



PRESENTS

DRY JANUARY,
RÉINVENTÉ.
DRY JANUARY,
REDIFINED.

Découvrez le plaisir sans alcool.

Une mixologie contemporaine où l'équilibre devient un art et la créativité, une signature.

À l'occasion du Dry January, cinq cocktails emblématiques sont réinventés avec précision, chaque ingrédient trouvant sa place dans une composition harmonieuse et élégante.

Discover the pleasure of alcohol-free indulgence.

A contemporary approach to mixology, where balance becomes an art and creativity a signature.

For Dry January, five iconic cocktails are reimagined with precision, each ingredient finding its place in a harmonious and elegant composition.

DRY JANUARY SELECTION

22 €

PASSION START - 12 cL

AMARRETTI, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION, FRENCH BLOOM

AMARETTI, VANILLA SYRUP, PASSION FRUIT PUREE, FRENCH BLOOM

NOT GUILTY SPRITZ - 12 cL

LYRE'S ITALIEN, FRENCH BLOOM, SODA

LYRE'S ITALIAN, FRENCH BLOOM, SODA

NEGRONI FREE - 12 cL

JNPR n°1, VRMH n°1, BTTR n°1

JNPR n°1, VRMH n°1, BTTR n°1

ESPRESSO NOT MARTINI - 12 cL

LYRE'S ESPRESSO, SIROP DE VANILLE

LYRE'S ESPRESSO, VANILLA SYRUP

NOT STORMY - 16 cL

SOBER, VERJUS, GINGER BEER

SOBER, VERJUS, GINGER BEER



PRESENTS

SIGNATURE BOTANIQUE BOTANICAL SIGNATURE

58° boulevard de la Croisette... Une adresse légendaire où,
depuis des décennies, l'élégance cannoise se savoure.

Pour cette nouvelle saison, notre équipe de mixologues signe une carte exclusive
inspirée par les trésors que nous offre la nature.

Les herbes et plantes aromatiques se transforment en accords délicats,
donnant naissance à des créations singulières qui rendent hommage
aux textures, aux couleurs et aux fragrances méditerranéennes.

Au Bar 58, chaque cocktail est une promenade, chaque arôme une escale,
et chaque verre un fragment vivant du jardin du Carlton.

-

*58° boulevard de la Croisette... A legendary address where,
for decades, Cannes elegance has been savoured.*

*For this new season, our team of mixologists unveils an exclusive menu
inspired by the treasures nature has to offer.*

*Herbs and aromatic plants are transformed into delicate harmonies,
giving life to singular creations that pay tribute to Mediterranean textures, colors, and fragrances.*

*At Bar 58, each cocktail is a stroll, each aroma a stop along the way,
and every glass a living fragment of the Carlton's garden.*

THE SIGNATURES

28 €

BELUGA MARTINI - 12 cl

VODKA BELUGA GOLD LINE OLIVE VERVEINE, LUXARDO NOISETTE, SUCRE DE CANNE

*BELUGA GOLD LINE VODKA FAT-WASHED WITH VERBENA OLIVE,
HAZELNUT LUXARDO, CANE SUGAR*

-

CUBAN ROYALE - 12 cl

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, CORDIAL DE MENTHE, VERJUS,

ESPUMA DE MOËT & CHANDON

HAVANA CLUB 3 RUM, MINT CORDIAL, VERJUS, MOËT & CHANDON ESPUMA

-

KUMQUAT SOUR - 12 cl

BOURBON BULLEIT INFUSÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER,

CORDIAL KUMQUAT-PERSIL, BITTERS ANGOSTURA, ZESTE DE CITRON

*FIG LEAF INFUSED BULLEIT BOURBON, KUMQUAT-PARSLEY CORDIAL,
ANGOSTURA BITTERS, LEMON ZEST*

THE SIGNATURES

28 €

BANANA PUNCH - 9 CL

ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE,

ANGOSTURA BITTERS, LAIT INFUSÉ À LA BANANE RÔTIE

ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA, FRESH LEMON JUICE, CANE SUGAR,

