



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

CARTE BAR

# NOS PARTENAIRES



Négociant en vins et champagnes

## HCNV

Négociant en vins et champagne  
347 rue Aramons  
34130 Mauguio  
Tél. 06 45 13 13 31



## GIN HENDRICK'S

Délicieusement infusé aux essences de rose et de concombre et enrichi par l'alliance de onze plantes botaniques sélectionnées avec soin à travers le monde. Cette combinaison harmonieuse donne naissance à un gin particulièrement doux et floral



## MOUSSES ETOILES

Amenagement de plages, terrasses et bords de piscine  
Zac du Grand Roumette - 13570 Barbetane  
Tél. 04 90 94 98 14  
[www.mousses-etoiles.com](http://www.mousses-etoiles.com)



## RHUM HAVANA

Produits par les Maestros del Ron Cubano dans le respect des méthodes cubaines traditionnelles, appréciés par les Cantineros, les rhums Havana Club incarnent l'esprit de Cuba.



## BRASSERIE DU DELTA

Grossiste en boissons  
Vilevieille - 13200 Arles  
Tél : 04 90 96 40 90



## CAFÉS FOLLIET

Maitre torréfacteur depuis 1880  
26, rue du Commerce - 83520  
Roquebrune-sur-Argens



Modèle déposé - Conception G.BUTIN - Édition et réalisation L'Atelier de l'Imprimeur, 49 Rue Bersot 25000 Besançon - 0381812732



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

# COUPS DE COEUR DU CHEF DE BAR

*Gregory Butin*

## FROZEN RED MARGARITA

12€

LA SIGNATURE DE NOTRE CHEF DE BAR  
CONÇUE À PARTIR DE TEQUILA MILAGRO  
(MIRACLE EN MEXICAIN) 100% AGAVE  
IL A ÉTÉ LE COCKTAIL CLÉ DE NOTRE CHEF DE BAR LORS DE SON PASSAGE AU  
CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE ».

## TROIS RIVIERE « VIEUX DE L'OCEAN » MARTINIQUE

4CL 16€

VIEUX RHUM RÉDUIT À L'EAU DE MER DES CARAÏBES  
NEZ PUISSANT, NOTES DE CERISE NOIRE ET DE CAMEL BEURRE SALÉ. BOUCHE  
INTENSÉMENT IODÉE DUE À LA RÉDUCTION À L'EAU DE MER.  
FINALE LONGUE OÙ L'ON RETROUVE CET IODE ET DES SAVEURS FRUITS ROUGES ET BAIES  
(CERISE, MÛRE).

## GIN PANDA - BELGIQUE

4CL 14€

LA GRANDE DÉCOUVERTE DE CETTE ANNÉE ! IL EST LE PREMIER GIN AU MONDE À  
CONTENIR DU LITCHI. CETTE DÉLICATE SAVEUR EST COMPLÉTÉE PAR DES NOTES DE CERISE,  
ZESTE D'ORANGE, BASILIC, ROMARIN ET BADIANE CHINOISE.

## MARTELL COHIBA ACCOMPAGNÉ DE SON CIGARE COHIBA SIGLO I 45€

CE COGNAC EST UN ASSEMBLAGE UNIQUE DE VIEILLES EAUX DE VIES PROVENANT DU  
PRESTIGIEUX TERROIR DE GRANDE CHAMPAGNE. NEZ AUX NOTES DOUCES DE BAIES,  
FRUITS SECS, AMANDES GRILLÉES ET GRAIN DE CAFÉ.  
TOUCHE DE RÉGLISSE ET DE NOISETTE EN NOTE FINALE.

## TEQUILA PADRE AZUL AÑEJO ACCOMPAGNÉE DE SON CIGARE ZINO 45€

ÉLEVÉE EN FÛTS DE BOURBON PENDANT AU MOINS 18 MOIS. LA MATURATION LIÉE AU  
CHÊNE APORTE À CETTE TEQUILA UNE COMPLEXITÉ DE SAVEURS TELLES QUE LA CANNELLE,  
LE CHOCOLAT ET LES NOIX CARAMÉLISÉES.

## CRISTAL ROEDERER VINTAGE

75CL 350€ (2013)  
150CL 800€ (2009)

ÉLABORÉ UNIQUEMENT LORS DES « GRANDES ANNÉES » QUAND LA MATURITÉ DU  
CHARDONNAY (40%) ET DU PINOT NOIR (60%) EST PARFAITE, SON BOUQUET RICHE  
RÉVÈLE DES ARÔMES ACIDULÉS, FLORAUX ET SOYEUX.



