

Le **BÉNITIER**



Resto + Bar + Plage

**- A partager -
-To Share-**



**Duo de frites de panisse aux romarins de Provence
et piment d'espelette - 8 pièces**

**Duo of chickpea flour fries with Provencal Rosemary
and espelette pepper**

13€

**Le hommus Libanais & pain pita
Lebanese hummus & pita bread**

14€

**Focaccia à la crème de truffe d'été et fraîchement râpé
Focaccia with summer truffle cream and freshly sliced toppings**

24€

Nems au poulet, sauce asiatique (5 pièces)

Chicken nems with asian sauce

13€

**Jambon Bellota 100% ibérique Pata Negra, trancher
à la main 100gr, de la maison Berman, affiné 36 mois minimum**

**Bellota ham 100% iberian Pata Negra, hand-carved 100gr,
from maison Berman, aged min. 36 months**

45€





Classiques ou revisités façon Bénitier, le spritz c'est le signal que la journée commence bien.

- SPRITZ CREATIONS -

BENI SPRITZ

Liqueur de melon provençal, basilic frais, prosecco, eau gazeuse

15€

LITCHI SPRITZ

Soho, purée de litchi, prosecco, eau gazeuse

14€

LAVANDE SPRITZ

Liqueur de lavande, miel de fleurs, prosecco, eau gazeuse

14€

JASMIN SPRITZ

Chambord, sirop de jasmin, prosecco, eau gazeuse

14€

- SPRITZ CLASSIQUES -

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain, prosecco, eau gazeuse

13€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse

13€

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, eau gazeuse

13€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, eau gazeuse

13€

- SPRITZ VIRGIN -

VIRGIN SPRITZ

Martini vibrante, purée de pêche, menthe fraîche, eau gazeuse

12€





Nos créations maison, pour la plage et pour vous,
chaque verre a son histoire.

- COCKTAILS CRÉATIONS -

COCKTAIL DU JOUR

Demander conseil aux serveurs

16€

BLUE COCONUTZ

Rhum blanc, curaçao, jus d'ananas, crème de coco

15€

BABY RHUM

Rhum brun, Campari, jus d'ananas, jus de citron vert,
sirop de sucre

15€

PINK STORM

Rhum brun, Chambord, purée de Framboises, jus de citron vert,
Fever tree framboise-rhubarbe

15€

GOOSE BERRY

Vodka Grey Goose Berry rouge, jus de cranberry, limonade,
jus de citron vert

16€

EARL GREY SOUR

Grey Goose infusé au earl grey, italicus, jus de citron vert,
sirop de sucre

17€

L'ESTEREL

Vodka, framboises fraîches, sirop de lavande, jus de cranberry,
limonade

16€

LE RUBY

Vodka, liqueur de fleurs de Sureau, Apérol,
jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre

16€

IMPERIAL BLOSSOM

Gin Hendricks, liqueur de Mandarine, jus de citron,
sirop de rose, angostura

16€

LE MISTRAL

Gin 44, liqueur de fleurs de sureau, purée de yuzu,
basilic frais, ginger beer

17€

SPICY MANGO

Tequila, triple sec, purée de mangue, jus de citron,
épices de tajin

15€

MÉLUMA

Mezcal, liqueur de melon, sirop de pêche blanche,
jus de citron vert

17€

Les indémodables que tout le monde aime

- COCKTAILS CLASSIQUES -

DAIQUIRI	13€
Rhum blanc Bacardi, jus de citron vert, sucre de canne	
MARGARITA	13€
Téquila, Cointreau, jus de citron vert, sel	
BLOODY MARY	13€
Vodka Grey goose, jus de tomate, condiments	
CAÏPIRINHA	13€
Cachaça leblon, citron vert, sirop de canne	
AMARETTO SOUR	13€
Amaretto, jus de citron vert, sirop de canne	
PORNSTAR MARTINI	14€
Vodka Grey goose, jus maracuja, sirop de vanille, shot de Prosecco	
PALOMA	15€
Tequila Patron Silver, sirop de pamplemousse, sirop de canne jus de citron vert, Fever tree pamplemousse	
PIÑA COLADA	13€
Rhum blanc Bacardi, purée coco, jus d'ananas	
ESPRESSO MARTINI	14€
Vodka Grey goose, Kahlua, sirop de vanille, expresso	
SEX ON THE BEACH	13€
Vodka Grey goose, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	
GIN BASIL SMASH	14€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, sirop de canne, basilic frais	
MULES	14€
Moscow, London, Jamaican, Mexican	
LONG ISLAND ICE TEA	16€
Vodka Grey goose, Rhum blanc Bacardi, Gin Bombay sapphire, Téquila, Cointreau, jus de citron vert, coca	
NEGRONI	14€
Martini rouge, campari, gin	
MOJITO	13€
Rhum blanc Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	
MOJITO FRUITS	15€
Fraise/Framboise/Passion/Kiwi/Mangue/Litchi	





