée. Attaque fraîche, bouche ample, bel équilibre, final aidulé sur des notes de citron et pomme. Un vin blanc léger et frais.

Côtes de Provence AOP
VALÉRIE, 75CL
DOMAINE FOUSSENQ 23,90€

NOTES DE DEGUSTATION ?????? Issu des cépages suivants : Clairette et Rolle.

Côtes de Provence AOP
CHÂTEAU DU ROUËT, 75CL
«ESTÉRELLE» 23,40€

Robe d'un jaune pâle clair, avec des légers reflets verts. Au nez, des notes d'agrumes, de citron vert et de fleur d'acacia. Bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur et une persistance aromatique dense.

LANGUEDOC

IGP pays d'oc
6ÈME SENS 75CL
GÉRARD BERTRAND 18,00€

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez très complexe, floral (fleurs blanches), il est aussi très fruité révélant des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche très aromatique qui dispose d'un bon niveau d'acidité et d'une belle fraîcheur. Finale onctueuse.

Languedoc AOP
ART DE VIVRE, 75CL
GÉRARD BERTRAND 29,90€

Son élégance fait de cette cuvée une référence de l'appellation. Ce vin se pare d'une élégante robe jaune paille ornée de reflets verts qui traduisent sa jeunesse, une jeunesse que l'on retrouve dans la palette aromatique, portée sur les fruits à chair blanche (poire et pêche) et la prune. Dans le prolongement, le palais se révèle frais, élégant et harmonieux.

IGP Cité de Carcassonne
«AN 1130», CHARDONNAY 75CL
GÉRARD BERTRAND 24,00€

La robe jaune paille est brillante. Au nez, il révèle un bouquet intense sur des notes de nectarine, d'acacia, de noix de coco et de noisettes. La bouche, ronde et ample, offre de belles saveurs exotiques et une longue finale minérale.

SUD OUEST

IGP côtes de gascogne
DOMAINE UBY N°3 75CL
«COLOMBARD - 18,40€
SAUVIGNON»

Une explosion d'arômes de pamplemousse et de citron, une bouche puissante ajoute à ces arômes fraîcheur et longueur. Très agréable en apéritif ou en accompagnement de poissons et de fruits de mer et de fromages à pâtes crémeuses.

DOMAINE UBY N°4 «GROS & PETIT MANSÈNG» 75CL
22,60€

Robe jaune paille. Nez sur le fruit (ananas, mangue) et pointe de miel. Bouche veloutée et onctueuse sur des arômes de coing et de citron confit.

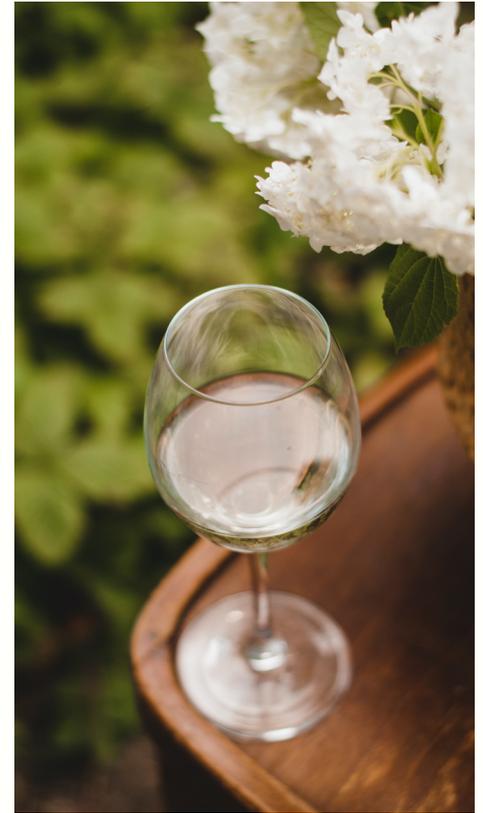
BOURGOGNE

Chablis AOP
CHABLIS, LE FINAGE, 75CL
LA CHABLISIENNE 42,00€

Une robe très pâle et brillante avec des reflets verts. En bouche, impression gourmande de fruits à chair blanche et très vite suivie par une belle fraîcheur de notes d'agrumes. C'est un vin jeune, frais et dynamique.