FARNIENTE  
RESTAURANT PLAGE



# COCKTAILS



<u>Mojito</u>	12€
<i>Rhum Havana, menthe, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, eau gazeuse</i>	
<u>Mojito Fraise / Passion / Framboise / Champagne</u>	14€
<u>Caïpirinha</u>	12€
<i>Cachaça, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne</i>	
<u>Caïpirinha Fraise / Passion / Framboise / Champagne</u>	14€
<u>Piña Colada</u>	12€
<i>Rhum Havana, rhum ambré Secha de la silva, purée de coco, jus d'ananas.</i>	
<u>Cosmopolitain</u>	12€
<i>Vodka Zubrowska, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries</i>	
<u>Havana Cancha</u>	12€
<i>Rhum Havana 7 ans, miel, jus de citron vert, Perrier</i>	

## COCKTAILS SIGNATURE

Notre chef Barman Grégory BUTIN vous invite à découvrir son univers de mixologie à travers sa nouvelle carte de cocktail « Signature »

<u>Frozen Red Margarita</u>	12€
<i>Tequila Milagro Silver, Cointreau, purée de framboise, crème de framboise</i>	
<u>White Negroni</u>	12€
<i>Gin Hendrick's Orbium, Lillet Blanc, Liqueur St-Germain</i>	
<u>Expresso Martini</u>	12€
<i>Vodka Zubrowska, liqueur de café, sirop de sucre de canne, café expresso by Folliet</i>	
<u>Panda Sweet</u>	14€
<i>Gin Panda, jus d'orange, sirop de kiwi, blanc d'oeuf, bitter pêche</i>	
<u>Lowlands Stormy</u>	14€
<i>Whisky Ailsa Bay, Cointreau, jus de citron vert, schweppes premium mixer ginger ale</i>	
<u>Vermouth Velvet</u>	14€
<i>Oli'Gin by Manguin, Chartreuse Jaune, jus de citron vert, sirop de sucre de cannes, bitter orange</i>	
<u>Bramble</u>	14€
<i>Gin Hendrick's Orbium, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf</i>	



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 8.50€  
*Menthe, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, jus de pomme*

Virgin Mojito Fraise / Passion / Framboise 10€

Virgin Colada 8.50€  
*Jus d'ananas, purée de coco*

Lotus poivré 8.50€  
*Jus d'orange, purée de fraise, sirop de litchi, sirop de melon, poivre de Timut*

Virgin Blue Lagoon 8.50€  
*Jus d'orange, Sirop de Curaçao bleu, jus de citron vert, blanc d'oeuf*

# COCKTAILS DE FRUITS FRAIS

*(Fait Minute, selon arrivage)*

Énergie 8.50€  
*Pomme, poire, carotte, ananas*

Vitamine 8.50€  
*Pomme, ananas, betterave, citron*

Fraicheur 8.50€  
*Pomme, melon, poire, orange*

Détox 8.50€  
*Pomme, carotte, concombre, celeri*

# THÉS GLACÉS MAISON

*Notre Chef Barman vous propose de découvrir ses thés glacés maison, infusés à froid, ils conservent ainsi tous leurs arômes.*

Jasmin & Ginger 6.50€  
*Thé au Jasmin, Gingembre, purée de framboise*

Ispahan 6.50€  
*Thé Earl Grey, Litchi, rose*

Peachy 6.50€  
*Thé Earl Grey, citron jaune, pêche*



# APÉRITIFS

Pression Bud 25cl	6€	Pinte Bud 50cl	9€
Pression Hoegarden Blanche 25cl			6€
Pinte Hoegarden Blanche 50cl			9€
Bière de Camargue « Caña Verde » 25cl			5€
Desperados 33cl			7€
Verre de vin 12,5cl			6€
Cuvée Farniente (Blanc, rouge ou rosé)			
Piscine de Vin			7€
Pastis 51/Ricard 3cl			4€
Porto/Suze 6cl			6€
Martini / Campari / Apérol 6cl			6€
Kir 12,5cl			6€
Cassis, mûre, pêche, framboise			
Kir Royal 12,5cl			12€
Coupe de champagne 12,5cl			12€
Piscine de champagne			14€
Spritz (Aperol / Naranja / St-Germain)			12€

# SOFTS

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry 33cl	5€
Schweppes 33cl	5€
Fuze Tea 25cl	5€
Limonade - Diabolo 20cl	5€
Citron, menthe, orgeat, pêche, grenadine, PAC	
Perrier 50cl - Vittel 50cl	5€
Perrier 100cl - Vittel 100cl	7€
Jus de fruits frais minute	7€
Pomme, poire, orange, pamplemousse, ananas, tomate	

# DIGESTIFS

Vodka Zubrowska 4cl	10€
Téquila Milagro 4cl	10€
Calvados Morin 4cl	15€
Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse 4cl	10€
Liqueur à la menthe, au citron ou à la pomme	
Bailey's 4cl	10€
Frigolet 4cl	10€
Poire Williams « Coeur de Coeur » by Manguin 4cl	15€
Cognac G.H Martell VSOP 4cl	20€
Cognac Martell Cohiba 4cl	35€

