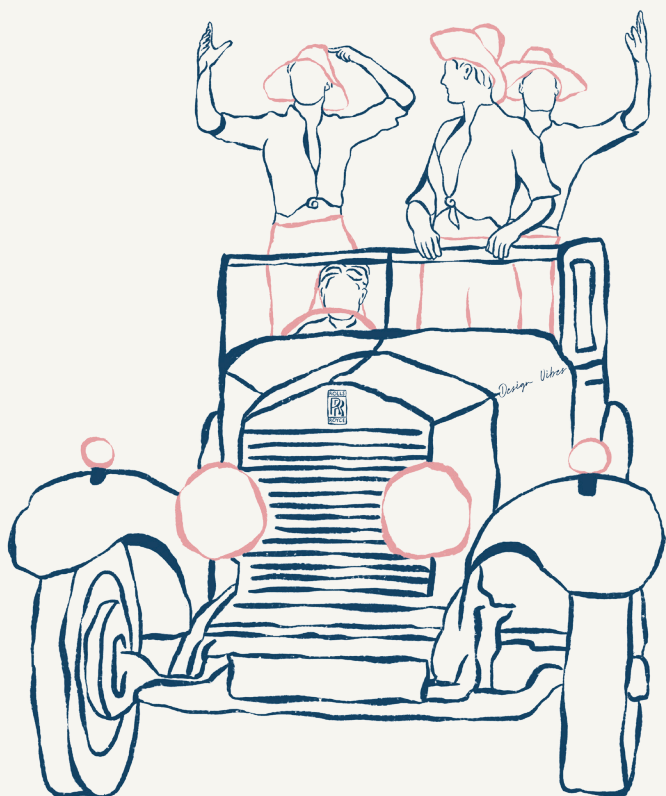


ÉPI PLAGE

1959

MENU DU BAR



Epi. 1959

À GRIGNOTER

TO SHARE

✓ FLEURS DE COURGETTES
CROUSTILLANTES · 23€
CRISPY ZUCCHINI FLOWERS

Ricotta, miel, piment crusco
Ricotta, honey, crusco pepper

✓ NAPOLETANA · 24€

Tomate San Marzano, Mozzarella,
huile d'olive

*San Marzano Tomato, Mozzarella, olive
oil*

FRITURE DE POISSONS LOCAUX
· 23€
MIXED LOCAL FRIED FISHES

Aïoli épicé
Spicy aioli

✓ ÉPI CRUDITÉS · 22€
SEASONAL CRUDITÉS

Légumes de saison, houmous
Seasonal vegetables, hummus

TARTARE DE THON
CROUSTILLANT · 20€
CRISPY TUNA TARTARE

Courgettes, citron
Zucchini, lemon

CUISSES DE POULET FRIT À LA
PROVENÇALE · 21€
PROVENÇAL FRIED CHICKEN
THIGHS

Ketchup maison, herbes de Provence
Homemade ketchup, Provençal herbs

CAVIAR CASPARIAN

CAVIAR GOLDEN IMPÉRIAL MAISON CASPARIAN
50G · 220€
125G · 550€

Blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, citron
Potato blinis, crème fraîche, chives, lemon

SELECTION DE CIGARE

Madame, Monsieur,
Nous avons le plaisir de vous proposer une sélection raffinée de cigares et de
cigarettes sur demande.

*Dear Sir or Madam,
We are pleased to offer a curated selection of fine cigars and cigarettes upon request.*

COCKTAILS SIGNATURES

26€

DOLCE LAVANDA

Gin infusé à la lavande, Liqueur Italicus, Cordial d'agrumes
Limonade, Jus de citron
Lavender-infused gin, Italicus liqueur, Citrus cordial, Lemonade, Lemon juice

GOLDEN HOUR

Bourbon, Purée de pêche rôtie maison, Cointreau, Miel à la sarriette
Bourbon, Homemade roasted peach purée, Cointreau, Savory-infused honey

EPI TIKI

Liqueur Camarguaise, Campari, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat, Jus de citron
Camargue liqueur, Campari, Pineapple juice, Orgeat syrup, Lemon juice

1959

Rhum infusé à la fève de tonka, Liqueur Peter Heering, Vermouth rouge, Sirop d'érable
Tonka bean-infused rum, Peter Heering liqueur, Red vermouth, Maple syrup

SPICY BAJA

Tequila infusée au piment, Eau de tomate verte et basilic, Sirop de céleri, Tranche de concombre, Citron
Chili-infused tequila, Green tomato and basil water, Celery syrup, Cucumber slice, Lemon

LE B.B

Apérol infusé à la citronnelle, Eau de pastèque, Sirop de romarin maison, Prosecco, Zeste d'agrumes
Lemongrass-infused Aperol, Watermelon water, Homemade rosemary syrup, Prosecco, Citrus zest

COCKTAILS CLASSIQUES

22€

MOCKTAILS SIGNATURES

18€

LE PAMPELONNE

Jus d'ananas, Menthe fraîche, Sirop d'orgeat, Jus de citron
Pineapple juice, Fresh mint, Orgeat syrup, Lemon juice