ANGOSTURA BITTERS, ROASTED BANANA INFUSED MILK

-

SPICY SHISO - 12 CL

TEQUILA DON JULIO INFUSÉE AU SHISO,

COINTREAU, VERJUS, PIMENT

SHISO-INFUSED DON JULIO TEQUILA, COINTREAU, VERJUS, HOT PEPPER

-

COCO SILK - 16 CL

RHUM HAVANA CLUB, CRÈME DE COCO,

JUS D'ANANAS, FEUILLE DE SAUGE - CLARIFIÉ

HAVANA CLUB RUM, COCONUT CREAM,

PINEAPPLE, SAGE LEAF - CLARIFIED

THE SIGNATURES

28 €

BEE CHAMPAGNE - 16 cl

GIN TANQUERAY, SIROP MIEL-LAVANDE, CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

TANQUERAY GIN, HONEY-LAVENDER SYRUP, MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

-

BREAK TIME - 12 cl

VODKA BELUGA NOBLE, LAIT INFUSÉ À LA BERGAMOTE,

LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE VANILLE-BADIANE

BELUGA NOBLE VODKA, BERGAMOT-INFUSED MILK,

COFFEE LIQUOR, VANILLA-STAR ANISE SYRUP

-

OAXACA BREEZE - 16 cl

MEZCAL CASAMIGOS, CITRON VERT, CORIANDRE, FEVER TREE POMELOS, BITTER

SIRENE

Mezcal Casamigos, Lime, Coriander, Fever tree pomelos, bitter sirene

THE MOCKTAILS

18 €

BASIL FREE - 10 cl

TANQUERAY ALCOHOL FREE SPIRIT, JUS DE CITRON VERT,

SUCRE DE CANNE, BASILIC, CONCOMBRE, FEE FOAM

TANQUERAY ALCOHOL FREE SPIRIT, LIME JUICE,

CANE SUGAR, BASIL, CUCUMBER, FEE FOAM

-

DETOX-MOI - 16 cl

GINGEMBRE FRAIS, JUS DE POMME, CITRON VERT, CONCOMBRE, BASILIC

FRESH GINGER, APPLE JUICE, LIME, CUCUMBER, BASIL

-

SPRINGTIME - 16 cl

TANQUERAY ALCOHOL FREE SPIRIT, CORDIAL DE FRAMBOISE,

BASILIC, TONIC WATER

TANQUERAY ALCOHOL FREE SPIRIT , RASPBERRY CORDIAL,

BASIL, TONIC WATER

-

WALK IN THE GARDEN - 16 cl

THÉ HIBISCUS FRUITS ROUGES, JUS DE CRANBERRY,

VERJUS, SUCRE DE CANNE, GÉRANIUM

RED BERRY HIBISCUS TEA, CRANBERRY JUICE, VERJUS, CANE SUGAR , GERANIUM

LES APERITIFS

VERMOUTH & AMER - (7 cL)

20 €

CAMPARI CASK TALE
CAMPARI
LUXARDO BITTER BIANCO & ROSSO
LUXARDO ANTICO VERMOUTH
ANTICA FORMULA CARPANO
COCCHI AMERICANO
LA QUINTINYE ROYAL ROUGE & BLANC
MARTINI ROSSO, BIANCO & DRY
RAMAZZOTTI ROSATO
LILLET BLANC
NOILLY PRAT
SUZE

ANISES - (5 cL)

16 €

PERNOD ABSINTHE
PASTIS 51
RICARD
PASTIS MANGUIN

SHERRY - (7 cL)

16 €

TIO PEPE SHERRY FINO

PORTO - (7 cL)

RAMOS PINTO 10 ANS	16 €
RAMOS PINTO 20 ANS	18 €
RAMOS PINTO 30 ANS	35 €

LES SPIRITUEUX

GIN - (5 cL)

