

# *Symbiose*

Bar à dégustation

## Les Boissons



# Au verre

BULLES

**Champagne Pierre Trichet, Authentique, Brut** 16  
*Assemblage des trois cépages champenois, Vif, tonique et équilibré*

**Champagne Bollinger, Spécial Cuvée** 20  
*Grande maison champenoise au style vineux*

VINS BLANCS

**Anjou, Château de Plaiseance, 2024** 8  
*Chenin frais, vif et minéral*

**Mâcon, Guillot-Broux, En Serre, 2023** 8  
*Sec, Minéral, Gras, boisé*

**Côtes du Rhône, Clos du Cailloux, 2024** 7,5  
*Sec, Fruité, Pulpeux*

**Vin de France, Myrko Tépous, Saint François, 2023** 8  
*Un vin solaire et pulpeux près des gorges du Verdon*

**Coteaux de l'Aubance, Matin Calme, 2023** 8  
*Moelleux, Gourmand, fruité*

VINS ROUGES

**Bourgogne Pinot Noir, Nancelle, 2024** 7,5  
*Fruité, Friand, Léger*

**Castillon, Château Pitray, Les Prairies, 2020** 8  
*Puissant, Tannin patiné, Boisé*

**Collines Rhodaniennes, D'aniello, Syrah, 2022** 7,5  
*Sec, Fruité, Gouleyant*

**Val de Loire, Timothée Delalle, La Burette, 2023** 7  
*Léger, Fruité, Croquant, Pulpeux*

ROSE

**Vdf, Myrko Tépous, La Bonté Divine, 2023** 8  
*Clair, Léger, Fruité, peu de sulfites*

*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.

# Les Flacons

<b>Champagne Pierre Trichet, Authentique, Brut</b>		75
<i>Assemblage des trois cépages champenois, Vif, tonique et équilibré</i>		
<b>Champagne Pierre Trichet, Héritage, Blanc de Blanc</b>		85
<i>Un champagne illustré par la finesse et la longueur du chardonnay</i>		
<b>Champagne Pierre Trichet, Rosé, Brut</b>		80
<i>Le bel assemblage de blancs et rouges 1er cru offre du fruit, de la légèreté</i>		
<b>Champagne Bollinger, Spécial Cuvée</b>		120
<i>Grande maison champenoise au style vineux</i>		
<b>Cidre Sassy, Sulfureuse, 33cl</b>		5.50
<b>La Flaguerie, Cidre Ulysse, 2023</b>	Le Verre 6	25
<b>La Flaguerie, Cidre Circé, 2024</b>		25
<b>Maison Hérout, Cuvée Tradition</b>		25
<b>Maison Hérout, Micro cuvée n°1</b>		29
<b>Maison Hérout, Micro cuvée n°4</b>		32
<b>Eric Bordelet, Sidre Brut</b>		28
<b>Eric Bordelet, Sidre Brut-tendre</b>		28
<b>Eric Bordelet, Sydre Argelette</b>		35
<b>Eric Bordelet, Poiré Authentique</b>	Le Verre 7	32
<b>Eric Bordelet, Poiré Granit</b>		39
<b>Benoit Lesufleur, LaFolletière 2019</b>		45
<b>Benoit Lesufleur, Friardel 2019</b>		62
<b>Maison Dupont, Cuvée Réserve</b>		42
<b>Maison Dupont, Cuvée Colette</b>		49
<b>Maison Dupont, Cidre de Glace, Givrée, 37.5cl</b>		65
<b>Aoc Palette, Château Crémade, 2023</b>		45
<i>Co-plantation de plusieurs cépages provençaux près d'Aix en Provence</i>		
<b>Aoc Côteaux d'Aix en Provence, Château Révelette, 2024</b>		42
<i>Rosé Fruité, solaire et charnu de Provence</i>		
<b>Vin de France, Myrko Tépous, La Bonté Divine, 2023</b>		32
<i>Rosé Fruité, solaire et clair de Provence</i>		
<b>Aoc Bandol, Château de Pibarnon, 2024</b>		56
<i>Mourvèdre donnant des rosés de caractère</i>		