## PLATEAU DE SHOOTERS

20€



MADELEINE (Recette tenue secrète)

TEQ PAF (Téquila, sel, citron vert)

VODKA (Tagada, Carambar, Schtroumpf)  
(Selon arrivage)



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

# LES VINS AU VERRE

## POUR ACCOMPAGNER VOS

### DESSERTS

#### ROUGE SUCRÉ

AOP Banyuls, Vin Doux Naturel

le verre 8€

Domaine Madeloc, Cirera

Cépage : 100 % Grenache Noir

*Véritable explosion de fruits rouges (cerise, cassis), ce vin de belle concentration offre une bouche riche et ronde aux tanins enrobés.*

*Idéal pour accompagner vos desserts à base de chocolat !*

#### BLANC MOELLEUX

AOP Alsace Gewurztraminer à Bergheim

le verre 8€

Domaine Gustave Lorentz

Cépage : 100% Gewurztraminer

*Ce Gewurztraminer est très élégant, charmeur, fruité et dégage une très grande personnalité. Sa bouche est pure, ronde et enchante le palais par sa douceur et son onctuosité. Ses arômes d'épices et de fruits exotiques explosent littéralement au palais !*



Certifié Agriculture Biologique



Certifié Haute Valeur Environnementale



# VINS BLANCS



## IGP Pays d'Hérault

50cl 24€ 75cl 30€

**Cuvée Farniente by 20 C.BODIN**

Cépages : 100% Chardonnay

Nez : arômes floraux, rose, pivoine. Bouche : attaque vive, franche, se terminant sur des arômes de poire mûre.



## IGP Terre de Camargue à Arles

75cl 26€

**Domaine Mas de Rey, Esprit**

Cépages : Vermentino, Chasan, Chardonnay et Viognier

L'attaque en bouche est marquée par une belle vivacité. Elle est un modèle d'équilibre, pleine de fraîcheur, au caractère friand et fruité.

## AOC Picpoul de Pinet à Castelnaud de Guers

75cl 28€

**Domaine des Lauriers, Classique**

Cépage : 100 % Piquepoul

Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche..



## AOP Languedoc à Valflaunès

75cl 32€

**Château de Lancyre, La Rouvière**

Cépages : Roussanne, Marsanne et Viognier

La bouche s'ouvre sur une attaque fraîche, suivent des arômes d'agrumes. La finale est marquée par des notes minérales, salines. La longueur est très belle et la sensation générale très agréable.

## Vin de France Pays d'Oc à Aniane

75cl 34€

**Domaine de la Grande Sieste, Le Blanc de Rêve**

Cépages : Chardonnay et Sauvignon

La bouche offre un joli volume avec une lame acide qui porte le vin. La structure est homogène et la finale persistante.



## AOP Languedoc à Lauret

75cl 36€

**Château de Cazeneuve Blanc**

Cépages : Roussanne, Grenache, Viognier, Vermentino, Muscat

Ce vin minéral est empreint d'une certaine puissance. Le nez dévoile un côté boisé grillé. En bouche, ses arômes de fruit (poire fondante, pêche juteuse, litchi), lui confèrent une grande fraîcheur.

## AOP Sancerre à Sancerre

75cl 40€

**Domaine Millérioux**

Cépage : 100 % Sauvignon

Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée par un léger perlant qui apporte de l'énergie à l'ensemble. Finale en souplesse et épicée.



## AOP Côtes de Provence Cru Classé

75cl 44€

**Château Roubine, Cuvée Lion et Dragon**

Cépages : Sémillon et Rolle

Le nez est citronné, légèrement anisé et épicé. En bouche notes juteuses de poire et de citron confit finement acidulé.



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE



### AOC Chablis Premier Cru à Prény

75cl 48€

**Domaine Jean-Marc Brocard, Montmains**

Cépage : 100 % Chardonnay

*La bouche est saline, ciselée, dense, citronnée et rafraîchissante avec une belle longueur.*



### AOP Montlouis-sur-Loire à Montlouis-sur-Loire

75cl 52€

**Domaine de la Taille aux Loups, Jacky Blot, Clos Michet**

Cépage : 100 % Chenin

*D'une grande complexité aromatique, le Clos Michet allie la densité à la précision.*



### AOP Châteauneuf-du-Pape

75cl 62€

**Domaine des Sénéchaux, Blanc**

Cépages : Roussanne, Clairette, Grenache Blanc et Bourboulenc

*La bouche dévoile des arômes mêlés de pêche, de poire et de fruits exotiques. La finale, tout en rondeur, présente une belle minéralité qui laisse présager une belle évolution..*

