



Carte des Vins et Boissons

Hiver Printemps 2024

Cuisine Française traditionnelle
Fruits de mer - Poissons grillés
Cuisine Maison

Restaurant ouvert tous les jours
Non Stop de 12h à 22h

Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni - нет чек

LIFE IS TOO
SHORT TO
DRINK BAD
WINE

Apéritifs & Cocktails

Kir au vin blanc	13 cl	6.00 €
Martini blanc ou rouge	6 cl	7.00 €
Pastis ou Ricard	4 cl	6.00 €
San Bitter	10 cl	6.00 €
Campari	6 cl	7.00 €
Suze, Porto blanc ou rouge	6 cl	6.00 €
Muscat Rivesaltes	6 cl	6.00 €
Baby Whisky	2 cl	6.00 €
Whisky	4 cl	10.00 €
Whisky supérieur	4 cl	12.00 €
Jack Daniel's, Aberlour 10 ans, Chivas 12 ans, Glenfiddich 12 ans		
Supplément Coca		2.50 €
Cocktail de Fruits	16 cl	8.00 €
Jus d'orange, d'ananas et pomme, sirop grenadine		
Americano maison	12 cl	11.00 €
Cosmopolitan	10 cl	15.00 €
Vodka, citron vert, Cointreau, jus de cranberry		
Le Spritz Prosecco, Apérol, eau pétillante	15 cl	12.00 €
Limoncello Spritz	15 cl	15.00 €
Prosecco, limoncello, sirop de citron «glasco», eau pétillante		
St Germain Spritz	15 cl	15.00 €
Prosecco, liqueur de sureau St Germain, eau pétillante		
Bloody Mary Vodka, jus de tomate,	16 cl	12.00 €
Citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, sel, poivre		
Margarita	10 cl	15.00 €
Tequila, jus de citron vert, Cointreau		
Mojito Rhum cubain, citron vert,	19 cl	15.00 €
Sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante, Angostura		

Les sodas / soft drinks

Coca cola, Coca zéro	33 cl	5.00 €
Schweppes, Schweppes agrumes	25 cl	5.00 €
Orangina, Fuzetea, Limonade, Jus de fruits	25 cl	5.00 €
Fruits pressés (nous consulter)		7.00 €

Champagne !

La Coupe de Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut	14 cl	14.00 €
La Coupe de Champagne Jacquart «Mosaïque» Rosé	14 cl	16.00 €
La Coupe «Royale» Jacquart «Mosaïque» Brut à la crème de cassis, mûre, pêche, ou framboise	14 cl	16.00 €
La Coupe «Bellini» Jacquart «Mosaïque» Brut Purée de pêche blanche, liqueur de pêche, sirop grenadine	17 cl	18.00 €
Champagne Jacquart «Mosaïque» Brut	75 cl	78.00 €
Champagne Jacquart «Mosaïque» Rosé	75 cl	88.00 €
Champagne Jacquart blanc de blancs Millésimé	75 cl	98.00 €

Les Vins au verre

14 cl

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	5.50 €
Domaine Jeanjean «L'inédit» - IGP Pays d'Oc - BIO - blanc doux	7.00 €
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	7.00 €
Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence - rouge, blanc, rosé	8.00 €
La Cour des Dames - IGP Pays d'Oc - Chardonnay	7.00 €
Domaine Laroche - AOP Chablis - Chardonnay	10.00 €
Sancerre AOP Domaine Durand (Vallée de la Loire) - rouge, blanc	10.00 €
Château Capet Guillier - AOP Saint-Emilion Grand Cru - rouge	14.00 €
Prosecco Brut DOC «Castello di Roncade» - Italie - blanc	7.00 €

Les Eaux

Vittel, San Pellegrino	Le litre	6.00 €	50 cl	4.00 €
------------------------	----------	--------	-------	--------

Les Bières «Warsteiner» / Beers

Pression blonde	25cl	6.00 €	Pinte	11.00 €
Pression de la saison	25cl	6.00 €	Pinte	11.00 €
Picon Bière	25cl	7.00 €		
Bière sans alcool	33cl	6.00 €	Bière CORONA	33cl 8.00 €