BULLES

ROSÉS

# Les Flacons

**PROVENCE** **Vin de France**, Château Révélette, Pur Blanc, 2023

*Une cuvée expérimentale sans soufre de Peter Fisher*

**Vin de France**, Myrko Tépous, Saint François, 2023

*Un vin solaire et pulpeux près des gorges du Verdon*

**Vdt**, Villa Minna, Villa, 2024

*Un vin fruité et pulpeux près d'Aix en Provence*

**LOIRE** **Muscadet**, Domaine Lieubeau, Bel Abord, 2022

*Vif, minéral, droit et fin, cépage melon de Bourgogne*

**Coteaux de l'aubance**, Domaine du Matin Calme, 2023

*Douceur du Botrytis équilibré par la vivacité du Chenin*

**Anjou**, Château de Plaiseance, 2024

*Un joli chenin floral et frais du centre Loire*

**Menetou-Salon**, La Croix Margot, 2024

*Vivacité et minéralité d'un sauvignon Ligérien*

**Vouvray**, Benjamin Serrer, Les Troix Chênes, 2023

*Tension et minéralité, vin léger et charmant*

**BOURGOGNE** **Chablis**, Samuel Billaud, 2022

*Un Chardonnay chablisien fruité et aérien*

**Mâcon**, Guillot-Broux, En Serre, 2023

*Rondeur et densité d'un chardonnay du sud de la Bourgogne*

**Bourgogne Aligoté**, Michel Lafarge, Raisins Dorés, 2021

*Le style bourguignon classique, doté d'une belle fraîcheur!*

**Meursault**, Domaine Michel Lafarge, 2022

*Chardonnay bourguignon gras et ample*

**RHÔNE** **Côtes du rhône**, Clos du Cailloux, 2024

*Bel assemblage de la vallée du Rhône, offrant un vin fruité et floral*

**Saint Joseph**, Romain D'Aniello, 2024

*Marsanne, accompagnée de Roussanne. Rondeur et notes florales*

**Saint Joseph**, Julien Pilon, Dimanche à Lima, 2023

*Vin Gras et expressif du rhône*

**SUD** **Costières de Nîmes**, Clos des Centenaires, Roussanne, 2023

*Vin pulpeux et fruité, légèrement boisé, par Luc Baudet à Vauvert*

**ALSACE** **Alsace**, A minima, Domaine Trapet, 2023

*Un vin tendu et salivant d'un domaine emblématique alsacien*

N'hésitez pas à demander le livre du cave du Restaurant  
Gastronomique pour un plus large choix!

*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.