TANQUERAY LONDON - <i>Ecosse</i>	24 €
GENEROUS ORIGINAL - <i>France</i>	24 €
BULLDOG - <i>Angleterre</i>	24 €
HENDRICK's - <i>Ecosse</i>	24 €
BOMBAY SAPPHIRE 1er Cru - <i>Angleterre</i>	24 €
GIN D'AZUR - <i>France</i>	24 €
HAYMAN's SLOE GIN - <i>Angleterre</i>	24 €
GIN MARE - <i>Espagne</i>	25 €
PLYMOUTH ORIGINAL - <i>Angleterre</i>	26 €
BARTOLOMEO - <i>Charente-Maritime, France</i>	26 €
GARDENER - <i>France</i>	26 €
THE BOTANIST - <i>Islay, Ecosse</i>	26 €
MALFY - <i>Italie</i>	26 €
ROKU - <i>Japon</i>	26 €
G'VINE FLORAISSON - <i>France</i>	26 €
TANQUERAY TEN - <i>Ecosse</i>	28 €
NOUAISSON BY G'VINE - <i>France</i>	28 €
OLI-GIN - <i>Provence, France</i>	30 €
NOUAISSON RESERVE BY G'VINE - <i>France</i>	30 €
KI NO BI - <i>Japon</i>	32 €
COMTE DE GRASSE 44°N - <i>Provence, France</i>	32 €
MONKEY 47 - <i>Allemagne</i>	32 €

VODKA - (5 CL)

ABSOLUT ELYX - <i>Suède</i>	24 €
STOLICHNAYA ELIT	24 €
CIROC - <i>France</i>	24 €
BELUGA NOBLE - <i>Montenegro</i>	24 €
KETEL ONE - <i>Pays-Bas</i>	24 €
HAKU - <i>Japon</i>	24 €
BELVÉDÈRE - <i>Pologne</i>	25 €
GREY GOOSE - <i>France</i>	25 €
BELUGA GOLD LINE - <i>Montenegro</i>	55 €
BELUGA EPICURE SÉRIE II LALIQUE - 70 cl	15 000 €

RHUM & CACHAÇA - (5 CL)

SAINT-JAMES PURE CANE BIO - <i>La Martinique, France</i>	24 €
BACARDI CUATRO - <i>Porto Rico</i>	24 €
HAVANA - 3 ans - <i>Santa Cruz, Cuba</i>	24 €
KRAKEN BLACK SPICED RUM - <i>Trinité & Tobago</i>	24 €
LEBLON CACHACA - <i>Brésil</i>	24 €
SAINT-JAMES XO - <i>La Martinique, France</i>	25 €
BACARDI 8 - <i>Porto Rico</i>	26 €
HAVANA - 7 ans - <i>Santa Cruz, Cuba</i>	26 €
SAINT-JAMES VSOP - <i>La Martinique, France</i>	26 €
SANTA TERESA 1796 - <i>Venezuela</i>	28 €
ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA- <i>Guatemala</i>	30 €
J.M. XO - <i>La Martinique, France</i>	35 €
ZACAPA EDICION NEGRA - <i>Guatemala</i>	38 €
MOUNT GAY Xo - <i>Île de la Barbade</i>	40 €
ZACAPA CENTENARIO XO - <i>Guatemala</i>	45 €
SAINT-JAMES L'ESSENTIEL - <i>La Martinique, France</i>	65 €
ZACAPA CENTENARIO ROYAL - <i>Guatemala</i>	85 €

TEQUILA & MEZCAL - (5 cL)

DON JULIO BLANCO	24 €
1800 SILVER	24 €
1800 REPOSADO	26 €
1800 AÑEJO	28 €
DON JULIO REPOSADO	28 €
CASAMIGOS BLANCO	28 €
CASAMIGOS REPOSADO	30 €
DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO	30 €
1800 CRISTALINO	30 €
CASAMIGOS AÑEJO	32 €
DON JULIO 70 CRISTALINO	45 €
KOMOS REPOSADO ROSA	60 €
DON JULIO ROSADO	70 €
KOMOS AÑEJO CRISTALINO	80 €
DON JULIO 1942	85 €
PATRON GRAND PLATINUM	95 €
CLASE AZUL REPOSADO	95 €
PATRON BURDEOS	140 €
KOMOS EXTRA AÑEJO	150 €
CLASE AZUL AÑEJO	220 €
CASAMIGOS MEZCAL	28 €
DEL MAGUEY VIDA	28 €
ILEGAL MEZCAL	30 €

