



La Petite Maison
RESTAURANT

Carte des Boissons



Nos Softs :

Jus de Fruit - 20cl - Alain Milliat - Valence (26) Tomate - Pomme - Pêche blanche	6,5
Citronnade - citron gingembre - Alain Milliat - 25cl	5
Infusion glacée Maison - Thé Roseya - 20cl	4
Raisin pétillant - 33cl - Val d'altier - Cogolin (83)	9
Limonade Les Cousines - 33cl - La Cig - La Seyne (83)	5
Kombucha - 33cl - Archipel - Quetigny (21) Feuille de framboisier Feuille de clémentine Feuille de cassis	7
Tonic - 20cl - Archibald - Bordeaux (33) Tonic Original OU Gingembre	4,5
Sirop Menthe - Citron - Pêche - Grenadine - Orgeat	3,5
Sodas Coca 33cl	4,5
Eaux Perrier 20cl Eau plate microfiltrée 75cl Nordaq Eau gazeuse microfiltrée 75cl Nordaq	3 4 6
<i>Nous avons choisi de vous proposer une eau microfiltrée afin de réduire notre impact sur l'environnement en supprimant le transport ainsi que le déchets de bouteilles</i>	
Sans alcool - Petit Beret - Puisserguier (34) Bières 33cl Effervescent Blanc de Blanc 75cl	7 28

Nos Boissons Chaudes :

Café / Déca Grand café Double expresso - Cappuccino - Latte	2,5 3,5
Thé & Infusions - Servi avec sa cuillère de miel de Provence Sieste dans la lavande - Thé vert, pêche, lavande - Vive l'été - Thé blanc, groseille, framboise, rose - Baiser sucré - Rooibos, pomme, écorces d'orange, verveine, feuilles de mûre, framboise, passiflore, cassis - Verveine de La Piboule Thym de la garrigue Menthe séchée	3,5

Niù
Cave à thé
Conception Hyéroise

Nos Alcools :

Bière Bouteille - La Cig - la Seyne - 33cl

Blonde - Blanche - IPA

Triple

6
7,5

Anisés - 3cl

Ricard

Pastis 1212

St Tropez

Pastis Château des Creissauds - Aubagne - Vieilli en fut de chêne - 2019 ou 2021

4,5
5
7

Vermouth - Distillerie Vrignaud - Vendée - 4cl

Blanc - Rouge

6

Cocktails

Folle envie d'un Spritz - Prosecco, Folle Envie, Eau gazeuse, tranche d'Orange -

Virgin Gin to - Gin sans alcool Petit Béret, Tonic Original Archibald, Citron -

Les " Gin to " - Gin, Tonic Original Archibald, tranche de Citron -

Moscow Mule - Vodka Orage, Tonic gingembre Archibald, jus de Citron vert -

London Mule - Gin The Gardener, Tonic gingembre Archibald, jus de Citron vert -

Mimosa - Vin effervescent, Jus d'orange, tranche d'Orange -

12
10
14
14
14
14

Spiritueux - 4cl

Gin The Gardener

Gin Craft Parcelle - Archibald - Racine de gentiane, baies de genièvre et fleur de sureau -

Gin Juillet - Château des Creissauds - Herbes de Provence, pêche et abricot -

7
8,5
7,5

Rhum Ambré - Vieilli à Aubagne en fût de vin doux naturel -

Rhum Boucan d'Enfer - Vieilli à Aubagne en fût de whisky tourné d'Islay -

Rhum Brut de Fut - Rhum sélectionné d'Océan Indiens sur un unique millésime -

7
7
10

Whisky Roof Rye - Double maturation dont la 2ème en fût de chêne en Provence -

10

Vodka Orage - Clémentine de Corse -

6

Nos Digestifs :

Limoncello	18°	6
Marc de Provence rosé <i>Domaine Ott</i>	52°	15
Poire Williams de <i>Joseph Cartron</i>	43°	12



Depuis 2011, à Aubagne, Guillaume Ferronie élabore une gamme de spiritueux historique en conjuguant une démarche de recherche et une constante volonté d'innovation.

Honey Rhum	37,5°	- 3 rhums de Trinidad, miel de Lavande et Safran des collines de Marseille	7
Ratafia de Marseille	35°	- Recette de 1823 : Vin rouge, Rhum, fruits rouges et épices	7
Vespetro	40°	- Recette de 1772 au vertus digestives : Distillat de graines anisées	7
Eau verte de Marseille	44°	- Recette de 1830 : Menthe poivrée, racine de rhubarbe, zestes de citron & orange	7



À Solliès-Toucas, Julie et Gregory créent des liqueurs inspirées de l'esprit provençal. Leurs plantes sont issues de cueillettes respectueuses et responsables, souvent réalisées lors de balades familiales au coeur de la garrigue.

Liqueur de Thym	40°	- Fleur de thym. Arôme envoutant et puissant	9
Liqueur de Romarin	40°	- Romarin du Var. Notes parfumées	7
Liqueur de Verveine	40°	- Verveine d'Hyères. Notes douces et herbacées	7
Liqueur de Basilic	40°	- Basilic du Var. Liqueur puissante et aromatique	7
Liqueur de Menthe	25°	- Menthe d'Hyères. Saveur chlorophyllée	7



Fondée à Luçon en Vendée en 1812 par Henri-Aimé Vignaud et reconnu pour son savoir faire en obtenant la médaille d'or aux expositions universelles de Paris en 1889. Depuis 2018 c'est Jérémie Mourat qui continue d'écrire l'histoire de cette institution.

Mentilla	24°	- Huile essentielle de Menthe indienne pour une sensation glaciale	7
Kamok	40°	- Liqueur de café dont la recette date de la moitié du XIXème siècle Infusion de « grand arabicas » puis vieilli en foudre de chêne	7



Plus de 4 siècles depuis la remise du manuscrit par François Hannibal d'Entrées en 1605. Il aura fallu plus de 150 ans pour percer le secret du manuscrit et fixer la recette de l'Elixir Végétal en 1764. C'est en 1940 que naissent la Chartreuse verte & jaune.

Chartreuse Verte	55°	- Composé de 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies	9
Chartreuse Jaune	43°	- Douce et épicée	9
9ème Centenaire	47°	- Liqueur d'assemblage de Chartreuses aux profils de vieillissement différents. Créée pour la 1ère fois en 1984 pour commémorer le 900ème anniversaire de la fondation de l'Ordre en 1084 par St Bruno	21
Chartreuse MOF	45°	- Liqueur d'assemblage de Chartreuse jaune traditionnelles créée avec les MOF Sommeliers pour la première fois en 2008	13
Chartreuse VEP	54°	- Vieillessement exceptionnellement prolongé.	30