Les Vins Blancs

LA PROVENCE

	75 cl	50 cl	Pichet 46 cl
Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence	23 €		11 €
Château du Rouët «Cuvée Esterelle» - AOP Côtes de Provence	28 €	22 €	
Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence	30 €	25 €	
Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence	38 €		
Château Saint-Maur - AOP Côtes de Provence Cru Classé	48 €	37 €	
Domaine du Paternel - Appellation Cassis Protégée - blanc de blancs - BIO	48 €		
Château Rasque «Blanc de blanc» - AOP Côtes de Provence	58 €		
Château Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence Cru Classé « Fantastique »	72 €		



SUD OUEST ET LANGUEDOC

	75 cl
Domaine Jeanjean «L'inédit» - IGP Pays d'Oc - BIO (doux)	28 €
La Cour des Dames - IGP Pays d'Oc - Chardonnay	28 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

	75 cl
Tour Saint Vincent - AOP Muscadet sur lie Sèvre et Maine	28 €
Domaine Durand - AOP Sancerre	48 €
Domaine de Maltaverne - AOP Pouilly-fumé	54 €

LA BOURGOGNE

	75 cl
Chablis AOP - Domaine Laroche (Chardonnay)	56 €
Meix Cadot - AOP Rully 1er Cru	66 €
Domaine Guerrin «Vieilles Vignes» - AOP Pouilly Fuissé	86 €
Le Grand Calcaire - AOP Chablis 1er Cru Fourchaume	99 €
Meursault AOP - Maison Champy (Chardonnay)	130 €
« Le Trezin » Domaine G. Thomas & filles - AOP Puligny Montrachet	118 €
Chassagne Montrachet AOP - Maison Louis Latour	130 €



LA VALLÉE DU RHONE

	75 cl
«Amour de Dieu» Jean Luc Colombo - AOP Condrieu	98 €

L'ITALIE

	75 cl
Prosecco Brut DOC « Castello di Roncade»	28 €



Prix ttc, service inclus
 Carte Automne Hiver 2023-24
 Net prices, service included
 Prezzi netti servizio compreso
 Millésimes : nous consulter - Vintages:
 please ask us - Annate: prego contattarci

Les Vins Rouges

LA PROVENCE 75 cl

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence 23 €

Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence 30 €

Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence 38 €

♥ Château Saint-Maur - AOP Côtes de Provence Cru Classé 48 €

Domaine du Paternel - AOP Bandol - BIO 41 €

Château Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence 72 €

Cru Classé « Fantastique »

Château Rasque «Pièce noble» - AOP Côtes de Provence 58 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE 75 cl

Domaine Durand - AOP Sancerre 48 €

LA BOURGOGNE 75 cl

♥ Maison Champy - AOP Pernand-Vergelesses 1er Cru 110 €

Maison Champy - AOP Corton Grand Cru «Le Rognet» 249 €

LE BORDELAIS 75 cl

Château Tour Haut Vignoble - AOP Saint-Estèphe 58 €

Château Capet Guillier - AOP Saint-Emilion Grand Cru 89 €

Charmes de Kirwan - AOP Margaux 74 €

Amiral de Beychevelle - AOP Saint Julien 120 €

Les Vins Rosés

LA PROVENCE 75 cl

Réserve Albert 1er - AOP Côtes de Provence 23 €

Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence 30 €

Cuvée «Maryvonne» - AOP Côtes de Provence 38 €

Château Saint-Maur - AOP Côtes de Provence Cru Classé 48 €

Domaine du Paternel - AOP Côtes de Provence - BIO 41 €

♥ Château Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence 65 €

Cru Classé « Fantastique »

Château Rasque «Alexandra» - AOP Côtes de Provence 51 €

50 cl Pichet 46 cl

11 €

25 €

37 €



46, Bd Albert 1er - 06600 ANTIBES

Tel. (33) 04 93 34 33 54

www.chezmo-antibes.fr