LES WHISKIES

AMERICAIN & CANADIEN (5 cL)

JACK DANIEL's	24 €
MAKER's MARK	24 €
BULLEIT RYE	24 €
BULLEIT BOURBON	24 €
BUFFALO TRACE	24 €
CANADIAN CLUB	24 €
WOODFORD RESERVE	25 €
WHISTLE PIG RYE - 10 ans	30 €

IRLANDAIS (5 cL)

ROE & CO blended	24 €
JAMESON's	24 €
BUSHMILLS - 10 ans	24 €
BUSHMILLS - 16 ans	35 €
BUSHMILLS - 21 ans	60 €

JAPONAIS (5 cL)

HAKUSHU 18	185 €
YAMAZAKI 18	245 €

ECOSSAIS (5 cL)

BLEND

MONKEY SHOULDER	24 €
JOHNNIE WALKER Black Label	24 €
CHIVAS - 12 ans	25 €
CHIVAS - 18 ans	35 €
ROYAL SALUTE 21	65 €
ROYAL SALUTE 62 GUN	200 €
JOHNNIE WALKER Blue Label	70 €

MALT

AULTMORE - 12 ans	24 €
GLENMORANGIE - 10 ans	25 €
GLEFIDDICH - 12 ans	25 €
GLEFIDDICH - 15 ans	27 €
MACALLAN - 12 ans	27 €
TALISKER - 10 ans	28 €
BALVENIE - 14 ans et 12 ans	28 €
GLENKINCHIE - 12 ans	30 €
DALWHINNIE - 15 ans	30 €
CRAIGELACHIE - 13 ans	32 €
OBAN - 14 ans	32 €
LAGAVULIN - 16 ans	32 €
GLEFIDDICH - 21 ans	50 €
HIGHLAND PARK - 18 ans	65 €
MACALLAN - 18 ans	120 €
BALVENIE - 25 ans	145 €

LES DIGESTIFS

COGNAC (5 cL)

REMY MARTIN VSOP	27 €
HENNESSY VSOP	27 €
REMY MARTIN XO	55 €
HENNESSY XO	55 €
HENNESSY PARADIS	220 €
LOUIS XIII (2 cl)	220 €
LOUIS XIII	480 €
RICHARD HENNESSY	460 €

ARMAGNAC (5 cL)

CHÂTEAU DE LAUBADE - XO CARAFE DIAMANT	24 €
CHÂTEAU DE LAUBADE - INTEMPOREL N°5	35 €

CALVADOS (5 cL)

CHRISTIAN DROUIN Millésime 2000	55 €
---------------------------------	------

EAU DE VIE (5 cL)

POIRE WILLIAMINE MORAND - Suisse	27 €
FRAMBOISE MORAND - Suisse	27 €
PISCO EL GOBERNADOR RESERVADO - Chili	27 €
MARC DE BOURGOGNE HORS D'ÂGE - France	27 €
MARC D'OTT Rosé - Provence, France	30 €
GRAPPA POLI BARRIQUE - Italie	30 €
GRAPPA NONINO 5 y.o - Italie	30 €
GRAPPA NONINO PICOLIT 10 y.o - Italie	90 €
GRAPPA NONINO RISERVA 20 y.o - Italie	95 €
GRAPPA NONINO RISERVA 28 y.o - Italie	150 €

LIQUEURS (5 CL)

