

Léoube

+ LE LOUNGE B

À partager

Tarama Pétrossian, pain grillé	18
Pissaladière <i>Confit d'oignons, anchois à l'huile et olives</i>	17
Margarita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	16
Stracciatella di bufala <i>Pesto de roquette, tuile de pain Sarde</i>	18
Légumes crus du potager, anchoïade, houmous	20
Saumon gravellax au Gin de Léoube <i>Crème acidulée au fenouil sauvage</i>	22

Cocktails

Signatures

15

Peachy

Gin by Léoube, St-Germain, crème de pêche, basilic et citron frais

Sunset

Gin by Léoube, Apérol, yuzu, ananas et noisette

East Side

Gin by Léoube, concombre, menthe, citron et eau gazeuse

Coconut Highball

Monkey Shoulder, Ginger Ale, liqueur de coco et citron

Pink Pig

Vodka Grey Goose, Château Léoube rouge, crème de framboise, vanille et citron

Classiques

14

Spritz

Apérol, St-Germain, Campari ou Cynar

Our Famous Bellini

Sparkling de Léoube et crème de pêche

Air Mail

Don Papa, Sparkling de Léoube, miel de fleurs et citron

Léoube Tonic

Gin by Léoube et Tonic water

Léoube 75

Gin by Léoube, Sparkling de Léoube, sucre et citron

Paloma

Patron Silver, Triple Sec, pamplemousse et citron

Duos Digestifs

12

Godfather / Godmother

Scotch et Amaretto / Vodka et Amaretto

Stinger

Cognac et crème de menthe

French Connection

Amaretto et Cognac

Black Russian (ou White)

Vodka, Kalhua, (crème)

Les intemporels sont toujours au rendez-vous. Retrouvez vos classiques préférés sur demande.

Mocktails

9

Basil Spritz

Fraises confites et romarin du jardin, basilic, citron frais et Tonic water

Lavender Limonade

Lavande, citron vert, fleur d'oranger et Perrier

Virgin Mule 2.0

Passion, thé chai, citron et Ginger Beer

Shirley Temple

Cranberry, pistache, menthe, citron et Ginger Ale

Prix nets en euros / Taxes et service compris

Tous nos vins sont biologiques.

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

Apéritifs

	2cl	6cl	12.5cl
Martini blanc	-	6	-
Martini rouge	-	-	-
Campari	-	6	-
Ricard	3	-	-
Kir	-	-	6.5

Bières

Pression

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

Bouteille

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

Boissons sans alcool

Eau Minérale

	33cl	50cl	100cl
Evian	-	4	7

Eau Gazeuse

	33cl	50cl	100cl
Badoit	-	4	7
Perrier	5	-	-

Jus de fruits & Sodas

	20cl	25cl	33cl
Ice Tea Maison	-	5	-
Jus de Rêve	-	6	-
Orange, Abricot, Pomme fraise, Pomme, Ananas, Pêche, Tomate			
Citron pressé	6	-	-
Sirops à l'eau	-	2	-
Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat			
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina, Limonade	-	-	5
Tonic water, Ginger beer, Ginger ale	-	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 euros / 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
Pétillant rosé					
N/M					
<i>Vin mousseux de qualité</i>					
Sparkling Love		8	48	-	-
Sparkling de Léoube		10	60	120	-
Vin blanc					
<i>AOP Côtes de Provence</i>					
Love by Léoube	2024	-	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*	2022/2023	15	75	-	-
Aromatique fraîche relevée par le Sauvignon, qui laissera place à un ensemble ample, gras et long					
Vin rosé					
<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	2024/2023	7	39	80	160
Nez fin aux arômes de fruits charnus - Bel équilibre à la finale saline et légèrement épicée					
Secret de Léoube	2024	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					
Vin rouge					
<i>AOP Côtes de Provence</i>					
Love by Léoube	2023	-	29	-	-
Notes de fruits frais, harmonieux et croquants					
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	2020/2018	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					