### AOP Condrieu

75cl 64€

**Domaine François Villard, Le Grand Vallon**

Cépage : 100 % Viognier

*Cépage aromatique par nature, emplit le palais de notes de coing, d'abricot, de pomme et de fleurs blanches. Belle finale légèrement briochée..*

### IGP Pays d'Hérault à Aniane

75cl 70€

**Mas des Armes, le 360**

Cépages : Vermentino, Roussanne, Sauvignon et Viognier

*Notes d'agrumes du vermentino, soutenue par la pointe de fruits jaunes du sauvignon et du viognier. La roussanne assure le volume et une belle trame en bouche, soutenue par une belle acidité.*

### AOP Meursault

75cl 84€

**Domaine Seguin Manuel, Vieilles vignes**

Cépage : 100% Chardonnay

*Son attaque franche et pleine révèle un vin doté d'une belle constitution qui laisse éclater en bouche le fruit et des notes de noisette. L'arrière bouche très longue se finit sur des notes beurrées.*

### AOP Chassagne Montrachet

75cl 88€

**Domaine Seguin Manuel, Vieilles vignes**

Cépage : 100 % Chardonnay

*Bien constitué, le vin se distingue par son ampleur et sa pureté aromatique. Ils se terminent élégamment sur des notes citronnées rafraîchissantes.*



### AOP Hermitage

75cl 98€

**Domaine M.Chapoutier, Chante Alouette**

Cépage : 100% Marsanne

*Le nez est complexe et subtil avec des arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul. En bouche, l'attaque franche, sans agressivité, avec finale d'amande est très élégante et très longue.*



### AOP Ermitage

75cl 460€

**Domaine M.Chapoutier, Le Méal 2015**

Cépage : 100 % Marsanne

*En bouche, l'attaque ample, grasse et très fine exprime une belle fraîcheur exotique, amandes grillées. d'amande est très élégante et très longue.*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# VINS ROUGES



**AOP Languedox à La Méjanelle** 50cl **26€** 75cl **32€**

Cuvée Farniente by 20 C.BODIN

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache et Cinsault

La robe est soutenue. Le nez exhale de fruits rouges et de notes épicées. La bouche est à la fois soyeuse et gourmande.



**AOP Côtes du Rhône à Castillon du Gard** 75cl **34€**

Domaine Jules Karsten, Métaphysique des cuves

Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault

Un nez fruité aux notes d'épices. Une bouche ronde aux tanins fondus avec une belle structure fruitée et de jolis arômes de petits fruits rouges.



**AOP Pic Saint Loup à Saint-Jean de Cuculles** 75cl **36€**

Domaine Haut Lirou Rouge

Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre

Vin au parfum de fruits rouges et épices douces.



**AOP Saumur Champigny à Saumur** 75cl **38€**

Château Hureau, Tuffe

Cépage : 100 % Cabernet-Franc

Un modèle d'équilibre et de plaisir. De la rondeur, du fruit, avec une finale rafraîchissante. Un vin gourmand, d'un abord très facile.

**AOP Gigondas à Gigondas** 75cl **40€**

Domaine Gour de Chaule, Tradition

Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre

Cette cuvée rubis au nez flatteur, centré sur le fruit rouge et agrémenté d'une touche florale. La bouche offre volume et équilibre dans un style bien structuré mais qui soigne tout autant la rondeur du fruit. Long et complet.

**AOP Saint Joseph à Saint-Michel sur Rhône** 75cl **42€**

François Villard, Poivre et Sol

Cépage : 100 % Syrah

Une bouche caractéristique de l'appellation légèrement poivrée ainsi que de gourmandes notes fumées de fruits rouges et noirs.

**IGP Pays d'Oc à Brugairolles** 75cl **44€**

Domaine Gayda, Le Chemin de Moscou

Cépages : Syrah, Grenache et Cinsault

Violacé, presque opaque avec un nez expressif de fruits noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.



**AOP Pic Saint Loup à Lauret** 75cl **48€**

Château de Cazeneuve, le Roc des Mates

Cépages : Syrah, Mourvèdre et Grenache

Un vin pulpeux et séduisant, à la matière soyeuse et possédant une définition aromatique des plus classiques pour l'appellation.



