

# Léoube

+ LE LOUNGE B

## A partager

Espadon fumé au bois d'olivier de Léoube <i>Crème battue au fenouil sauvage</i>	22
Stracciatella di buffala <i>Sauce vierge infusée à la roquette, pain sarde</i>	17
Légumes crus du potager, anchoïade, houmous	20
Escabèche de filet de sardine <i>Pain grillé, beurre aux algues</i>	15

## Cocktails

### Signatures

15

- Our Famous Bellini  
*Purée de pêche, Sparkling de Léoube*
- Léoube Surprise  
*Mediterranean Gin by Léoube, jus de citron, gingembre, sucre, eau gazeuse*
- Léoube Tonic  
*Mediterranean Gin by Léoube, Tonic water by Léoube, romarin*
- Léoube 75  
*Gin de 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

- Aperol Spritz  
*Aperol, Sparkling de Léoube, eau gazeuse*
- Negroni  
*Mediterranean Gin by Léoube, Vermouth rouge, Campari*
- Mojito  
*Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse*
- 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*
- Mintberry  
*Jus de cranberry, purée framboise, menthe, jus fraise, citron vert*

<b>Apéritif</b>	<b>6cl</b>	<b>12.5cl</b>
Martini blanc	6	
Martini rouge	6	
Campari	6	
Ricard	3	
Kir		6.5

<b>Bières</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
---------------	-------------	-------------

**Pression**

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

**Bouteille**

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

**Boissons sans alcool**

<b>Eau Minérale</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
---------------------	-------------	-------------	--------------

Evian		4	7
-------	--	---	---

**Eau Gazeuse**

Badoit		4	7
Perrier	5		

<b>Jus de fruits &amp; Sodas</b>	<b>20cl</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>
----------------------------------	-------------	-------------	-------------

Ice Tea Maison		5	
Jus Allain Millat	6		
Orange, pomme, abricot, pêche, fraise, tomate			
Sirops à l'eau		2	
Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, framboise			
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Limonade, Fuze Tea			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, Verveine, Tilleul, Thé vert menthe			



## 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, Vin de France*</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	2022	7	39	80	-
Un nez de fleurs blanches qui présage une dégustation fraîche, ample et saline					
Secret de Léoube	2022	9	48	90	-
Le vin est précis, linéaire, légèrement citronné, belle longueur en bouche					
Collector 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, Vin de France*</i>					
Love by Léoube	2023	-	29	60	-
Ensemble frais et fruité aux notes de fruits rouges et d'agrumes					
Château Léoube	2022	7	39	80	160
Nez fin aux arômes de fruits charnu - Bel équilibre à la finale saline et légèrement épicée					
Secret de Léoube	2022	9	48	90	180
Robe clair - Aromatique fine florale et aux notes de fruits à chair blanche, la bouche est fruitée et onctueuse avant une finale tendue et structurée					
Collector Léoube*	2022	15	70	190	-
Un concentré de Léoube : fruit, finesse, rondeur, puissance, longueur					
<b>Vin rouge</b>					
<i>AOP Côtes de Provence, Vin de France*</i>					
Love by Léoube	2022	-	29	-	-
Notes de fruits frais, harmonieux et croquant					
Château Léoube	2021/2020	7	39	80	-
Nez fin aux arômes de fruits rouges frais et d'épices, belle rondeur en bouche					
Secret de Léoube	2019/ 2017	9	48	90	-
Nez fin aux arômes de fruits murs. 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					