VINS BLANCS

# Les Flacons



<b>PROVENCE</b>	<b>Vin de France, Château Révélette, Pur Grenache, 2023</b> <i>Un Grenache juteux et fruité, sans souffre</i>	37
	<b>Aoc Côteaux d'Aix en Provence, Villa Minna, 2021</b> <i>Vin riche et solaire de Provence, Fruité et Gouleyant</i>	38
	<b>Igp Coteaux du Verdon, Myrko Tépous, Nitchivo, 2020</b> <i>Joli Carignan intense près des gorges du Verdon</i>	45
<b>LOIRE</b>	<b>Bourgueil, Ansodelles, Rencontre, 2017</b> <i>Fraicheur de la Loire, Robusteste du Cabernét Franc</i>	50
	<b>Menetou-Salon, Domaine de la Croix Margot, 2023</b> <i>Légèreté et Fraîcheur; ce pinot noir est très élégant</i>	30
	<b>Igp Val de Loire, Timothée Delalle, la Burette, 2023</b> <i>Assemblage de Gamay et Cabernets juteux et fruité</i>	28
<b>BORDEAUX</b>	<b>Castillon, Château Pitray, Les Prairies, 2020</b> <i>Un vin signé Nina Mitjaville, du fruit, de l'élevage, qui offrent un vin charnu</i>	45
	<b>Montagne Saint-Emilion, Château Treytins, 2020</b> <i>Style classique bordelais, profond et boisé</i>	69
<b>BOURGOGNE</b>	<b>Chiroubles, Lafarge-Vial, 2023</b> <i>Un gamay floral, fruité et gouleyant!</i>	52
<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir, Nancelles, 2024</b> <i>Croquant, Fruité, Friand</i>	32
	<b>Bourgogne Côte d'Or, Mikulski, 2022</b> <i>Grand vigneron de la Côte de Beaune, ses vins sont dotés d'une maturité fraîche</i>	68
	<b>Pernand Vergelesses, Boudier, Les Fichots, 2023</b> <i>Finesse, élégance et parfum d'un Pinot Noir de la côte de Beaune</i>	95
<b>RHÔNE</b>	<b>Saint Joseph, Romain D'Aniello, 2022</b> <i>Une Belle Syrah aux notes poivrées et au profil profond</i>	55
	<b>IGP Collines rhodaniennes, Romain d'Aniello, Syrah, 2022</b> <i>Une Syrah puissante, charpenté et bien aromatique</i>	28
	<b>Crozes Hermitage, Julien Pilon, Buveur d'Argile, 2023</b> <i>Puissance, Fougue et profondeur d'une syrah solaire!</i>	49
<b>SUD</b>	<b>Aoc Costières de Nîmes, ClosCentenaires, Grenache, 2022</b> <i>Un Grenache vieilles vignes gouleyant et fruité fait par Luc Baudet</i>	54
	<b>Madiran, Brumont, Bouscassé, 2018</b> <i>Tannins du Tannat, Robusteste du Cabernet Sauvignon, Fruit du Franc</i>	38

Symbiose

Prix Nets en euros. Service Compris.

