

## À partager

Pissaladière <i>Confit d'oignons, anchois à l'huile et olives</i>	17
Stracciatella di bufala <i>Pesto de roquette, focaccia à l'huile d'olive</i>	18
Légumes crus du potager, anchoïade, houmous	20

## Pizzette

Margarita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	16
Bianca <i>Crème fraîche, jambon blanc, champignons, mozzarella</i>	17
Léoube <i>Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons rouges, pesto</i>	17
Italienne <i>Sauce tomate, Stracciatella di bufala, jambon cru, roquette et parmesan</i>	19

## Cocktails

### Signatures

15

Our Famous Bellini  
*Purée de pêche, Sparkling de Léoube*

Léoube Surprise  
*Gin by Léoube, jus de citron, gingembre, sucre, eau gazeuse*

Léoube Tonic  
*Gin by Léoube, Tonic water by Léoube & romarin*

Léoube 75  
*Gin by Léoube, jus de citron, sirop de sucre et Sparkling de Léoube*

Yuzu Sour  
*Amaretto, yuzu, blanc d'œuf & sucre*

Basil Instinct  
*Vodka Grey Goose, jus de fraise, citron vert et basilic*

### Classiques

13

Apérol Spritz  
*Apérol, Sparkling de Léoube, eau gazeuse*

Negroni  
*Gin by Léoube, Vermouth rouge, Campari*

Mojito  
*Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche*

Moscow Mule  
*Vodka, citron vert, Ginger Beer*

Pimm's Royal  
*Pimm's, Sparkling de Léoube, eau gazeuse, fruits frais*

## Mocktails

8

Virgin Mojito  
*Eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche*

Virgin Mule  
*Purée de passion, citron vert, Ginger Beer*

Porquerolles  
*Jus de mangue, jus de cranberry et sirop de framboise*

## Apéritifs

Martini blanc	6cl	12.5cl
Martini rouge	6	-
Campari	6	-
Ricard	3	-
Kir	-	6.5

## Bières

### Pression

Brasserie des Iles d'or	25cl	50cl
Virée à Porquerolles – blonde de soif	4	7
Panaché, Twist, Monaco, ...	4	7

### Bouteille

Brasserie des Iles d'or		33cl
Cul nul au Levant Blonde & Bio		7
Virée à Porquerolles Blanche		7
Virée à Porquerolles I.P.A		7

## Boissons sans alcool

### Eau Minérale

Evian	33cl	50cl	100cl
	-	4	7

### Eau Gazeuse

Badoit	-	4	7
Perrier	5	-	-

### Jus de fruits & Sodas

Ice Tea Maison	20cl	25cl	33cl
Jus Allain Millat	-	5	-
Orange, pomme, abricot, pêche, fraise, tomate	6	-	-
Orange ou citron pressé	6	-	-
Sirops à l'eau	-	2	-
Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat	-	-	-
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Limonade	-	-	5
Léoube Tonic water, Ginger beer	-	5	-

## Boissons chaudes

Café Malongo Tierra bio			
Expresso, expresso décaféiné, allongé, noisette			2.5
Double espresso, double expresso décaféiné, cappuccino			4
Chocolat chaud			4
Thés & infusions			4
Earl Grey, Darjeeling, Gunpowder, Touareg, Verveine, Tilleul menthe			

Prix nets en euro / Taxes et service compris  
Tous nos vins sont biologiques.

N'hésitez pas à prévenir les équipes en cas d'allergie.



## Les vins du Château

	Millésime	12cl	75cl	150cl	300cl
<b>Pétillant rosé</b>	N/M				
<i>Vin mousseux de qualité</i>					
Sparkling Love		8	48	-	-
Sparkling de Léoube		10	60	120	-
<b>Vin blanc</b>					
<i>AOP Côtes de Provence</i>					
Love by Léoube	2023	-	29	-	-
Nez fin aux arômes de fruits blancs et exotiques - Bel équilibre à la finale fraîche relevée par une pointe d'acidité très agréable					
Château Léoube	2023	7	39	80	-
Un nez de fleurs blanches qui présage une dégustation fraîche, ample et saline					
Secret de Léoube	2023	9	48	90	-
Le vin est précis, linéaire, légèrement citronné, belle longueur en bouche					
Collector de Léoube*	2022	15	75	-	-
Aromatique fraîche relevée par le Sauvignon, qui laissera place à un ensemble ample, gras et long					
<b>Vin rosé</b>					
<i>AOP Côtes de Provence</i>					
Love by Léoube	2024	-	29	60	-
Ensemble frais et fruité aux notes de fruits rouges et d'agrumes					
Château Léoube	2023/2024	7	39	80	160
Nez fin aux arômes de fruits charnus - Bel équilibre à la finale saline et légèrement épicée					
Secret de Léoube	2023	9	48	90	180
Robe claire - Aromatique fine, florale, aux notes de fruits à chair blanche.					
Bouche fruitée et onctueuse avant une finale tendue et structurée					
Collector de Léoube*	2022/2023	15	70	190	-
Un concentré de Léoube : fruit, finesse, rondeur, puissance, longueur					
<b>Vin rouge</b>					
<i>AOP Côtes de Provence</i>					
Love by Léoube	2023	-	29	-	-
Notes de fruits frais, harmonieux et croquants					
Château Léoube	2020/2021	7	39	80	-
Nez fin aux arômes de fruits rouges frais et d'épices, belle rondeur en bouche					
Secret de Léoube	2018/2020	9	48	90	-
Nez fin aux arômes de fruits mûrs. Ensemble charmeur, velouté et de jolie structure					
Collector de Léoube*	2018	15	75	150	-
Atypique pour la région, sur une extraction plus poussée en conservant l'élégance des vins de la maison, nez sur des arômes plus évolués, très belle longueur					

Prix nets en euro / Taxes et service compris  
Tous nos vins sont biologiques. \*Collector de Léoube = Vin de France.

N'hésitez pas à prévenir les équipes en cas d'allergie.