

## LIQUEURS (4 CL)

Sambuca	9 €
Marie Brizard	9 €
Amaretto	9 €
Baileys	9 €
Bénédictine	9 €
Cointreau / Drambuie	9 €
Grand Marnier	9 €
Get 27 / Get 31	9 €
Mandarine Impériale	9 €
Limoncello	9 €
Velvet	10 €
Framboise/mûre <i>Raspberry/blackberry</i>	
Pisco	10 €

## CAFÉS

Café expresso	4 €
Café américain	5 €
Double expresso, cappuccino, chocolat chaud	6 €
Latte macchiato, Ice coffee	8 €

## THÉS

Thé noir	5 €
(Breakfast, Ceylan, Bergamote, Darjeeling aux agrumes)	
Thé vert	5 €
(nature, rose et fruits rouges, fleur de Geisha)	

## INFUSIONS

Camomille, jasmin, verveine	5 €
Rooibos des Vahinés	5 €

## FORMULE DÉJEUNER CHRONO 12H - 14H30 25€

Plat à l'ardoise  
Dessert vitrine  
Boisson chaude

## SUR LE POUCE

Service de 12h à 21h30  
Served from noon to 9.30 pm

<b>Club sandwich Juana</b>	24€
Poulet mariné, bacon, avocat, laitue, tomate, frites <i>Marinated chicken, bacon, avocado, lettuce, tomato and fries</i>	
<b>Burger Juana</b>	27€
Steak haché, bacon, cheddar, oignons caramélisés, frites <i>Minced steak, bacon, cheddar cheese, caramelized onions and fries</i>	
<b>Tartare de Bœuf</b>	26€
Steak haché assaisonné, salade de mâche et concombre, frites <i>Seasoned minced steak, lamb's lettuce and cucumbers, fries</i>	
<b>Fish &amp; Chips</b>	26€
Cabillaud frit, sauce tartare et frites <i>Fried codfish, tartar sauce and fries</i>	

<b>Fusilli Primavera</b> ●	23€
Courgette, aubergine, tomate, cebette et basilic <i>Zucchini, eggplant, tomato, cebette and basil</i>	

## SERVICE 24H/24H | SERVED FROM 24/24

<b>Assiette de charcuterie et fromages de la région</b>	24€
<i>Cold cuts and cheese selection</i>	
<b>Buddha Bowl</b> 🌿	21€
Avocat, fruit de saison, poisson mariné et crudités <i>Avocado, season fruit, marinated fish and raw vegetables</i>	
<b>Aubergine Parmigiana</b> ● 🌿	22€
Aubergines poêlées, sauce tomate et parmesan <i>Sautéed eggplants, tomato sauce and parmesan cheese</i>	
<b>Salade César Juana</b>	24€
Romaine, croûtons à l'ail, parmesan, petites olives Niçoises, vinaigrette aux anchois <i>Roman salad, garlic croûtons, « Niçoise » olives and anchovies</i>	

## COLLECTION DE PÂTISSERIES

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier	7€
Home made pastries, selection by Steve Moracchini - Pastry Chef	
Compote de pommes-poires maison	6€
<i>Homemade apple &amp; pear compote</i>	
Salade de fruits de saison	6€
<i>Seasonal fruit salad</i>	
Fromage blanc 0%	6€
<i>Low-fat cottage cheese</i>	

● Plats végétariens / Vegetarian dishes - 🌿 Plats sans gluten - gluten free dishes

Origine des viandes : France - Meats from France

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons

## COCKTAILS CHAMPAGNE (12 CL)

Royal Juana 16 €

Kirsh, framboise, Champagne

*Kirsh, raspberry, Champagne*

Mandarine Impérial 16 €

Mandarine impériale, rhum, Champagne

*Madarine Imperial, rum, Champagne*

## CHAMPAGNES BRUT

	Coupe	50 cl	75 cl	150 cl
Charles Mignon "1 <sup>er</sup> cru"	16 €	45 €	95 €	

Deutz Classic	19 €		120 €	210 €
---------------	------	--	-------	-------

## CHAMPAGNES ROSÉS

	Coupe	50 cl	75 cl	150 cl
Charles Heidsieck Rosé	20 €		115 €	

Louis Roederer rosé			160 €	
---------------------	--	--	-------	--

Bollinger rosé			220 €	
----------------	--	--	-------	--

## CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

Pol Roger «Winston Churchill» 2006			420 €	
------------------------------------	--	--	-------	--

Dom Pérignon			450 €	
--------------	--	--	-------	--

## APÉRITIFS (7 CL)

Campari, Suze, Martini blanc, Martini rouge, 7 €

Pastis 51, Ricard, Casani, Tiopepe, Spritz, St Germain Spritz...

