



COCKTAILS 12-25 cl

SAY IT WITH FLOWER - 24

Malfy Rosa, jus de pamplemousse, sirop de citron de Menton, rose,
Peychaud's Bitter et champagne brut Moët & Chandon
*Malfy Rosa, grapefruit juice, Menton lemon syrup, rose,
Peychaud's Bitter and Moët & Chandon Brut Champagne*

FLAMINGO SUNSET - 24

Malfy Original, Sarti, cordial cardamome verte, yuzu, eau de coco
et champagne rosé Moët & Chandon
*Malfy Original, Sarti, green cardamome cordial, yuzu, coconut water
and Moët & Chandon Pink Champagne*



BALADE IN THE GARDEN - 24

Hennessy VSOP, liqueur de melon, sirop abricot et romarin,
jus de citron jaune et chai
*Hennessy VSOP, melon liqueur, apricot and rosemary syrup,
lemon juice and chai*

SUNNY HIVE - 24

Eminente, sirop passion et piment, vanille,
infusion thé Azur, bergamote et miel d'acacia
*Eminente, passion fruit and chili pepper syrup, vanilla,
azure tea infusion, bergamot and acacia honey*

Tous nos cocktails sont préparés à base de jus de fruits fraîchement pressés
All our cocktails are prepared with freshly squeezed fruit juices



Avec des herbes de notre JW Garden | *With herbs harvested from our JW Garden*

MOCKTAILS 12-25 cl



SPICY CANDY - 18

Lyre's London Dry, Lyre's Italian Spritz, sirop de cannelle
et gingembre, purée de figues, jus de citron jaune et soda Pimento
*Lyre's London Dry, Lyre's Italian Spritz, cinnamon and ginger syrup,
fig purée, lemon juice and soda Pimento, fresh mint*

COCO MANGO - 18

Lyre's Amaretti, sorbet coco, jus de mangue et eau de coco
Lyre's Amaretti, coconut sorbet, mango juice and coconut water

ORANGE AMÈRE - 18

Lyre's Italian Spritz, jus d'orange, jus de yuzu et Venezzio San Bitter
Lyre's Italian Spritz, orange juice, yuzu juice and Venezzio San Bitter

VINS EFFERVESCENTS SANS ALCOOL 75 cl

FRENCH BLOOM, BLANC - 70

FRENCH BLOOM, ROSÉ - 75

Tous nos cocktails sont préparés à base de jus de fruits fraîchement pressés

All our cocktails are prepared with freshly squeezed fruit juices



Avec des herbes de notre JW Garden | *With herbs harvested from our JW Garden*

SPIRITUEUX 5 cl

VODKA

BELVEDERE - 25
BELUGA NOBLE - 25
BELVEDERE TEN - 39

TEQUILA

MEZCAL ILEGAL - 25
PATRON SILVER - 24
CASAMIGOS REPOSADO - 30
DON JULIO 1942 - 49
VOLCAN XA - 55

WHISKY

GLENMORANGIE - 21
WHISTLEPIG 12 ANS - 28
OBAN 14 ANS - 24
WOODFORD RESERVE - 24
LAGAVULIN 16 ANS - 26

GIN'S

HENDRICK'S - 22
GIN MARE - 26
MONKEY 47 - 26

RHUM

DIPLOMATICO PLANAS - 21
DIPLOMATICO RESERVA - 26
EMINENTE RESERVA - 26
RON ZACAPA 23 SOLERA - 28

COGNACS

HENNESSY VSOP - 21
HENNESSY XO - 40

CHAMPAGNES AU VERRE 12 cl-14 cl

MOËT & CHANDON, BRUT IMPÉRIAL - 26

MOËT & CHANDON, ROSÉ IMPÉRIAL - 27

RUINART, BLANC DE BLANCS - 39

CHOIX DU SOMMELIER 12 cl-14 cl

CHABLIS, LES CHANOINES, CHARDONNAY 2024 - 17

WHISPERING ANGEL 2024 - 16

BOURGOGNE, JEAN-BAPTISTE JESSIAUME, PINOT NOIR 2023 - 18

CHAMPAGNES 75 cl

BRUT

MOËT & CHANDON, BRUT IMPÉRIAL - 130

RUINART, BLANC DE BLANCS - 260

LOUIS ROEDERER, CRISTAL BRUT 2013 - 585

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 - 585

KRUG, GRANDE CUVÉE, ÉDITION 172 - 615

ARMAND DE BRIGNAC, BRUT - 850

DOM PÉRIGNON VINTAGE P2 2006 - 930

ROSÉ

MOËT & CHANDON, ROSÉ IMPERIAL - 175

RUINART, ROSÉ - 320

LOUIS ROEDERER, CRISTAL ROSÉ 2014 - 1150

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2009 - 1100

ARMAND DE BRIGNAC, ROSÉ - 1200

MAGNUMS 1,5L

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON, BRUT IMPÉRIAL - 250

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2012 - 1200

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 - 1500

VINS

GRAND ARDÈCHE BLANC CHARDONNAY 2022 – 150

ROCK ANGEL ROSÉ 2022 - 220

CHÂTEAU MINUTY ROSÉ OR 2024 - 240

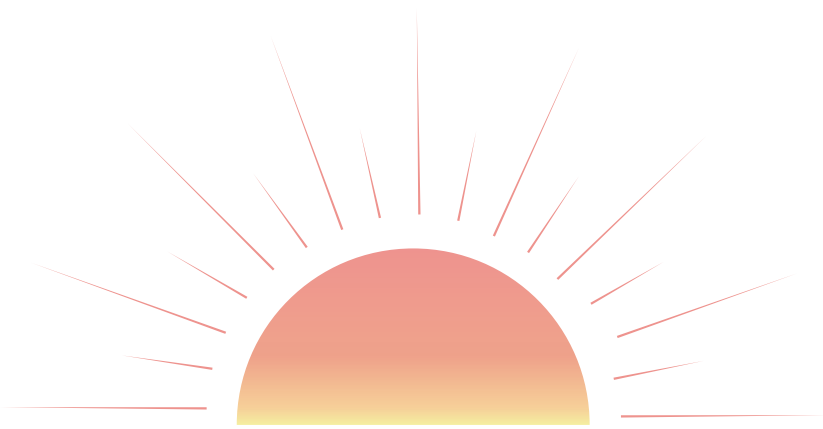
SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE LOUIS LATOUR 2019 - 160

ANTINORI TIGNANELLO ROUGE 2020 IGT – 1200

*Stop by anytime to get a glass of champagne
and enjoy a lovely sunset ...*

Le chef Keaven Y. Debourge et son équipe souhaitent offrir une expérience unique et respectueuse de l'environnement à travers une cuisine élaborée, mettant en exergue les qualités de chaque produit en travaillant autour des déclinaisons de leurs saveurs.

Chef Keaven Y. Debourge and his team aim to offer a unique, environmentally conscious dining experience through refined cuisine that highlights the qualities of each ingredient, exploring the many nuances of their flavors.



SNACKING

L'EXCELLENCE PETROSSIAN

Caviar Ossetra Royal | *Ossetra Royal Caviar* - 30 g - 150

Caviar Ossetra Royal | *Ossetra Royal Caviar* - 50 g - 250

Accompagné de ses condiments traditionnels,
crème acidulée et blinis moelleux

*Served with traditional condiments,
sour cream and blinis*



LA SÉLECTION DE TARAMAS & CROUSTISSIAN®

Tarama nature | *Classic Tarama* - 30

Tarama au wasabi | *Wasabi Tarama* - 34

Tarama au crabe royal | *King Crab Tarama* - 42

Le pot de 100 g, servi avec les fines tartines de seigle croustillantes
100 g jar, served with delicate crispy rye toasts

SNACKING

LA MER EN PARTAGE

The Octopus brioche roll - 39

Poulpe de roche, mayonnaise onctueuse au yuzu et shiso frais,
pain brioché artisanal toasté au beurre et caviar
*Rock octopus, creamy yuzu mayonnaise and fresh shiso,
toasted artisanal brioche bun with butter and caviar*

Gravlax de saumon à la mentonnaise - 32

Saumon mariné au citron de Menton
et herbes de nos collines, crème légère au raifort
*Salmon cured with Menton lemon and local hillside herbs,
served with horseradish cream*

Calamars frits - 29

Fines bagues de calamar en tempura,
zestes de citron vert et sauce tartare maison.
*Tempura calamari rings, lime zest
and homemade tartare sauce*

Les sardines de “La Guldive” - 26

Sardines d’exception millésimées,
servies avec une focaccia artisanale toastée et beurre de baratte.
*Vintage exceptional sardines, served with toasted
artisanal focaccia and butter*

SNACKING

CUISINE SIGNATURE

Pizzetta gourmet à la truffe noire et roquette - 38

Mozzarella di bufala, crème de truffe noire
et copeaux de truffe noire de saison.

*Mozzarella di Bufala, black truffle cream
and seasonal black truffle shavings*

La tartine Riviera : focaccia et burrata - 28

Focaccia moelleuse, tartare de légumes du soleil confits,

Burrata crémeuse et huile de basilic.

*Soft focaccia, sun-kissed vegetable tartare,
creamy burrata and basil oil*

Houmous de pois chiches - 24

Sésame blond, huile d'olive de la Riviera
et pain pita artisanal au zaatar

*Golden sesame, Riviera olive oil and artisanal
za'atar pita bread*

Frites à la fleur de sel de Camargue - 10

French fries with Camargue sea salt

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS - 28

Selection of artisanal cheeses

DESSERTS

NOTRE FAMEUX JW CHEESECAKE - 22

Our famous JW Cheesecake

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON - 25

Fresh seasonal fruits platter

*Stop by anytime to get a sweet touch
and enjoy a lovely sunset ...*