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

**AOP Côtes Rotie à Ampuis** 75cl 62€  
François Vilard, Le Galet Blanc  
Cépage : 100 % Syrah  
*Nez de bonbon à la violette. Une bouche fine et racée qui possède une matière distinguée, dense mais fluide. Les 65 % de raisin entier apportent une belle tension.*

**AOP Gigondas à Gigondas** 75cl 72€  
Domaine Gour de Chaule, La Numéro 8  
Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre  
*Des notes de garrigue et de fenouil accentuent la cerise noire au nez, tandis que le palais est luxuriant et velouté, concentré et moelleux, avec beaucoup de longueur en finale.*

**AOP Gevrey Chambertin** 75cl 82€  
Domaine Seguin Manuel, Vieilles vignes  
Cépage : 100 % Pinot Noir  
*Doté d'un bel équilibre, il joue sur le registre de la puissance. Ses tanins présents mais fondus lui donnent de la prestance. Il finit élégamment sur une touche animale.*

 **AOP Saint Joseph** 75cl 138€  
Domaine Michel Chapoutier, Les Granits  
Cépage : 100% Syrah  
*La robe est d'une couleur grenat foncé. Au nez on retrouve des notes de confiture de fruits noirs très mûrs, notes fumées et minérales. En bouche de belles notes fumées et poivrées. Les tanins sont très serrés avec une très longue persistance en bouche.*

**AOP La Clape à Fleury d'Aude** 75cl 178€  
Château la Negly, Porte du Ciel  
Cépages : Syrah et Grenache  
*Le nez associe des arômes de cerise, de cacao, avec des notes de vanille et de tabac blond. En bouche, ce vin riche, dense et suave, offre de délicieuses saveurs de mûre. Il est puissant, onctueux et révèle une persistance extraordinaire grâce à une finale aux tannins parfaitement mûrs.*

**AOP La Clape à Fleury d'Aude** 75cl 198€  
Château la Negly, Le Clos des Truffiers  
Cépages : Syrah et Grenache  
*Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de framboise noire, liqueur de mûre, minéraux, violette et café expresso à des notes boisées envoûtantes. Ce vin velouté, enveloppant et voluptueux, se répand en bouche et tapisse les coins les plus difficiles à atteindre du palais.*

 **AOP Ermitage** 75cl 690€  
Domaine M.Chapoutier, Le Pavillon 2010  
Cépage : 100 % Syrah  
*Le nez : goudronné et fumé, framboise, mûre, noix, réglisse. Une bouche complexe, avec attaque puissante et veloutée et équilibrée. La finale est longue sur des notes de réglisse, tabac et cacao.*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# VINS ROSÉS



## IGP Pays d'Hérault

50cl 24€ 75cl 30€

**Cuvée Farniente by 20 C.BODIN**

*Cépages : Grenache et Malbec*

*Robe : très pâle, reflets pétale de rose. Nez : groseille / framboise.*

*Bouche : attaque fraîche aux saveurs acidulées évoluant vers une finale ample et ronde.*



## IGP Sable de Camargue à Aimargues

75cl 28€

**20 C.BODIN Cuvée « G » Gris de Gris**

*Cépages : Grenache Gris, Grenache blanc et Carignan*

*Robe saumonée aux reflets pétale de rose. Nez expressif et*

*gourmand sur des notes de pamplemousse, de pêche et de clémentine. Bouche volumineuse, élégante et rafraîchissante portée sur le fruit.*



## IGP Terre de Camargue à Arles

75cl 28€

**Domaine Mas de Rey, Esprit**

*Cépages : Merlot, Caladoc, Syrah et Vermentino*

*La bouche se montre parfaitement équilibrée, dotée d'un grain très fin, acidulée, persistant sur le fruit.*

## IGP Colline de La Moure à Frontignan

75cl 28€

**Mas de Madame rosé**

*Cépages : Grenache et Muscat Petit Grain*

*Ce rosé très fruité au nez marqué par des arômes de fruits blancs.*

## Vin de France Pays d'Oc à Aniane

75cl 34€

**Domaine de la Grande Sieste**

*Cépages : Grenache et Syrah*

*Bouche tonique, désaltérante, poivrée en final et de la vivacité !*



## AOP Pic Saint Loup à Saint-Jean de Cuculles

75cl 36€

**Domaine Haut Lirou Rosé**

*Cépages : Syrah et Grenache*

*Une bouche tout en gourmandise et rafraîchissante.*



## AOP Côtes de Provence

75cl 38€

**Château de Pampelonne à Ramatuelle**

*Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren et Mourvèdre*

*Aromatique, rond et fin aux notes fruitées.*



## AOP Côtes de Provence Cru classé

75cl 49€

**Château Roubine, Cuvée Lion et Dragon**

*Cépages : Grenache, Rolle, Mourvèdre, Tibouren*

*Cette cuvée concentrée et intense offre un rosé ample et original de grande gastronomie. Cette cuvée garde une belle fraîcheur en bouche et présente une longueur très expressive.*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

# PROSECCO

DOC Prosecco Spumante Extra Dry

75cl

49€

Domaine Villa Degli Olmi

*Cépages : 85% Glera et 15% Altri vitigni ammessi dal disciplinare  
Le bouquet est délicat. En bouche une saveur fruitée et fraîche  
avec une acidité agréable.*

# BLANC MOELLEUX

 IGP Côtes de Gascogne à Panias

75cl

30€

Domaine de Joÿ, Saint-André

*Cépage : 100 % Gros Manseng*

*Un équilibre surprenant sucre/fraicheur/acidité, c'est le vin  
contrasté, élégant et racé.*