## BIÈRES (33 CL)

Kronenbourg 1664, Carlsberg, Heineken, Leffe Brune 10 €

Bière pression Leffe 25cl/50cl 8 €/12 €

## VIRGIN COCKTAILS (20 CL)

Paradise 10 €

Orange & pamplemousse pressés, ananas, grenadine

*Orange & grapefruit, pineapple, grenadine syrup*

Virgin Mojito 12 €

Menthe verte, citron vert, sucre, limonade

*Fresh mint, lime, sugar, lemonade*

Best Sunrise 10 €

Orange, ananas, grenadine

*Orange pineapple, grenadine syrup*

## FRUITS PRESSÉS (20 CL)

### LES AGRUMES

8 €

Citron, citron vert, orange ou pamplemousse

*Lemon, lime, orange or grapefruit*

### LE DÉTOX

10 €

Orange, carotte, pomme - *Orange, carrot, apple*

## EAUX MINÉRALES

Vittel (25cl) 4 €

Perrier (33cl) 4 €

Vittel, San Pellegrino (50cl) 5 €

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1L) 6 €

Chateldon (75cl) 9 €

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) 6 €

Orangina, limonade

Schweppes Tonic, Gingerale (25cl) 6 €

Bitter vénezzio (20cl) 6 €

## JUS DE FRUITS (25 CL)

Abricot, ananas, pomme, cranberry, tomate ou fraise 5 €

*Apricot, pineapple, apple, cranberry, tomato or strawberry*

## RHUMS (4 CL)

Rhum Saint James Blanc ou Brun	10 €
Havana Club 3 ans	12 €
Zacapa 23 ans	25 €

## COGNACS (4 CL)

Hennessy fine de Cognac	12 €
Rémy Martin VSOP	16 €
Hennessy XO	30 €

## ARMAGNAC (4 CL)

Malandrie VSOP	12 €
"Delaitre" Hors d'Age	16 €
Armagnac Ténarèze - Château du Busca 1976	25 €

## CALVADOS (4 CL)

Père Magloire Fine V.S	12 €
Pays d'Auge 15 ans	17 €
Morin Hors d'Age	23 €

## EAUX DE VIE (4 CL)

Grappa / Kirsch	10 €
Marc de Bourgogne Hors d'Age "Joseph Cartron"	14 €
Vieille prune "Bertrand"	14 €
Williamine	14 €

## GIN (4 CL)

Bombay Sapphire, Hendrick's	12 €
Tanqueray	13 €

## VODKAS (4 CL)

Kremlin Award (Russie)	12 €
Hangar One (USA)	12 €
Grey Goose (France)	14 €

## VINOTHÈQUE

Les rouges authentiques du Sud-Ouest,  
du Languedoc et de la Vallée du Rhône.  
Une large gamme de blancs issus des meilleurs terroirs  
de France et d'ailleurs.

15 cl      75 cl

## ROSÉ


Côtes de Provence		
Lou By Peyrassol	7 €	36 €

Côtes de Provence		
"Château de Selle" - Domaine OTT		90 €

## BLANC

Loire - Sancerre		
Delaporte	10 €	55 €

Bourgogne - Chardonnay		
Olivier Morin	8 €	48 €

Vallée du Rhône - Chardonnay		
Côteaux du Lyonnais - Traboules 	7 €	36 €

## ROUGE

Crozes-Hermitage		
Laurent Combier	9 €	55 €

Beaujolais - Fleurie		
Manoir de Carra		48 €

## TEQUILA (4 CL)

«Jose Cuervo» (blanche)	12 €
«Jose Cuervo» (brune)	13 €
Patron Silver	15 €
Patron Gold	17 €

## LONG DRINKS (20 CL)

<b>San Francisco</b>	14 €
Vodka, Triple sec, orange, ananas, banane, grenadine	
<i>Vodka, Triple sec, orange, pineapple, banana cream, grenadine</i>	
<b>Abricotine</b>	16 €
Bourbon, liqueur d'abricot, jus d'abricot, citron	
<i>Bourbon, apricot liqueur and juice, lemon</i>	
<b>Flamingo</b>	17 €
Havana Club, jus de poire, pêche et citron vert	
<i>Rhum Havana, peach, pear and lime</i>	
<b>Mojito Spritz</b>	16 €
Apérol, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	
<i>Aperol, Prosecco, lime, fresh mint, cane sugar</i>	
<b>Mojito Framboise</b>	17 €
Gin, menthe fraîche, citron vert, coulis de framboise, ginger beer	
<i>Gin, fresh mint, raspberry purée, ginger beer</i>	
<b>Monkey Mule</b>	19 €
Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, sucre de canne	
<i>Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, cane sugar</i>	

**DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ AU CHEF BARMAN  
ASK FOR YOUR FAVORITE COCKTAIL TO THE BARMAN**

## SHORT DRINKS (8 CL)

<b>Whisky Sour</b>	14 €
Bourbon, jus de citron, sucre	
<i>Bourbon, lemon juice, sugar</i>	
<b>L'Amandine</b>	14 €
Calvados, Amaretto, jus de poire	
<i>Amaretto, Angostura, lime</i>	
<b>Gin Basil Smash</b>	17 €
Gin, citron vert, basilic, sucre de canne	
<i>Gin, lime, basil, cane sugar</i>	
<b>Blue Bird</b>	14 €
Eau de vie de poire, crème de pêche, jus ananas & citron	
<i>Pear brandy, peach cream, pineapple juice and lime</i>	

## WHISKY (4 CL)

### SINGLE MALT :

Talisker 10 ans	14 €
Oban 14 ans	16 €
Lagavulin 16 ans	20 €
Knockando 12 ans	19 €
Couvreur Clearach (France)	20 €

### BLENDED SCOTCH, WHISKIES ET BOURBON :

Johnnie Walker Red	10 €
Johnnie Walker Black 12 ans	15 €
Chivas Regal 12 ans	15 €
Jack Daniel's	15 €
Johnnie Walker Blue	40 €