22 €

BENEDICTINE

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD

GENEPI

JÄGERMEISTER

AMARO MONTENEGRO

DRAMBUIE

MANDARINE NAPOLEON

CHAMBORD

KAHLUA

GRAND MARNIER - CORDON ROUGE

COINTREAU

GET 27

GET 31

BAILEYS

FRANGELICO

FERNET BRANCA

LIMONCELLO VILLA MASSA

SAMBUCA RAMAZZOTTI

MARASQUIN LUXARDO

GALLIANO

ANISETTE MARIE BRIZARD

AMARETTO DI SARONNO

CHARTREUSES (5 CL)

JAUNE

22 €

VERTE

24 €

JAUNE M.O.F

24 €

ELIXIR 1605

25 €

BIERES

EVENT FOR HERITAGE

17 €

EN CHOISISANT CETTE BIÈRE, VOUS CONTRIBUEZ À DES CAUSES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES. UNE PARTIE DE LEURS PROFITS EST REVERSÉE À DES PROJETS RÉGIONAUX REMARQUABLES.

BY CHOOSING THIS BEER YOU ARE CONTRIBUTING TO ENVIRONMENTAL AND SOCIAL CAUSES. THEY DONATE PART OF THEIR PROFITS TO REMARKABLE REGIONAL PROJECTS.

A LA FUT - HOP WAVE BLONDE (33 CL) - *France*

A LA FUT - FLYING HOP IPA (33 CL) - *France*

BLUE COAST BLONDE & IPA (33 cl) - *France* 15 €

CARLSBERG (33 cl) - *Danemark* 15 €

KRONENBOURG 1664 (33 cl) - *France* 15 €

GRIMBERGEN Blanche (33 cl) - *Belgique* 15 €

BROOKLYN LAGER (33 cl) - *Etats-Unis* 15 €

CORONA (33 cl) - *Mexique* 15 €

1664 SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE 0,0° (33 CL) - *France* 12 €

LES VINS AU VERRE

15 CL

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

28 €

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ

35 €

RUINART BLANC DE BLANCS

48 €

LES VINS BLANCS

AOP CHABLIS

22 €

DOMAINE D'HENRI - CUVÉE SAINT-PIERRE

AOP CÔTES DE PROVENCE

26 €

CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - CUVÉE FANTASTIQUE

AOP SANCERRE

26 €

DOMAINE VACHERON

LES VINS ROUGES

AOP CÔTE DE PROVENCE

23 €

CHÂTEAU SAINTE - MARGUERITE

AOP HAUT-MÉDOC

25 €

CHÂTEAU MALESCASSE

AOP SANCERRE

28 €

DOMAINE VACHERON

LES VINS ROSÉS

AOP CÔTE DE PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE - MARGUERITE - SYMPHONIE

15 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

20 €

CHÂTEAU D'ESCLANS - WHISPERING ANGEL

IGP VAR

20 €

CHÂTEAU MINUTY - ROSÉ & OR

LES VINS LIQUOREUX

12 CL

AOP MUSCAT BEAUME DE VENISE

15 €

DOMAINE DURBAN - 2021

AOP ALSACE G.C. ZINKÖPFLE - GEWÜRTZTRAMINER VT

30 €

PAUL KLUBER - 2022

NOTRE PATRIMOINE CHAMPAGNE

75 cL

LES ROSÉS

DOM PÉRIGNON ROSÉ MILLÉSIME 2009	1 400 €
CRISTAL ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME 2013	965 €
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ MILLÉSIME 2006	760 €
LAURENT PERRIER ROSÉ	250 €
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ	230 €

LES BRUTS

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	175 €
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE	560 €
CRISTAL ROEDERER MILLÉSIME 2015	780 €
DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2015	750 €
KRUG GRANDE CUVÉE	640 €
BOLLINGER GRANDE ANNÉE MILLÉSIME 2014	575 €
BARON DE ROTHSCHILD RARE COLLECTION	530 €
POMMERY LOUISE NATURE MILLÉSIME 2006	360 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	180 €

LES BLANCS DE BLANCS

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	210 €
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS	1195 €
BILLECART SALMON GRAND CRU MILLÉSIME 2008	320 €
RUINART BLANC DE BLANCS	295 €