EPHICE TEA

Thé Earl Grey, Menthe fraîche, Sirop de pêche, Jus de citron
Earl Grey tea, Fresh mint, Peach syrup, Lemon juice

RED VELVET

Nectar de fraise, Sirop de basilic maison, Ginger beer, Jus de citron
Strawberry nectar, Homemade basil syrup, Ginger beer, Lemon juice

VINS ET CHAMPAGNES

AU VERRE - BY THE GLASS

COUPES DE CHAMPAGNE

BARON DE ROTHSCHILD

· 20€

Brut Concordia

BARON DE ROTHSCHILD

· 25€

Blanc de Blanc

DRAPPIER · 22€

Brut Nature Blanc de Noir

BARON DE ROTHSCHILD

· 25€

Rosé

FRENCH BLOOM · 18€

Blanc de Blanc Extra Brut

Sans Alcool/ Alcool-Free

VINS BLANCS

BASTIDE BLANCHE · 14€

Domaine de la Croix, Provence

L'AIGLE GÉRARD BERTRAND

· 16€

Domaine de L'Aigle, Languedoc

CHABLIS IER CRU

MONTMAINS · 18€

Jean-Marc Brocard, Bourgogne

SANCERRE LE VALLON

· 18€

Domaine Terre Blanche, Loire

PINOT GRIGIO · 20€

Jermann, Friuli



VINS ROSÉS

ÉCLOSION · 14€

Cagnoli, Provence

BASTIDE ROSE · 14€

Domaine de la Croix, Provence

SECRET DE LÉOUBE · 14€

Château de Léoube, Provence

WHISPERING ANGEL · 16€

Château de l'Esclans, Provence

HANIKON · 20€

Hanikon, Provence

VINS ROUGES

BASTIDE BLANCHE · 14€

Domaine de la Croix, Provence

CIGALUS · 16€

Gérard Bertrand, Provence

BOURGOGNE PINOT NOIR

· 16€

Xavier Monnot

G. D'ESTOURNEL · 18€

Château des Cos d'Estournel,

Bordeaux

NEBBIOLO OCCHETTI

· 16€

Prunotto, Piemonte

BIÈRES

33 CL

BLONDE-LA
GIRELLE · 12€

BLANCHE-LA
DAURADE · 12€

IPA-LA TORPILLE
· 12€

BUDWEISER 0.0
· 11€

BUDWEISER · 12€

CORONA · 12€

APÉRITIF

4 CL

CAMPARI · 13€

VERMOUTH BLANC & ROUGE · 16€

LILLET BLANC / ROSÉ · 14€

PASTIS 51 / RICARD · 15€

HENRY BARDOUIN · 16€

SUZE · 13€

PORT & SHERRY

10 CL

PORTO BLANC · 15€

RAMOS PINTO 10ANS · 20€

VODKA

4 CL

KETEL ONE · 22€

GREY GOOSE · 26€

BELVEDERE · 26€

TITO'S · 28€

STOLICHNAYA ELITE
· 35€

BELUGA NOBLE · 40€

BELUGA GOLD · 48€

GIN

4 CL

TANQUERAY · 23€

CITADELLE · 23€

GIN MARE · 25€

HENDRICK'S · 26€

MONKEY 47 · 28€

TANQUERAY TEN
· 26€

THE BOTANIST · 29€

TEQUILA & MEZCAL

4 CL

THE LOST
EXPLORER TEQUILA
BLANCO · 26€

THE LOST
EXPLORER MEZCAL
· 32€

1800 REPOSADO
· 25€

PATRON XO CAFÉ
· 30€

DON JULIO 1942
· 50€

CLASE AZUL
REPOSADO · 55€

CLASE AZUL MEZCAL
GUERRERO · 124€

CLASE AZUL MEZCAL
SAN LOUIS · 124€

CLASE AZUL AÑEJO
· 175€

RHUM

4 CL

HAVANA 7 ANS · 22€

ANGOSTURA 1919
· 23€

PLANTERAY XO
· 26€

ZACAPA 23 · 38€

DIPLOMATICO
RESERVA · 23€

SANTA TERESA 1796
· 38€

DIPLOMATICO
SINGLE VINTAGE
2005 · 40€

DOS MADERAS
LUXUS · 42€

ZACAPA XO · 60€

WHISKY & BOURBON

4 CL

TALISKER · 25€

