

# Léoube

+ LE LOUNGE B

## À partager

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 gravelax au Gin Citadelle <i>Crème acidulée au fenouil sauvage</i>	22
Sélection de sorbets et de glaces, Maison Rivage <i>Vanille, café, chocolat, thé à la menthe et pignons, citron, fraise, mangue</i>	4€/boule

## Cocktails

### Signatures

15

Basil  
*Citadelle, St-Germain, fraises confites, basilic, citron frais et Tonic water*

Sunset  
*Citadelle, Apérol, yuzu, ananas et noisette*

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*

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*

<i>Apéritifs</i>	<b>2cl</b>	<b>6cl</b>	<b>12.5cl</b>
Martini blanc	-	6	-
Martini rouge	-	-	-
Campari	-	6	-
Ricard	3	-	-
Kir	-	-	6.5

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

<b>Pression</b>			
<i>Brasserie des Iles d'or</i>		4	7
Virée à Porquerolles – blonde de soif			
Panaché, Twist, Monaco ...		4	7

<b>Bouteille</b>			<b>33cl</b>
------------------	--	--	-------------

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

<i>Boissons sans alcool</i>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
-----------------------------	-------------	-------------	--------------

<b>Eau Minérale</b>			
Evian	-	4	7

<b>Eau Gazeuse</b>			
Badoit	-	4	7
Perrier	5	-	-

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

Jus de Rêve	-	6	-
<i>Orange, Abricot, Pomme fraise, Pomme, Ananas, Pêche, Tomate</i>			
Sirops à l'eau	-	2	-
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat</i>			
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade	-	-	5
Orangina, Tonic water, Ginger beer, Ginger ale	-	5	-

<i>Boissons chaudes</i>			
Café Malongo Tierra bio			
<i>Expresso, expresso décaféiné, allongé, noisette</i>			2.5
<i>Double espresso, double expresso décaféiné, cappuccino</i>			4
Thés & infusions			4
<i>Earl Grey, Darjeeling, Gunpowder, Verveine</i>			

## 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	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	2023/2024	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					
<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	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					
<b>Vin rouge</b>					
<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					