*Pas d'alcool, pas de compromis sur le plaisir. Nos mocktails
sont frais, fruités et faits maison*

- MOCKTAILS -

TROPICAL BLOOM

Gin sans alcool jnpr, jus d'abricot, purée de mangue,
jus de citron vert, sirop de sucre

13€

RED LIGHT

purée de fraises, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert

12€

LE TIGRE

jus de mangue, lait d'amande, sirop de vanille, gingembre frais

12€

L'AMAZONE

jus de banane, jus d'ananas, purée de coco, jus de citron vert

12€

VIRGIN MOJITO

citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade

12€

VIRGIN MOJITO FRUITS

citron vert, sucre de canne menthe fraîche, purée de fruit, limonade

14€

VIRGIN PINA COLADA

purée de coco, jus d'ananas

12€

VIRGIN SEX ON THE BEACH

jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche

12€

VIRGIN SPRITZ

Martini Vibrante, purée de pêche, menthe fraîche, eau gazeuse

12€

Nous avons également du vin sans alcool, voir carte des vins

- DÉTOX -

GREEN JUICE

Concombre, pommes verte, épinard, citron vert ,
gingembre

13€

ORANGE DÉTOX

Carottes, pommes, gingembre, citron jaune

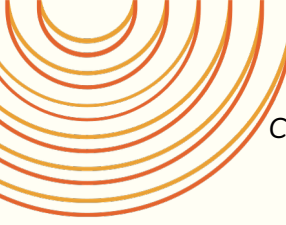
13€

KOMBUCHA

Citron de Nice / Ginger beer / Super détox

8€





Café, thé, jus pressé ou matcha frappé, du matin au soir.

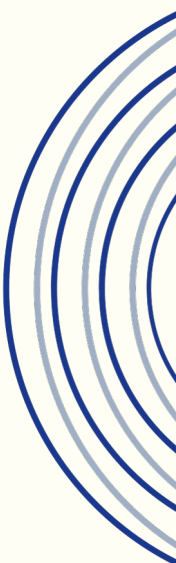
De quoi trouver son bonheur à toute heure.

- ICED DRINKS -

Thé glacé pêche	10€
Thé glacé Yuzu	10€
Matcha frappé (Lait: vache/amande/avoine)	10€
Café frappé (Vanille/Noisette/Caramel)	10€
Café glacé	8€

- Softs -

Coca cola, Coca zero, Perrier 33cl	6€
Fuzetea, Orangina, Schweppes tonic, Sprite	6€
Fever tree 25cl	6€
Red bull 25cl	7€
Vittel 50cl	6€
Eau Purifiée par TNM, plate ou gazeuse 70cl	7€
Vittel / San Pellegrino 1L	10€
Jus de fruits 25cl	5€
Sirop à l'eau	4,50€
Diabolo	5,50€
Kombucha (citron de Nice, ginger beer, super détox)	8€
Jus de fruits frais (orange, citron, pamplemousse)	9,50€
San bitter (10cl)	5€



- Boissons chaudes -

Expresso, allongé	3€
Noisette, déca, déca allongé	3,50€
Double café	5,50€
Crème	5€
Latte	8€
Cappuccino	7€
Thé/infusion	6€
Irish Coffee	16€
Affogato	7€



Une bière bien fraîche ou un apéro qui s'étire...L'art de prendre son temps au bord de l'eau, on connaît.

- Apéritifs -

Martini blanc, rosso, extra dry	8€
Martini Vibrante (sans alcool)	11€
Campari	8€
Pastis 51 / Ricard	7€
Porto rouge / blanc Rozes	8€
Kir royal	15€
Kir (mûre, cassis, framboise, fraise, pêche)	8€
Bellini, Rossini, Mimosa	16€

- Bières -

Pression 1664 (25cl)/(50cl)	6€/10€
Heineken, Desperados, Corona, Sentinelle (blanche)	7€
Corona sans alcool	7€
Bucket de 5 bières	33€



- SPIRITUEUX -
4 cl

- RHUMS -

	Verre	75cl
Bacardi carta blanca	9€	
Bacardi Oro	11€	
Don papa	14€	150€
Diplomatico	14€	150€
Bumbu	15€	150€
Santa Teresa	16€	220€
Zacapa	17€	220€