AOP Alsace Gewurztraminer à Bergheim

75cl

40€

Domaine Gustave Lorentz

*Cépage : 100% Gewurztraminer*

*Ce Gewurztraminer est très élégant, charmeur, fruité et dégage  
une très grande personnalité. Son Sa bouche est pure, ronde et  
enchante le palais par sa douceur et son onctuosité. Ses arômes  
d'épices et de fruits exotiques explosent littéralement au palais !*



Certifié Agriculture Biologique



Certifié Haute Valeur Environnementale

  
**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# CHAMPAGNES

Mayot-Laguogues by Farniente brut premier cru 75cl 89€  
AOP Champagne à Chigny les roses

*Propriétaire Récoltant Manipulant  
Cépages : 20 % Chardonnay, 20 % Meunier, 60 % Pinot noir  
Cette cuvée est élevée pendant 3 ans au minimum. Elle se dégustera en apéritif ou tout au long du repas ainsi que sur des mets légèrement sucrés.*

Blanc de Blancs Premier Cru Frèrejean Frères 75cl 99€  
AOP Champagne Premier Cru à Avize

*Cépage : 100 % Chardonnay de Cramant  
L'assemblage des multiples années de récoltes confère à cette cuvée une large palette aromatique.  
Agrumes, fleurs blanches, fleurs séchées, fruits exotiques et minéralité réveilleront vos papilles.*

Lallier Le Grand Rosé 75cl 105€  
AOP Champagne Premier Cru

*Cépages 65% Pinot Noir et 35% Chardonnay  
Crus : Grand Crus d'Aÿ, Verzenay, Oger et Cramant  
Pureté, finesse, fraîcheur. En bouche, l'attaque est nette et précise, sa fraîcheur se mêle ensuite à ses notes sensuelles et gourmandes de fraises des bois. Pour son atout visuel, sa pureté et sa fraîcheur, le Grand Rosé est le compagnon idéal de l'apéritif.*

VV26 Grand cru Frerejean Freres 75cl 140€  
AOP Champagne Premier Cru à Avize

*Cépages 100% Chardonnay issu de vignes Grand Cru de la prestigieuse Côte des Blancs.  
La cuvée Grand Cru est le résultat d'une très stricte sélection de raisins issus de vieilles vignes dont certaines datent de 1926. Ce vieillissement prolongé de 9 ans en cave offre en bouche une texture ronde et soyeuse..*

Cristal Roederer Vintage 75cl 350€ (2013)  
AOP Champagne 150cl 800€ (2009)

*Cépages : 60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay.  
Couleur or jaune, effervescence puissante. Bouquet riche aux arômes d'agrumes.  
Bouche savoureuse, à la fois concentrée et crayeuse. Notes florales, vanillées et de noisette grillée.  
Elaboré uniquement lors des « grandes années » lorsque la maturité des cépages est parfaite.*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

# NOTRE CAVE À GIN

## Hendrick's Original - Ecosse

4cl 10€

Accompagnement : Schweppes Premium Tonic water

Créé à partir de 11 plantes botaniques, il est le seul gin infusé au concombre et à la rose, cette infusion lui apportant des saveurs équilibrées douces et florales

## Hendrick's Orbium - Ecosse

4cl 10€

Accompagnement : Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus

Issue du cabinet des curiosités de Mme Lesley Gracie, il tient son originalité de sa composition à base de quinine, d'absinthe et de lotus bleu.

## Hendrick's Neptunia - Ecosse

4cl 12€

Accompagnement : Schweppes Premium Tonic water

Issue du cabinet des curiosités de Mme Lesley Gracie, elle s'est inspirée de la mer pour créer cette cuvée. Sa base est la même qu'un Hendrick's Original sublimée d'un mélange de plantes botaniques côtières et d'une finale douce d'agrumes.

## Panda - Belgique

4cl 12€

Accompagnement : Schweppes Premium Tonic water

Il est le premier Gin au monde à contenir du litchi. Cette délicate saveur est complétée par des notes de cerise, zeste d'orange, basilic, romarin et badiane chinoise.

## Moletto - Italie

4cl 12€

Accompagnement : Schweppes Premium Mixers Tonic & Pink Pepper

Double distillat aux baies de genièvre et tomate.

Un parfum vif et surprenant, typique de la Méditerranée mêlé à des notes de romarin, menthe et basilic.

## Saint Amans Rosé - France

4cl 12€

Accompagnement : Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus

Elaboré à partir de framboises d'Écosse modifiées spécialement pour sa conception, il se compose aussi de 18 aromates différents ainsi que d'une spécialité du Sud Ouest : le piment d'Espelette.