# Les cocktails classiques

## APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, Perrier

12

## HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau Balbec, Prosecco, Perrier

13

## FRENCH SPRITZ

Bonbon sauvage, Prosecco, Perrier

13

## CAÏPIRINHA

Cachaça, Citron vert, Cassonade

13

## CAÏPIRINHA PASSION GINGER

Cachaça, Citron vert, Cassonade, Passion, Gingembre

14

## PALOMA

Tequila, Pamplemousse, Citron Vert, Perrier

13

## GIN TONIC C'EST NOUS

Gin c'est nous, Tonic, Poivre, Concombre

12

## WHISKY SOUR

Whisky, Citron Jaune, Sucre, Blanc d'oeuf, Angostura

14

## MAI TAI

Rhum blanc, rhum ambré, Citron vert, Triple sec, Sirop d'orgeat

14

## SIDE CAR

Cognac, Cointreau, Citron Jaune

14

## NEGRONI

Gin, Martini Rouge, Campari

12

## AMERICANO

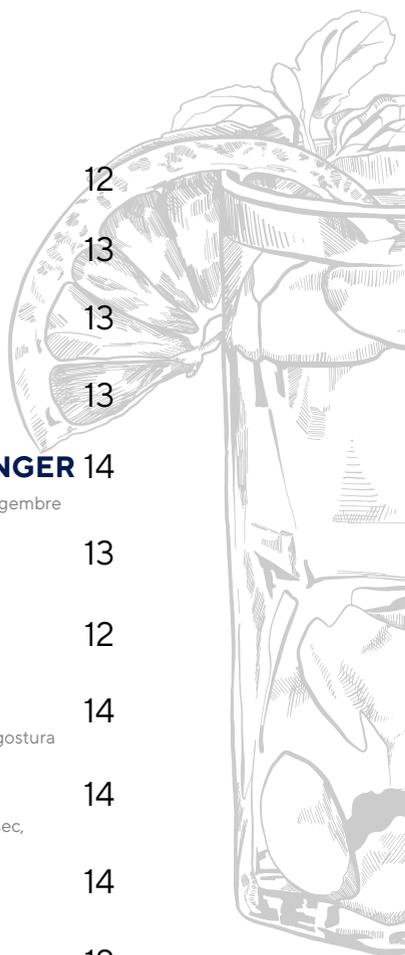
Campari, Martini Rouge et Blanc

12

## PORN-STAR MARTINI

Vodka, jus et purée de passion, citron, Coupe de Champagne

16



# Les cocktails créations

## **YUMESHU** 15

Umeshu (liqueur de prunes asiatique, Fruit de la passion, Coco, Liqueur de Cacao)

## **MARA** 15

Gin marin, Gulaman, Infusion écorces de Citrons et Algues, Mandarine Napoléon

## **MÉDITÉRANNÉEN** 16

Vodka au poivre Timut, Sirop de Romarin, Pamplemousse, Noilly Prat

## **ÉTÉ NORMAND** 15

Calvados, Eau de Thym, Italicus, Citron, Jus de Pomme

## **TIKI MANGO** 14

Rhum blanc & ambré, Cordial mangue- jalapenos, Ananas, Maracuja

## **PÉCHÉ D'ALTOS** 14

Tequila blanche & reposado, Sirop Abricot et Romarin, Jus de Pêches, Peychaud's bitter, Eau gazeuse

## **LE PRIMAVERA** 15

Gin Hendrick's, Abricot, Sureau, Absinthe, Sirop de Basilic

## **L'ISPAHAN CABOURGEAIS** 16

Sureau BALBEC, Soho, framboise, thé vert à la rose et fruits exotiques

## Les mockstails

## **MISS CANDY** 12

Hibiscus, Ananas, Menthe, Tonic

## **LADY PEACH** 12

Jus de pêche, Citron, Sirop romarin et Abricot, Pomme, eau gazeuse

## **MANGO MIRAGE** 12

Cordial Mangue & Piment, Passion, Ananas, Gingembre



*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.

# Les Bières

## Pression

Gallia Champ libre

25cl 4,50

50cl 8

## Bouteille 33cl

Gallia Weiserversa

5,50

Corona

5,00

Cotentine Calva

7,00

Mort subite Kriek

4,50

# Les Apéritifs 4cl

Ricard

4,50

Pastis

4,50

Pastis du verger, C'est nous

5

Martini Bianco

5

Martini Rosso

5

Campari

5

Lillet Blanc

5

Noilly Prat

6

# Les Liqueurs 4cl

Baileys

6

Amaretto Disaronno

6

Chartreuse

10

Chambord

7

Italicus

7

Limoncello C'est nous

8

Menthelo, Balbec

8

Limoncello, Balbec

8

Arancello, Balbec

8

Surello, Balbec

8

Mandarine

6



# Les Whiskys 4cl



<i>Jameson</i>	8
<i>Ballentines</i>	7
<i>Glenfidich 12 ans Triple Oak</i>	9
<i>Bulleit Bourbon</i>	9
<i>Lagavulin 16 ans</i>	20
<i>Nikka</i>	15
<i>Eau de vie de Malt, Esprit Clair, Balbec</i>	14
<i>Tourbé, Esprit Clair, Balbec</i>	14

# Les Rhums et Cachaça 4cl

Havana Club 3 ans	7
Don papa	9
Zacapa 23 ans	14
Savana blanc	7
Savana Lontan	10
Kannou, Balbec	10
Leblon	8

# Les Calvados 4cl

Maison Hérout, 12 ans	12
La Flaguerie, VSOP	8
La Flaguerie, 10ans	10
La Flaguerie, 20ans	21
Maison Dupont, 15 ans	25
Maison Dupont, 30 ans	45
Maison Dupont, 1980	60
Maison Dupont, Fût n.3 Rhum Caroni	17
Maison Dupont Fût de Whisky Islay	19

*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.