Bourgogne AOP
CHARDONNAY, 75CL
DOMAINE FELLOU 29,90€

Une robe jaune aux reflets dorés. Un nez, aux notes d'agrumes, citron, fleurs blanches. Une Bouche rafraîchissante avec belle finale minérale.



LOIRE

Pouilly-fumé AOP
POULLY FUMÉ, 75CL
PATRICE MOREUX 39,90€

Robe jaune clair aux reflets verts. Nez expressif, agrumes, feuille de cassis, touche de silex. Bouche qui se livre sans hésitation, avec générosité et exubérance, on apprécie la rondeur, la précision aromatique, la fraîcheur finement dosée.



PETIL LANT

Prosecco DOC

RIVANI EXTRA DRY ^{15CL} 5,50€ ^{75CL} 23,00€

Robe de couleur jaune paille et brillante. Nez possédant un bouquet élégant, fruité, (pomme notamment), et agréable. Un palais sec à la palette aromatique riche. Une bouche ample et équilibrée avec une finale persistante qui allie fraîcheur des fruits et minéralité sophistiquée.

CHAM PAGNES

Champagne AOP

JEAN MARIE MERCIER, ^{15CL} 9,70€ ^{75CL} 46,00€
BRUT

Robe jaune paille, nez à dominante de fruits blancs à pépins et notes de pain frais. En bouche, des arômes de pomme et de poire à maturité.

LOUIS TOLLET BRUT
« 1ER CRU »

^{75CL}
69,00€

Robe aux jolis reflets dorés et bulle fine. Bouquet floral avec de légères notes de fruits rouges. Attaque friande, arômes de pomme mûre et d'abricot, belle longueur.

JACQUART
« MOSAÏQUE », BRUT

^{75CL}
60,00€

Robe avec fines bulles pâles aux reflets d'or blanc. Nez aux arômes de fruits frais (amandes, figues, poires) et de fleurs d'oranger. Bouche souple avec une finale fruitée et persistante.

VINS AU VERRE

IGP Pays d'Oc

6ÈME SENS, GÉRARD
BERTRAND (ROUGE) ^{12CL}
4,90€

Saint-Gervais Côtes du Rhône Villages AOP

LE CLAN DES LOUPS
(ROUGE) ^{12CL}
5,20€

IGP Pays d'Oc

SAINT VICTOR, PINOT NOIR ^{12CL}
GÉRARD BERTRAND 5,50€
(ROUGE)

IGP Cité de Carcassonne

CHARDONNAY « AN 1130 », ^{12CL}
GÉRARD BERTRAND (BLANC) 5,20€

IGP Pays d'Oc

6ÈME SENS, GÉRARD
BERTRAND (BLANC) ^{12CL}
4,90€

IGP Côtes de Gascogne

UBY N°4 « GROS ET PETITS
MANSENG » (BLANC ^{12CL}
MOELLEUX) 4,80€

IGP Pays d'Oc

6ÈME SENS, GÉRARD
BERTRAND (ROSÉ) ^{12CL}
5,70€

IGP Pays d'Oc

« GRIS BLANC », ^{12CL}
GÉRARD BERTRAND (ROSÉ) 5,50€

Côtes de Provence AOP

« VALÉRIE », DOMAINE
FOUSSENQ (ROSÉ) ^{12CL}
5,20€

VIN EN PICHET

IGP Vin de Pays

ROUGE/BLANC/ROSÉ ^{25CL} 6,50€ ^{50CL} 11,00€

LA
CARTE
DES
VINS

LE NEAPOLIS
Mandelieu La Napoule

11 Rue Charles Pierrugues,
06210 Mandelieu-la-Napoule

04 93 49 82 48
leneapolis-restaurant.com

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

le
NEAPOLIS