## Oli'Gin - France

4cl 14€

Accompagnement : Schweppes Premium Mixers Tonic & Pink Pepper

Nez rond, parfumé aux senteurs gourmandes. En bouche, il vous fera voyager dans les terres de Provence avec ses parfums d'olive, ses tonalités salines et iodées et ses touches de violette et de truffe.

## Illusionist - Allemagne

4cl 14€

Accompagnement : Schweppes Premium Tonic water

Le tour de magie de notre Chef de Bar, une bouche intense aux parfums de réglisse, lavande et cardamome soulignée par des touches de zestes d'agrumes.

## 44°Nord - France

4cl 16€

Accompagnement : Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus

Un corps fleuri aux notes de Rose Centifolia de Grasse (06) et de jasmin. Nez d'agrumes et notes épicées, chaudes et herbacées (mimosa, angélique et salicorne).

# NOTRE CAVE À RHUM

## Havane club 3 ans - Cuba

4cl 10€

Rhum cubain vieilli 3 ans en fûts de chêne.

Nez intense, chêne brûlé et vanille, touches d'agrumes. Bouche soyeuse, forte présence de café/vanille. Finale longue et chaude, légèrement fumée.

## Havana Club 7 ans - Cuba

4cl 10€

Rhum cubain vieilli 7 ans en fûts de chêne blanc.

Nez délicat, notes riches de cacao, vanille et cèdre. Bouche équilibrée, notes raffinées de cacao chaud, vanille et épices. Finale intense, ronde et veloutée.

## Havana Especial Añejo - Cuba

4cl 12€

L'Añejo Especial allie légèreté et intensité des rhums blancs et bruns.

Nez fumé, touches de miel, vanille et cannelle. Bouche intense, boisée et épaisse. Finale longue, ronde aux notes vanille et caramel.

## Secha de la Silva - Guatemala

4cl 12€

Originaire de la jungle volcanique et infusé à la fève de café et chocolat.

Nez boisé, intensément chocolat et notes de noisette. Bouche empyreumatique, notes de fruits compotés. Finale cacaotée et torréfiée.

## Trois Rivière « Vieux de l'Océan » - Martinique

4cl 16€

Vieux rhum réduit à l'eau de mer des Caraïbes.

Nez puissant, notes de cerise noire et de caramel au beurre salé. Bouche intensément iodée due à la réduction à l'eau de mer. Finale longue où l'on retrouve cet iode et des saveurs de fruits rouges et de baies (cerise, mûre).

## Trois Rivière « Canne Brulée » - Martinique

4cl 16€

Inspiré d'une ancienne méthode traditionnelle qu'est le brûlage de canne sur pied. Au nez, son profil est rustique aux notes de paille, de terre et d'amandes grillées. Les notes pyrogènes explosent en bouche en sensations cuisantes, presque âcres. Finale exceptionnellement longue et très minérale.

## Mount Gay 1703 - Barbade

4cl 35€

Assemblage de rhums vieux de 10 à 30 ans. Limité à moins de 4000 bouteilles numérotées dans le monde.

Nez boisé, arômes de banane caramélisée. Bouche ronde aux saveurs de caramel, cerise et noisette relevée par des notes boisées. Finale douce et délicatement sucrée.

# NOTRE CAVE À WHISKY

## Jameson - Irlande

4cl 10€

*Irish Whisky*

*Nez épice puis fruité (pêche). Finalité en bouche : céréales et épices.*

## Bulleit Bourbon - USA

4cl 10€

*Ce bourbon du Kentucky développe des arômes de vanille crémeuse et d'épices corsées. Entrée en bouche douce et délicate, un corps rond et mielleux. Finale complexe et persistante avec des saveurs fruitées de caramel et d'épices poivrée.*

## Jack Daniel's Old N°7 - USA

4cl 12€

*Whiskey du Tennessee filtré au charbon de bois d'érable.*

*Nez doux et légèrement boisé. Bouche huileuse aux arômes caractéristiques de cuir et bois brûlé.*

## Port Charlotte 10 Ans - Écosse

4cl 12€

*Élaboré à partir d'orge 100% écossaise, vieillie en fûts de whiskey américain puis en fûts de vin français.*

*Nez sec, terreux, tourbé et cendré. Notes de caramel, vanille et clou de girofle.*

*Bouche équilibrée entre la puissance de la tourbe et sa finale profondément boisée (chêne).*

## Ailsa Bay - Écosse

4cl 14€

*Whisky parfaitement équilibré en deux profils aromatiques (doux et tourbé). Il a également subi une partie de son vieillissement en «Quarter Cask», de petits futs qui permettent une maturation accélérée grâce à l'interaction plus intense avec le bois.*

*Nez boisé au douces notes de pommes caramélisées, bouche vive, vanillée et fumée. Finale équilibrée.*