## Les Gins <sup>4cl</sup>

<i>Tanqueray</i>	8
<i>Hendrick's</i>	8
<i>Monkey 47</i>	10
<i>C'est nous</i>	10
<i>C'est nous, Concombre, Basilic, Pomme</i>	10
<i>Anaë</i>	10
<i>Caviar Bleu</i>	12

## Les Tequilas <sup>4cl</sup>

<i>Camino Real</i>	7
<i>Patron Silver</i>	15

## Les Vodkas <sup>4cl</sup>

<i>Absolut Blue</i>	8
<i>Grey Goose</i>	12
<i>C'est nous</i>	12

## Les Eaux de vie <sup>4cl</sup>

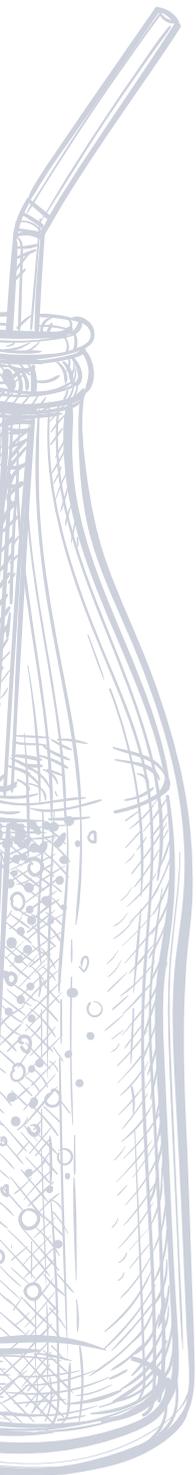
<i>Poire</i>	8
<i>Absinthe, Balbec</i>	10

## Les Cognacs et Armagnacs <sup>4cl</sup>

<i>Hennessy</i>	8
<i>Remy Martin Xo</i>	35
<i>Delamain, pale and Dry xo</i>	12
<i>Delamain, Pleïade</i>	30
<i>Monluc 5 ans</i>	10
<i>Monluc 2001</i>	15

*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.



## Les Sodas

Coca Cola	4
Coca Cola Zéro	4
Ice- Tea	4
Limonade	4
Schweppes Agrumes	4
Schweppes Indian Tonic	4
Fever Tree tonic	4
Fever Tree Ginger beer	4

## Les Jus

Charles Papillon Framboise, 25cl	8
Charles Papillon Pêche, 25cl	8
Charles Papillon Poire, 25cl	8
Charles Papillon Orange, 25cl	8
Charles Papillon Tomate, 25cl	8
Brut de Pressoir, Pomme, La Flaguerie	6

## Les Sirops

Monin Grenadine	4
Monin Menthe	4
Monin Pêche	4
Monin Orgeat	4
Monin Citron	4

## Les Eaux

Perrier 33 cl	4
Evian 0.75cl	8
Badoit 0.75cl	8
Chateldon 0,75L	10
Notre Eau filtrée plate, 0.75cl	5
Notre Eau filtrée gazeuse, 0.75cl	5

*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.

# Les Cafés



Expresso Illy	3,50
Expresso Illy Grand Cru Ethiopie	4,50
Expresso Illy Grand Cru Guatemala	4,50
Expresso Illy GrandCru Bresil	4,50
Allongé Illy	4
Décaféiné Illy	3,50
Noisette Illy	4
Crème Illy	5
Cappuccino Illy	6
Café frappé	8
Double expresso	7

# Les Thés Dammann 4,50



Thé Vert Menthe
Thé Vert Gunpowder
Thé Vert Bali
Thé Vert Jasmin
Thé Noir Earl Grey
Thé Noir Fruits rouges
Thé noir Caramel
Tisane Verveine
Tisane Rooibos Citrus
Tisane du Berger
Chocolat Chaud

5

*Symbiose*

Prix Nets en euros. Service Compris.