LES MAGNUMS

150 cL

CRISTAL ROEDERER MILLÉSIME 2008	1 550 €
DOM PERIGNON MILLÉSIME 2012	1 500 €
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANC	420 €
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	350 €

NOS CHAMPAGNES D'AUTEURS

DÉCOUVREZ L'AUTHENTICITÉ DES CHAMPAGNES D'AUTEURS ET DE TERROIRS
À TRAVERS NOTRE SÉLECTION PROVENANT DES RÉGIONS RENOMMÉES DE LA CÔTE DES BAR,
LA MONTAGNE DE REIMS, LA CÔTE DES BLANCS ET LA VALLÉE DE LA MARNE.

CHAQUE BOUTEILLE RACONTE UNE HISTOIRE DE PASSION
TRANSMISE DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION PAR DES VIGNERONS FAMILIAUX,
OFFRANT DES SAVEURS UNIQUES ET IMPRÉVISIBLES, TÉMOINS DES SUBTILS CHANGEMENTS
DE CHAQUE RÉCOLTE. CES VIGNERONS DÉFENDENT L'ESSENCE MÊME DU VIN,
PRIVILÉGIANT SOUVENT DES MÉTHODES DE CULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIQUE.

DÉGUSTER UN CHAMPAGNE DE VIGNERONS, C'EST SAVOURER
UN TRÉSOR FRANÇAIS PRÉSERVÉ, OÙ L'AUTHENTICITÉ ET LA TRADITION S'EXPRIMENT.

*DISCOVER THE AUTHENTICITY OF ARTISANAL CHAMPAGNES FROM RENOWNED REGIONS
LIKE THE CÔTE DES BAR, MONTAGNE DE REIMS, CÔTE DES BLANCS, AND VALLÉE DE LA MARNE
THROUGH OUR CURATED SELECTION.*

*EACH BOTTLE TELLS A STORY OF PASSION PASSED DOWN THROUGH GENERATIONS
BY FAMILY VINTNERS, OFFERING UNIQUE AND UNPREDICTABLE FLAVOURS
THAT REFLECT THE SUBTLE CHANGES OF EACH HARVEST.*

*THESE VINTNERS UPHOLD THE TRUE ESSENCE OF WINE, OFTEN FAVOURING ORGANIC
OR BIODYNAMIC FARMING METHODS. TASTING A CHAMPAGNE FROM THESE VINTNERS
IS SAVOURING A PRESERVED FRENCH TREASURE,
WHERE AUTHENTICITY AND TRADITION SHINE THROUGH.*



NOS CHAMPAGNES D'AUTEURS

PASCAL AGRAPART

AVIZOISE GRAND CRU, BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT DE 3 G/L.	2018	405 €
---	------	-------

JACQUES LASSAIGNE

LE COTET, PINOT MEUNIER EXTRA-BRUT DE 2,1 G/L.	2022	245 €
---	------	-------

BERNIER LARMANDIER

ROSÉ DE SAIGNÉ, PINOT MEUNIER EXTRA-BRUT DE 2,5 G/L.	NV	280 €
---	----	-------

JACQUES SELOSSE

ROSÉ, CHARDONNAY – PINOT NOIR EXTRA-BRUT DE 1.3 G/L	NV	1 500 €
--	----	---------

SUBSTANCE, CHARDONNAY EXTRA-BRUT DE 1.5 G/L	NV	1 645 €
--	----	---------

FRANCIS BOULARD & FILLE

MURGIERS, PINOT MEUNIER – CHARDONNAY – PINOT NOIR BRUT NATURE DE 0 G/L.	NV	165 €
--	----	-------

LES VINS BLANCS

75 cL

LA LOIRE

SANCERRE - SILEX
DOMAINE LAPORTE - France 2023 (BIO) 120 €

LA BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE D'OR
GUY BOCARD - 2022 95 €

POUILLY-FUISSÉ - Secret Minéral
DOMAINE DENIS JEANDEAU - 2021 170 €

LA PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU MIRAVAL - 2023 90 €

IGP VAR - Blanc & Or
CHÂTEAU MINUTY - 2022 120 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Fantastique
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - 2022 125 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Clos Mireille
DOMAINE OTT - 2022 140 €