JACK DANIEL'S · 23€

OBAN 14 ANS · 32€

WOODFORD
RESERVE · 25€

NIKKA FROM THE
BARREL · 26€

CAOLILA 12 ANS
· 26€

SUNTORY TOKI
· 38€

TOMATIN 18 ANS
· 38€

LAGAVULIN 16 ANS
· 38€

MACALLAN 12 ANS
· 42€

YAMAZAKI 12 ANS
· 43€

HIBIKI HARMONY
· 45€

ALFRED GIRAUD
· 45€

JOHNNIE WALKER
BLUE · 52€

HAKUSHU 18 ANS
· 63€

TOMATIN 30 ANS · 130€

YAMAZAKI 18 ANS · 145€

DIGESTIF

4 CL

CALVADOS ROGER
GROULT
· 35€

COGNAC HENNESSY
XO · 55€

COGNAC HINE
ANTIQUE XO · 55€

COGNAC LOUIS XIII RÉMY MARTIN · 290€

LIQUEURS & CRÈMES

6 CL

BAILEY'S · 18€

LA MENTHEUSE · 18€

LIMONCELLO · 18€

SAMBUCA · 18€

AMARETTO · 21€

GRAND MARNIER
· 22€

CHARTREUSE
JAUNE · 25€

MANDARINE
NAPOLÉON · 25€

CHARTREUSE VERTE
· 25€

EAU DE VIE POIRE-MIRABELLE-PRUNE · 25€

SOFT DRINKS

10€

PERRIER 33CL

ORANGINA 25CL

LIMONADE MAISON
25CL

FEVER TREE TONIC
25CL

FEVER TREE GINGER
BEER 25CL

FEVER TREE GINGER
ALE 25CL

COCA-COLA 33CL

COCA ZERO 33CL

RED BULL 25CL

EAU ABATILLES

12€

EAU PLATE 75CL

EAU GAZEUSE 75CL

SIROPS

25 CL

6€

Grenadine, Orgeat, Fraise, Menthe,
Citron, Pêche

*Grenadine, Orgeat, Strawberry, Mint,
Lemon, Peach*

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT

25 CL

12€

Pomme, Abricot, Ananas, Passion, Pêche, Fraise, Orange, Tomate
Apple, Apricot, Pineapple, Passion fruit, Peach, Strawberry, Orange, Tomato

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

SÉLECTION DE THÉS DAMMANN FRÈRES · 10€

Darjeeling | Earl Grey Yin Zhen | Quatre fruits rouges | Thé vert menthe |
Smokey Lapsang | Jasmin Chung Hao

SÉLECTION D'INFUSIONS DAMMANN FRÈRES · 10€

Verveine | Camomille | Menthe poivrée | Tilleul

EXPRESSO · 7€

DOUBLE EXPRESSO
· 9€

CAFÉ LATTE/FRAPPÉ
· 11€

CAPPUCCINO · 11€

CHOCOLAT CHAUD
· 12€

COLD BREW · 11€



NOTES

✓ = Végétarien • ✓ = Végan

Les symboles présents à côté de certains plats indiquent les options végétariennes et véganes.

✓ = Vegetarian • ✓ = Vegan

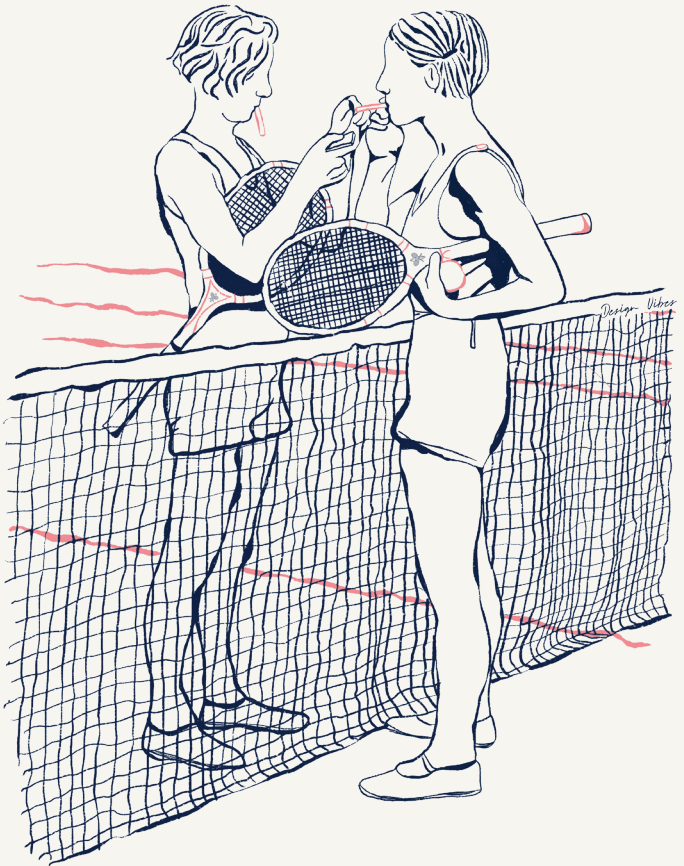
Symbols displayed next to certain dishes indicate vegetarian and vegan options.

Épi Plage 1959 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France) : Bœuf, Veau, Volaille, Agneau. Menu des allergènes disponible, prix en euros net, taxes et service inclus.

Épi Plage 1959 and its suppliers are committed to guaranteeing the origin of all their meats (France): Beef, Veal, Poultry, Lamb. Allergy menu available, net prices in euros, taxes and service included.

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

*Alcohol abuse is dangerous for your health.
Consume in moderation.*



Côte d'Azur. 1930