- TEQUILA -

	Verre	75cl
Patron Silver	15€	220€
Patron XO café	16€	
Patron Reposado	16€	240€
Clase Azul reposado	30€	420€
Don Julio 1942	40€	400€
Adicción añejo	45€	450€



- VODKA -

	Verre	75cl	150cl
Absolut	10€	120€	
Grey Goose	13€	160€	320€
Grey Goose Berry	13€		
Grey Goose Altius	25€	400€	

- GIN -

	Verre	75cl
Bombay Sapphire	12€	130€
Hendrick's	15€	150€
Gin 44	15€	200€
Roku	15€	

- DIGESTIF -

	Verre
Limoncello, Get 27	10€
Amaretto, Grappa,	10€
Sambucca Bailey's,	10€
Cointreau Armagnac,	10€
Calvados Marc de	10€
provence	10€
Chartreuse jaune	13€
Chartreuse verte	14€
Mélèze des 4frères	13€
Hennesy	12€
Hennesy XO	14€
Eaux de vie Morand	13€
Alcool du moment	13€

- WHISKY -

JackDaniel's/Honey	11€
Johnny Walker red label	13€
Chivas 12 ans	14€
Chivas 18 ans	16€
Nikka	15€
Bourbon Wild Turkey	14€

CARTE DES VINS & BULLES

Une sélection soignée pour accompagner chaque moment, du verre en terrasse à la bouteille partagée entre amis. L'équipe est là pour vous conseiller.

- Champagnes -

	Coupe	75cl	150cl
Pinot - Chevauchet, Joyeuse Brut	14€	75€	145€
Laurent Perrier Brut		95€	190€
Veuve Clicquot Brut Blanc		120€	250€
Laurent Perrier Rosé Brut		180€	
Ruinart Blanc De Blanc		220€	



- Rosés -

AOP CÔTE DE PROVENCE	Verre	50cl	75cl	150cl	300cl
Miss Lisa	7,50€		30€		
Château de la Galinière			36€		
Château Saint Maur Cru Classé "Saint M"			39€		
Minuty Prestige	9€	28€	42€	75€	165€
Château Peyrassol			44€		
Whispering Angel			48€	90€	
Minuty Or			59€	110€	220€
CORSE					
Clos Canarelli			52€		
LOIRE					
Chavin Zéro (sans alcool)			35€		



- Blancs -

BOURGOGNE	Verre	50cl	75cl	150cl
Domaine Saint Germain AOP Bourgogne Aligoté	8€		35€	
Domaine Chanzly Les Fortunés Chardonnay	10€		47€	
Grand Régnard chablis			54€	99€
Saint Veran "Les Cras"			65€	
Gruhier & Delaunay "Grand Calcaire" AOP Chablis			85€	
1er Cru Fourchaume				
Domaine Bouchard Père & Fils, Meursault			119€	

LANGUEDOC

Gerard Bertrand "An 1130"			32€	
Chardonnay, IGP cité de Carcassonne				



LOIRE

Charles Pierre AOP Sancerre	11€		49€	
Pouilly Fumé Ladoucette			49€	
Chavin Zéro Sauvignon (sans alcool)			35€	

AOP CÔTES DE PROVENCE

Miss Lisa	7,50€		30€	
Minuty prestige		28€	42€	77€

ITALIE

Prosecco Villa Miazzi	8€		35€	
-----------------------	----	--	-----	--

CORSE

Clos Canarelli			55€	
----------------	--	--	-----	--





- Rouges -

	Verre	75cl	150cl
BORDEAUX			
Bordeaux 88/89	8,50€	35€	
St Emilion « Cheval noir »		52€	92€
St Estephe Laffitte Carcasset		72€	
BOURGOGNE			
Domaine Chanzy Les Fortunés, Pinot Noir		45€	
Domaine Bouchard Père & Fils, Beaune du château 1er cru		75€	
RHÔNE			
Delas, Saint Esprit	8€	44€	
Les Vins de Vienne "Amphore d'Argent" AOP Crozes-		54€	
Hermitage Châteauneuf du Pape Domaine Lafond BIO 		78€	
Domaine Delas, Côte-Rôtie "Seigneur de Maugiron"		109€	
CÔTES DE PROVENCE			
Miss Lisa	7,50€	30€	
Château de Bregançon "La Réserve" Cru Classé BIO 		49€	
Le Clos St Vincent, AOC Bellet		57€	