AOP CÔTES DE PROVENCE
SAINT ANTON - 2020 135 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Marguerite
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - 2022 180 €

L'ALSACE

AOP RIESLING - Cuvée Frédéric Emile
TRIMBACH - France 2016 190 €

LES VINS ROUGES

75 cL

LA LOIRE

AOP SANCERRE
DOMAINE VACHERON - 2023 130 €

BORDEAUX

AOP PESSAC-LÉOGNAN
CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION - 2019 195 €

AOP SAINT-ÉSTÈPHE
CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE - 2018 175 €

AOP POMEROL
CHÂTEAU LAPOINTE - 2016 185 €

LA BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE, PINOT NOIR
NICOLAS ROSSIGNOL - 2022 (Bio) 120 €

AOP BEAUNE 1^{ER} CRU - LES SIZIES
DOMAINE DE MONTILLE - 2020 170 €

LE RHÔNE

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE,
Télégramme - 2021 150 €

LA PROVENCE

IGP VAR - Rouge & Or
Château Minuty - 2021 115 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Fantastique
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE - 2022 125 €

AOP CÔTES DE PROVENCE - Marguerite
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE- 2018 180 €

LES VINS ROSÉS

75 CL 150 CL 300 CL 600 CL

AOP CÔTE DE PROVENCE - Symphonie CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE	75 €	140 €	270 €	530 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - Whispering Angel CHÂTEAU D'ESCLANS	95 €	180 €		
AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU MIRAVAL	90 €	170 €		
AOP CÔTES DE PROVENCE - Rose & Or CHÂTEAU MINUTY	110 €	210 €		
AOP CÔTES DE PROVENCE - Fantastique CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	115 €	220 €	430 €	850 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - Rock Angel CHATEAU D'ESCLANS	115 €	220 €		
AOP CÔTES DE PROVENCE - Clos Mireille DOMAINE OTT	130 €	250 €		
AOP CÔTES DE PROVENCE - Château d'Esclans CHÂTEAU D'ESCLANS	145 €	280 €		
IGP VAR - 281 CHÂTEAU MINUTY	170 €			
AOP CÔTES DE PROVENCE - Les Clans CHÂTEAU D'ESCLANS	170 €			

VINS MOELLEUX & LIQUOREUX

AOP MUSCAT BEAUME DE VENISE DOMAINE DURBAN -2021	70 €
AOP GEWÜRTZTRAMINER ZINKÖPFLE - Vendanges Tardives PAUL KUBLER - FRANCE 2022	125 €

SOFT

JUS DE FRUITS - 25 cL 14 €

PECHE DE VIGNE, POMME, MANGUE, TOMATE NOIRE DE CRIMEE, RAISIN BLANC
Vineyard peach, apple, mango, black Crimee tomato, white grape

NECTARS DE FRUITS - 25 cL 14 €

ABRICOT, POIRE WILLIAMS, FRAISE, FRUIT DE LA PASSION,
CANNEBERGE, LITCHI, FRAMBOISE, ANANAS
Apricot, Poire Williams, strawberry, passion fruit, cranberry, litchi,
raspberry pineapple

JUS DE FRUIT FRAIS 15 €

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE
Lemon, orange, grapefruit

EAUX MINÉRALES

75 cL

VITTEL - EVIAN - SAN PELLEGRINO - BADOIT 12 €

33 cL

EVIAN - PERRIER - BADOIT 11 €

SODAS 14 €

COCA-COLA - COCA-COLA Cherry - COCA-COLA Zéro (33 cl)
SPRITE - ORANGINA - RED BULL - FUZE TEA - GINGER ALE (25 cl)
SCHWEPES Selection Ginger Beer & Chili (25 cl)
SCWHEPPES Selection Original Tonic & Touch of Lime (25 cl)

A LA FUT - LA FRATERNAL LIMONADE (33cl)