## Aberlour 18 Ans - Écosse

4cl 18€

*Vieillissement de 18ans en fût de sherry pour ce single malt d'exception.*

*Nez poivré, grillé et rappels d'agrumes et de chocolat. Bouche sèche, tannique et chocolatée.*

*Finale boisée et notes de citron vert.*

## Yamazaki 12 Ans - Japon

4cl 35€

*Elaboré par la plus ancienne distillerie du Japon, le single malt Yamazaki est la combinaison parfaite entre savoir-faire écossais et raffinement japonais. Ce 12 ans d'âge ne déroge pas à la règle, possédant à la fois la complexité et la fraîcheur des grands single malts du Speyside et une pointe d'arômes floraux et fumés.*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE



# NOTRE CAVE À CIGARES



## Roméo y Julieta - Cuba

*Roméo N°3*

*Cigare de force moyenne au goût boisé. Son excellente texture révèle des notes fruitées et herbacées.*

15€

## Zino - République Dominicaine

*Short Torpedo*

*Cigare mi-corsé à corsé, il offre des arômes distinctifs de bois de cèdre, de café et d'épices fraîches. Ce mélange de tabac de différents pays d'origine combine une saveur nicaraguayenne intense avec le crémeux des variétés de tabac dominicain.*

15€

## Cohiba - Cuba

*Siglo I*

*Boisé et légèrement poivré à l'attaque, ce cigare d'accompagnement exhale du pain d'épices.*

*D'une puissance étoffée dès le premier tiers, il évolue et délivre ensuite des notes grillées (pain toasté) avant d'opter pour une palette de moka légèrement fruité.*

20€

## Partagas - Cuba

*Série D N°6*

*Ce joli module à la cape Colorado Maduro grasse délivre des premières bouffées suave et végétales. Ici et là quelques touches de cuivre, il évolue enfin sur des arômes de chocolat amer et de bois brûlé.*

20€



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

Fumer nuit gravement à votre santé et à celle de votre entourage

# BOISSONS CHAUDES

Expresso / Noisette	3€
Café allongé	4€
Double expresso	5€
Décaféiné	3€
Café crème	5€
Cappuccino	6€
Chocolat Chaud	5€
Viennois	7€
Irish Coffee	13€

## INFUSIONS

**Infusion Yoga Zen** 5€

*Tilleul, fleurs de camomille, fleurs d'oranger, mélisse, fleurs de lavande et de bleuet, parfumée au miel.*

**Fleurs de thé** 6.50€

*Nos fleurs sont élaborées à partir de feuilles de thé vert, aiguilles d'argent, récoltées dans la province du Fujian.*

### **Belle de jour**

*Une fleur d'amarante d'un rose profond surmonte un collier de jasmin, sur un lit de feuilles de thé vert, accompagnées d'une fleur de calendula d'un jaune orangé. Belle de jour est subtilement aromatisée au jasmin.*

### **Soleil levant**

*Sur un nid tressé de feuilles de thé vert, repose une fleur de lys d'un orangé intense, accompagnée d'une danse de jasmin, dominée par un calendula rayonnant. Soleil levant est délicatement aromatisé à la mangue et à l'ananas.*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DE LA VIGNE À LA TABLE



*Négociant en Vins et Champagne*

# Le partenaire Vins & Champagne

Du Farniente restaurant-plate

Depuis sa création en 2013



★★★★★  
4.6/5 AVIS (+100)



UNE ÉQUIPE  
FAMILIALE



LIVRAISON  
6j/7



ENTREPÔT 800M  
RÉFRIGÉRÉ

Retrouvez-nous sur [HCNV.fr](http://HCNV.fr)

# NOS ÉVÉNEMENTS

## BASSE SAISON :

### AVRIL / MAI :

Samedi soir :

Music live avec les Gipsy Mariano Los Cortes

Mardi, Jeudi, Dimanche

Magic Tony passera à votre table pour  
enchanter votre repas de ses tours toujours plus  
impressionnants.

## HAUTE SAISON :

Du 1er JUIN AU 11 SEPTEMBRE

LUNDI MERCREDI ET VENDREDI :

Music live avec les Gipsy Mariano Los Cortes

JEUDI SAMEDI DIMANCHE

Magic Tony passera à votre table pour  
enchanter votre repas de ses tours toujours plus  
impressionnants.

SAMEDI 9 JUILLET ET VENDREDI 12 AOUT :

Soirée Blanche



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

Certains événements peuvent être modifiés (date, horaire) selon météo ou indisponibilités des intervenants.

*by Daniel Ubeda*

HORAIRES RESTAURANT DE 12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 21H30  
HORAIRES PLAGE DE 10H00 À 18H30

---

RESTAURANT • PLAGE PRIVÉE • LES SAINTES MARIES DE LA MER  
[WWW.FARNIENTEPLAGE.COM](http://WWW.FARNIENTEPLAGE.COM)

