



NÈGO-CHIN [negofin] n.m. (provençal). Littéralement : où se noient les chiens.

1. Barque à fond plat qui passe dans les eaux peu profondes.  
Embarcation rustique, très légère, rapide et extrêmement maniable.

2. Lieu de vie où se retrouvent négociants, chineurs, touristes, badauds & épicuriens.  
Laboratoire de Recherche de Stéphane Ginouvès, Meilleur Ouvrier de France - Bar.

*«Quelquefois, on tient l'affût dans le negochin (le naye-chien), un tout petit bateau sans quille, étroit, roulant au moindre mouvement.» - Alphonse Daudet, Lettres de Mon Moulin -*

*La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



# Cocktails 10 à 15 cl

Imaginé par Stéphane Ginouvès, Meilleur Ouvrier de France & Ludovic Mazzi.

## Signatures

25

### 600M

*Farigoule, Dark Rhum, Sirop de Miel & Citron Frais.*

### Oleo

*Vodka Guillotine, Vodka Orage Citron, Whisky Ardbeg & H de LEOS.*

## Créations

20

### Another Drink

*Gin, Ananas, Citron Jaune, Falernum & Ginger Ale.*

### As 2 Coeur

*Scotch, Rinquinquin Pêche, Cranberry & Hibiscus.*

### Barbe Noire

*Dark Rhum, Liqueur de Mandarine, Citron Vert, Blanc d'Oeuf, Ananas & Falernum.*

### Candy Kiss

*Vodka, Liqueur de Bergamote, Framboise, Cranberry, Citron Jaune & Ginger Ale.*

### Jalisco Bloom

*Tequila, Select Aperitivo, Citron Vert, Ananas, Gingembre & Eau Pétillante.*

### Joli Thym

*Liqueur de Fleur de Sureau, Farigoule, Blanc d'Oeuf, Miel de Lavande, Citron Jaune & Abricot.*

### L'Impérial

*Crème de Cacao Blanc, Fraises, Epices & Champagne Pommery.*

### Spring Garden

*Gin, Liqueur de Verveine, Citron Vert, Pêche & Soda Pêche – Jasmin.*

## Sans Alcool

15

### Spicy Summer

*Sirope Spicy, Ananas, Citron Vert, Gingembre & Ginger Ale.*

### Darjeeling Beauty

*Thé Noir Darjeeling, Citron Vert, Fleur de Sureau & Hibiscus.*

### Vanilla Break

*Fruits de la Passion, Ananas, Fleur de Sureau & Vanille.*



# Apéritifs 4 à 6 cl

## VERMOUTH

---

Dolin Blanc ou Rouge	10
Dolin Chambérysette	10
Noilly Prat	10
Antica Formula	16

## PORTO

---

Porto Ruby	10
Porto Tawny	14

## BITTER

---

Campari	10
Select Aperitivo	10

## ANISÉ

---

Grande Absinthe Distillerie et Domaine de Provence	18
Ricard	10
Pastis Henry Bardouin	12
Pastis Château Des Creisseauds – 2022	20

## APÉRITIF À BASE DE VIN

---

Rinquinquin à la pêche	12
Noix de Saint Jean	12
Pineau des Charentes Signature Ugni Blanc	14

## GENTIANE

---

Gentiane de Lure	10
------------------	----

## SHERRY / XÉRÈS / JÉRÈZ

---

Tio Pepe	10
----------	----



# Les Vins au Verre

<b>LE VIN ROSÉ</b>		<i>16cl</i>
AOP Côtes de Provence – Domaine de LEOS		11
<b>LES VINS BLANCS</b>		
		<i>16cl</i>
IGP Méditerranée – Domaine de LEOS		11
AOP Saumur – Romain Guiberteau <i>Les Moulins</i>		18
AOP Condrieu – Maison les Alexandrins		24
<b>LES VINS ROUGES</b>		
		<i>16cl</i>
AOP Côtes du Rhône – Domaine Guarriguettes <i>Amista</i>		11
AOP Châteauneuf du Pape – Leos Père & Fils <i>Cuvée Pierre</i>		18
AOP Gevrey Chambertin – Le Guellec-Ducouet		28
<b>LES VINS EFFERVESCENTS</b>		
		<i>16cl</i>
Champagne – Pommery <i>Apanage</i>		19
Champagne – Philipponnat <i>Blanc de Blancs</i>	2018	26
Champagne – Billecart-Salmon <i>Le Rosé</i>		30
Champagne – Jacquesson <i>743 DT</i>		36



## Bières

<b>PRESSION</b>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<b>Bière du Mont Ventoux 1912</b> <i>Pale Ale</i> <i>Rafraichissante avec une touche de miel.</i>	<b>7</b>	<b>14</b>
<b>Bière du Mont Ventoux 1950</b> <i>Ambrée</i> <i>Puissante et torréfiée.</i>	<b>7</b>	<b>14</b>
<b>BOUTEILLE</b>		<i>33 cl</i>
<b>Bière du Mont Ventoux 1050</b> <i>Blanche</i> <i>Douce et savoureuse.</i>		<b>12</b>
<b>Bière du Mont Ventoux 1450</b> <i>légèrement aromatisée à la fraise</i> <i>Fruitée et revigorante.</i>		<b>12</b>



# Spiritueux 4 cl

## GINs

---

Gin XII <i>France</i>	16
Hendrick's <i>Ecosse</i>	16
Hendrick's Another <i>Ecosse</i>	20
Monkey 47 Dry Gin <i>Allemagne</i>	21
Tanqueray <i>Angleterre</i>	15
Roku <i>Japon</i>	15
Gardener <i>France</i>	21
Christian Drouin Le Gin Carmina <i>France</i>	16
Citadelle <i>France</i>	16
Citadelle Rouge <i>France</i>	16

## VODKA

---

Grey Goose <i>France</i>	18
Grey Goose Altius <i>France</i>	30
Orage Citron de Menton, Maison Ferroni <i>France</i>	16
Guillotine <i>France</i>	18
Belvedere <i>Pologne</i>	16
Ketel One <i>Pays Bas</i>	12
Zubrowka Herbe de Bison <i>Pologne</i>	14



# Spiritueux 4 cl

## RHUM & CACHAÇA

---

<b>Cachaça Aguacana</b> <i>Brésil</i>	14
<b>Eminente 7 ans</b> <i>Cuba</i>	18
<b>Hampden 8 ans</b> <i>Jamaïque</i>	23
<b>Black Tot Finest Caribbean</b> <i>Caraiïbes</i>	18
<b>Planteray Rum Cut &amp; Dry Coconut</b> <i>Barbade</i>	18
<b>Planteray Original Dark</b> <i>Barbade</i>	14
<b>Planteray Rum XO 20th Anniversary</b> <i>Barbade</i>	25
<b>Le Vieux par Neisson</b> <i>Martinique</i>	29
<b>Ferroni Boucan d'Enfer</b> <i>Assemblage</i>	18
<b>Ferroni Brut de fût</b> <i>Canaries La Palma 2013</i>	33
<b>Ferroni Brut de fût</b> <i>Jamaïque 2016</i>	29

## MEZCAL, TÉQUILA & LIQUEUR

---

<b>Mezcal Conejos</b>	18
<b>Téquila Don Julio Blanco</b>	18
<b>Téquila Don Julio Reposado</b>	22
<b>Liqueur</b>	14
<i>Clémentine Corse ou Citron Bergamote de la Maison Manguin, La Croqueuse de pomme, Grand Marnier Cordon Rouge, Cointreau, Frangelico, Limoncello, Kahlua, Farigoule, Fernet Branca, Elisir MP Roux...</i>	
<b>Fabrique Spéciale de Liqueurs Superfines</b> <i>Maison Jacoulot</i>	14
<i>Abricot, Menthe Poivrée, Poire, Cerise – Gingembre ou Verveine Verte</i>	
<b>Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte</b>	18

# Whiskies 4 cl



## ECOSSE

---

<b>Black Label</b> 12 ans	16
<i>Arômes de fruits noirs avec une touche de tourbe</i>	
<b>Chivas Regal</b> 18 ans	17
<i>Saveurs de chocolat noir avec une note florale</i>	
<b>Monkey Shoulder</b>	16
<i>Notes de noix et d'épices</i>	
<b>Aberlour A Bunadh</b>	25
<i>Brut de fût avec des notes d'agrumes et de moka</i>	
<b>Glenfarclas</b> 15 ans	35
<i>Note de Sherry avec une douceur maltée</i>	
<b>Glenfiddich</b> IPA Experiment	18
<i>Notes d'agrumes, de vanille et une pointe de houblon</i>	
<b>Macallan</b> 12 ans « Double Cask »	27
<i>Epicé avec des notes d'agrumes et de caramel</i>	
<b>The Balvenie doublewood</b> 12 ans	19
<i>Notes d'épices douces et de fruits secs</i>	
<b>The Balvenie</b> 14 ans Caribbean Cask	27
<i>Notes de miel, caramel et fruits exotiques</i>	
<b>Tomatin 2010 Bourbon Discovery &amp; Macphail</b>	21
<i>Saveurs de fruits du verger</i>	
<b>Glenmorangie</b> 14 ans Quinta Ruban	21
<i>Saveurs de chocolat mentolé et de noix</i>	
<b>The Dalmore</b> 15 ans	38
<i>Epicé et légèrement biscuité</i>	
<b>Talisker Port Ruighe</b>	21
<i>Tourbé et iodé</i>	
<b>Jura</b> 16 ans Perspective N°1	21
<i>Notes de pêche blanche, de miel de fleurs et de cacao</i>	
<b>Ardbeg</b> 10 ans	19
<i>Très tourbé, épicé et iodé</i>	
<b>Port Charlotte</b> 10 ans	25
<i>Tourbé avec des notes iodées et fumées</i>	
<b>Kilchoman Small</b> Batch STR French Exclusive	25
<i>Notes de céréales légèrement caramélisées</i>	
<b>Arran</b> 10 ans	19
<i>Notes d'agrumes, de pomme au four et d'épices douces</i>	
<b>Highland Park</b> 12 ans	19
<i>Gourmand, boisé et tourbé</i>	



# Whiskies 4 cl

## FRANCE

---

<b>Eddu Brocéliande</b>	18
<i>Arômes de Fruits compotés, Vanille et Cerises Noires</i>	
<b>Rozelieures Rare Collection</b>	16
<i>Arômes de Fruits confits avec des notes maltées et fumées</i>	
<b>Les Chineurs de Malts Réal</b>	18
<i>Notes de Fleurs, de Zest et de sève de Pin</i>	
<b>Les Chineurs de Malts La Source</b>	20
<i>Tourbé aux notes de Cerises et d'Agurmes</i>	

## ETATS-UNIS / CANADA

---

<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	15
<i>Rond, fin, épicé avec des notes de Cannelle</i>	
<b>Michter's US 1 Sour Mash</b>	19
<i>Fruité, boisé et poivré</i>	
<b>Maker's Mark</b>	15
<i>Doux et équilibré avec des notes de Vanille</i>	
<b>Elijah Craig Small Batch</b>	19
<i>Notes de Pommes vertes, d'Anis et Épices</i>	
<b>Lot 40 Canada 100% Seigle</b>	15
<i>Epicé aux notes d'Agrume et de Vanille</i>	

## IRLANDE

---

<b>Green Spot</b>	16
<i>Attaque vive et onctueuse avec des notes de Pêche, Vanille et Fruits rouges</i>	
<b>Jameson Black Barrel</b>	14
<i>Fruité avec une pointe de bois grillé et d'épices</i>	

## JAPON

---

<b>Hibiki Japanese Harmony <i>Blended</i></b>	38
<i>Notes de Miel, zest d'Oranges confites et Chocolat blanc</i>	
<b>Miyagikyo <i>Single</i></b>	21
<i>Herbacé avec des notes de Chocolat et d'Épices</i>	
<b>Nikka <i>Coffey Grain</i></b>	16
<i>Notes de Fruits mûrs, de Banane, de Caramel et de Poire</i>	
<b>Chichibu On The Way Floor <i>Malted 2024</i></b>	77
<i>Notes crémeuses, de Fruits jaunes</i>	



# Brandys & Digestifs 4 cl

## BRANDY

---

**Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape** *Domaine Saint Préfert* 18

## PISCO

---

**Demonio De Los Andes** 14

## CALVADOS

---

**Christian Drouin** *VSOP Pays d'Auge* 15

**Christian Drouin** *15 ans* 25

## COGNAC

---

**Hennessy** *XO* 40

**Lhéraud** *XO « L'Oublié »* 19

**Lhéraud** *« Petite Champagne » 1994* 68

## BAS ARMAGNAC

---

**Baron Legrand** *VSOP* 17

**Baron Legrand Napoléon** *XO* 21  
*Abricot, Menthe Poivrée, Poire, Cerise - Gingembre ou Verveine*

## EAU-DE-VIE

---

**Génépi** *Distillerie et Domaine de Provence* 14

**Reine Claude** *Manguin* 24

**Eau-de-vie** *Manguin* 14  
*Mirabelle ou Caraxès Maison Manguin*

**Poire William ou Framboise** *Brana* 14



## Softs

### JUS DE FRUIT & NECTAR

---

<b>Jus de Fruits</b>	25 cl	6
<i>Mangue, Passion, Ananas ou Cranberry</i>		
<b>Maison Benedetti</b>	33 cl	12
<i>Poire Williams, Pêche, Abricot, Pomme, Tomate, Darjeeling</i>		
<b>Jus de Fruits Frais</b>	25 cl	12
<i>Orange, Citron, Pamplemousse ou Pomme Verte</i>		

### SODAS

---

<b>Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier</b>	33 cl	8
<b>Orangina</b>	25 cl	8
<b>Limonade Artisanale</b> <i>Les Jardins d'Elise nature</i>	20 cl	10
<b>Limonade Artisanale</b> <i>Les Jardins d'Elise litchi</i>	20 cl	10
<b>London Essence</b> <i>Tonic Water, Ginger Ale ou Ginger Beer</i>	20 cl	8
<b>Thé glacé</b> <i>(pêche-passion ou maté-cola)</i>	15 cl	8
<b>Ginger Shot Maison</b>	7 cl	7

### EAU PLATE

---

<b>Eau filtrée L'Isle de LEOS</b>	75 cl	5
<b>Saint-Georges</b>	100 cl	9

### EAU PÉTILLANTE

---

<b>Eau filtrée L'Isle de LEOS</b>	75 cl	5
<b>Chateldon</b>	75 cl	9



## Boissons chaudes

<b>Espresso, allongé, noisette, espresso décaféiné</b>	<b>6</b>
<i>Sélection Guatemala ou Mélange 50% Arabica 50% Robusta</i>	
<b>Double espresso, double espresso décaféiné</b>	<b>9</b>
<i>Sélection Guatemala ou Mélange 50% Arabica 50% Robusta</i>	
<b>Cappuccino</b>	<b>9</b>
<i>Sélection Guatemala ou Mélange 50% Arabica 50% Robusta</i>	
<b>La Sélection Palais des Thés</b>	<b>9</b>
<i>Golden Darjeeling</i>	
<i>Big Ben</i>	
<i>Earl Grey Queen Blend</i>	
<i>Sencha Ariaké</i>	
<i>Grand Jasmin Impérial</i>	
<i>Detox Brésilienne</i>	
<i>Rooibos Déthéiné – Spicy Passion</i>	
<i>Infusion Camomille ou Verveine</i>	
<b>L'infusion de LEOS</b>	<b>9</b>
<i>Thym, Menthe poivrée, Verveine, Romarin, Sauge, Feuilles d'olivier, Écorce de citron</i>	



## Planches & Crudos (de 12h à 22h)

<b>Olivade LEOS noire &amp; verte,</b> <i>Légumes Croquants &amp; Gressins.</i> <i>Olives Pasta from the Domain (Black &amp; Green), Vegetables &amp; Gressinis.</i>	<b>16</b>
<b>Planche de Cecina de Bœuf,</b> <i>Focaccia aux herbes.</i> <i>Beef Cecina, Focaccia with Provençal Thyme.</i>	<b>19</b>
<b>Planche de Jambon Ibérique,</b> <i>Focaccia, Pulpe de Tomate au Thym Provençal.</i> <i>Iberic Ham, Focaccia and Tomato Pulp with Provençal Thyme.</i>	<b>24</b>
<b>Croquettes de Jambon Ibérique,</b> <i>&amp; Mayonnaise à l'Ail Noir.</i> <i>Iberic Ham Croquettes &amp; Garlic Mayonnaise.</i>	<b>14</b>
<b>Arancinis,</b> <i>Truffe</i> <i>Black Truffle Arancinis.</i>	<b>18</b>
<b>Crevettes d'Exception,</b> <i>&amp; Avocat comme à Venise.</i> <i>Shrimps Cocktail &amp; Avocado like in Venezia</i>	<b>18</b>
<b>Houmous,</b> <i>&amp; Citron Confit</i> <i>Homemade Houmous with Bread &amp; Blinis</i>	<b>14</b>
<b>Rillettes de Truite de L'Isle aux Herbes Fraiches,</b> <i>Focaccia aux Herbes.</i> <i>Fresh Herb Trout Rillettes from l'Isle, Focaccia &amp; Herbs</i>	<b>16</b>
<b>Tataki de Boeuf,</b> <i>Gingembre &amp; Oignons Cebettes</i> <i>Beef Tataki, Ginger &amp; Onions.</i>	<b>17</b>



## Plats & Desserts (De 12h et 22h)

<b>Le Tartare de Bœuf à l'Italienne,</b>	<b>26</b>
<i>Salade Roquette et Frites Allumette. Italian's style Tartare : Ruccola Salad and French Fries.</i>	
<b>Le Croc – Leos,</b>	<b>24</b>
<i>Jambon de Veau Artisanal et Comté 18 Mois. Leos Croc : Veal Ham, Comté Cheese, and Baby Sucrine.</i>	
<b>La Salade de LEOS,</b>	<b>20</b>
<i>Feuilles de Sucrine, Parmesan &amp; Vinaigrette à l'Huile de LEOS. Baby Sucrine, Parmiggiano &amp; LEOS Olive Oil Vinaigrette.</i>	
<b>Les Salades César,</b>	<b>22</b>
<i>Feuilles de Sucrine, Croûtons et Parmesan, Poulet, ou Crevettes d'Exception Caesar Salads, Croutons &amp; Parmiggiano, Chicken or Shrimps</i>	
<b>La Focaccia Mortadelle,</b>	<b>22</b>
<i>Mortadelle &amp; Stracciatella. Focaccia, Mortadelle &amp; Stracciatella.</i>	
<b>La Focaccia Cecina,</b>	<b>22</b>
<i>Cecina de Bœuf, Roquette &amp; Huile de LEOS. Focaccia, Beef Ham, Roquette Salad &amp; Olive Oil.</i>	
<b>Le Roll de LEOS,</b>	<b>26</b>
<i>Pain Brioché, Truite de l'Isle &amp; Citron Jaune. Trout Roll from L'Isle, Roquette Salad &amp; Lemon.</i>	
<b>Le Banon AOP,</b>	<b>17</b>
<i>Pain aux Figues, Confit de Thym de LEOS, Salade Roquette. The Banon AOP, Figs Bread and LEOS Thyme Confit, Ruccola Salad, Balsamic Vinegar Dressing</i>	
<b>Les Desserts du Moment,</b>	<b>12</b>
<i>Finger, Trompe l'Oeil, Tarte ou Chou du Moment. Daily Dessert.</i>	



# Nos Glaces de la Maison Frète

## Les Classiques

**Crème Vanille en Gousses de Madagascar**

*Madagascar Vanilla Ice Cream*

**Crème Chocolat Kaoka 72%, République Dominicaine**

*Chocolate Ice Cream Kaoka 72%*

**Crème Glacée Café Maison Brès**

*Coffee Ice Cream from Maison Brès*

**Crème Noisettes Torréfiées**

*Nuts Ice Cream*

**Sorbet Citron de Sicile**

*Sicilian Lemon Sorbet*

**Sorbet Cassis**

*Blackcurrant Sorbet*

## Les Signatures

**Crème Huile d'Olive Maturée LEOS**

*Matured Olive Oil from Leos Ice Cream*

**Crème Amandes Torréfiées, Marbrage Abricot**

*Almond and Apricot Ice Cream*

**Sorbet Huile d'Olive Fruitée Verte LEOS – Roquette**

*Green Roquette Leaf & Green LEOS Olive Oil Sorbet*

**Sorbet Huile d'Olive Fruitée Verte LEOS – Bergamote**

*Bergamot & Green LEOS Olive Oil Sorbet*

**Sorbet Concombre & Citron**

*Lemon & Cucumber Sorbet*

**Sorbet Carotte & Gingembre**

*Ginger & Carrot Sorbet*

« La Glace se savoure dans la joie de l'instant, comme les beaux moments à table.

C'est un honneur pour nous de partager nos créations avec vous.

Merci pour l'attention que vous leur porterez, un très beau moment à vous. »

Robin, Théo & Loïc.



frète