FEVER TREE MEDITERRANEAN SALT, BITTER SAN PELLEGRINO (25 cl)

CAFÉS

EXPRESSO, DECAFEINE, MACCHIATO	9 €
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS	12 €
CAFFE LATTE	13 €

THÉS & INFUSIONS

Notre sélection 'by Canton'

14 €

THÉS NOIRS

ENGLISH BREAKFAST - DARJEELING - EARL GREY

THÉS VERTS

MOROCCAN MINT- JASMINE PEARL - JADE GREEN TIPS

INFUSIONS

LEMONGRASS AND GINGER - BERRY AND HIBISCUS - WILD ROOIBOS

CAMOMILE - VERVEINE CITRON - TRIPLE MINT -CANARINO

THÉ D'EXCEPTION

WHITE PEACH ROSE (white tea)

15 €

CHOCOLAT

CHOCOLAT, CHOCOLAT VIENNOIS

13 €

BAR
°58



De 12h00 à 22h00 – *From 12pm to 10pm*

À PARTAGER / *TO SHARE*

CECINA DE BOEUF WAGYU 38 €

Wagyu beef cecina

PIZZA À LA TRUFFE 59 €

Truffle pizza

SAUMON GRAVLAX 36 €

Salmon gravlax

FÉTA RÔTIE AU MIEL 24 €

Roasted feta with honey

SALADES / *SALADS*

KING CRAB 56 €

Pois gourmands, haricots verts, sucrose

Peas, green beans, baby lettuce

RIVIERA 32 €

*Poivrons rouges, jaunes et verts, tomates cerises, concombre,
olives noires de Kalamata, feuilles de câpres, feta, oignons rouges*

*Sweet pepper trio, cherry tomatoes, cucumber, black Kalamata olives,
caper leaves, feta, red onions*

CROISETTE BOWL 24 €

Quinoa, mangue, edamame, avocat, tomates cerises, grenade

Quinoa, mango, edamame beans, avocado, cherry tomatoes, pomegranate

SALADE DE BUTTERNUT RÔTI 22 €

Roasted butternut salad



De 12h00 à 22h00 – From 12pm to 10pm

CRUDOS

TARTARE DE LANGOUSTINE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE <i>Langoustine tartar, potato millefeuille</i>	42 €
FINES TRANCHES DE SÉRIOLE, HUILE FUMÉE <i>Fine slices of yellowtail, smoked olive oil</i>	26 €
CARPACCIO DE BŒUF <i>Beef carpaccio</i>	38 €
NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES POIRE NASHI ET CHAMPIGNONS <i>Scallops, Nashi pear and mushrooms</i>	34 €

FUSIONS

SMASH BURGER BLACK ANGUS <i>Smash burger Black Angus</i>	45 €
LOBSTER ROLL	35 €
CLUB FOCACCIA CÉSAR	36 €
CLUB FOCACCIA THON	38 €



De 12h00 à 23h00 – *From 12pm to 11pm*

DESSERTS

19 €

ENTREMET SIGNATURE À LA PISTACHE DE BRONTE

Signature entremet with Bronte pistachio

FLAN AU CHOCOLAT ARAGUANI DU VENEZUELA

Flan with Venezuelan Araguani chocolate

BABA AU VIEUX RHUM DE MARTINIQUE

Martinique aged rum baba

PAVLOVA AUX MARRONS & AGRUMES DU PAYS

Pavlova with chestnuts and local citrus fruits

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON COUPÉS

Assorted freshly cut seasonal fruits

25 €

Prix nets, taxes et services inclus

Net prices, service and taxes included

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.

*We are at your disposal for any questions
regarding specific ingredients or allergens in our dishes.*

-

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte
a pour origine garantie : Le Japon

The beef used in the dishes on this menu is guaranteed to be of Japanese origin.

-

PRIX NETS, TOUTES TAXES COMPRISES

Net prices, all taxes included

PAIEMENTS ACCEPTÉS



PAIEMENTS REFUSÉS



LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS