



*Café Lioutaud*  
DEPUIS 1875

## COCKTAILS

---



**Aperol Spritz**

Prosecco, aperol,  
eau gazeuse

11.00 €



**Daiquiri**

Rhum blanc, jus de citron  
vert frais, sirop de sucre

12.00 €



**Americano**

(Negroni/Gin)  
Vermouth rouge,  
Campari, eau gazeuse

11.00 €



**Mojito Classique**

Fraise, Passion, Mangue  
Rhum blanc, quartiers de  
citron vert, sirop de sucre,  
feuilles de menthe, eau  
gazeuse

12.00 €



**Margarita**

Tequila, triple sec, jus  
de citron vert frais,  
sirop de sucre

12.00 €



**Pina Colada**

Rhum blanc, jus de coco,  
liqueur de coco, jus de citron  
vert frais, jus d'ananas

12.00 €



**Tequila Sunrise**

Tequila, jus d'orange,  
grenadine

12.00 €



**Caïpirinha**

Cachaça, quartiers de citron  
vert, sirop de sucre

12.00 €



**Tom Collins**

Gin, jus de citron frais,  
sirop de sucre, eau  
gazeuse

12.00 €



**Moscow Mule**

Vodka, jus de citron vert  
frais, Ginger beer

12.00 €

## COCKTAILS

---



### **Cuba Libre**

Rhum blanc, jus de citron vert frais, Coca-Cola

12.00 €



### **Sex on the Beach**

Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'orange

12.00 €



### **Irish Coffee**

Whisky, café, sirop de sucre, crème

12.00 €



### **Clover Club**

Gin, framboise, blanc d'œuf, jus de citron frais

14.00 €



### **Bloody Mary**

Vodka, jus de tomate, céleri, sauce Worcestershire, tranche de citron

12.00 €



### **Pornstar Martini**

Vodka, liqueur de passion, purée de passion, jus de citron vert frais, sirop de vanille, champagne

14.00 €



### **Gin Basil Smash**

Gin, feuilles de basilic, jus de citron frais, sucre

14.00 €



### **Amaretto Sour**

Amaretto, angostura bitters, blanc d'œuf, jus de citron frais, sucre

14.00 €

VINS / WINES

---

**CÔTES DE PROVENCE  
BLANC, ROUGE, ROSÉ**

*Domaine Tasquier*

*Verre 14 cl* 6.00 €

*Bouteille 75 cl* 26.00 €

*Domaine d'OTT*

*Clos Mireille blanc de blanc 75 cl* 79.00 €

*Château de Selle Rosé 75 cl* 79.00 €

*Château de Selle Rouge 75 cl* 79.00 €

*Cru Classé*

*Rimauresque Blanc 75cl* 42.00 €

*Rimauresque Rouge 75cl* 45.00 €

**BANDOL AOC  
ROUGE**

*Domaine de la garenne 75 cl* 40.00 €

**CASSIS AOC  
BLANC, ROSÉ**

*Domaine de la Ferme Blanche*

*Verre 14 cl* 7.00 €

*Bouteille 50 cl* 26.00 €

*Bouteille 75 cl* 38.00 €

*Paternel*

*Verre 14 cl* 7.00 €

*Bouteille 50 cl* 38.00 €

*Domaine de Bagnol*

*Verre 14 cl* 7.00 €

*Bouteille 50 cl* 38.00 €

**CÔTES DU RHÔNE AOC  
ROUGE, BLANC**

*Château de Montfrin 75 cl* 32.00 €

*« A la rêverie » 75 cl* 32.00 €

EAUX / BOTTLE OF MINERAL WATER

---

*San Benedetto (plate et gazeuse) 1L* 6.00 €

## EN SOLO OU PAS...

---

<i>Houmous du Liautaud</i> <i>Zaatar – pois-chiche grillé</i>	7.00 €
<i>Gravlax du pêcheur</i> <i>Condiment betterave - Combava</i>	9.00 €
<i>Straciatella di Bufala</i> <i>Huile d'olive – basilic pourpre</i>	8.00 €
<i>Salade de fenouil</i> <i>Sardines grillées – vinaigre de Kalamansi</i>	6.00 €
<i>Légume confits</i> <i>Huile d'olive – ail doux</i>	7.00 €
<b>Brousse provençale</b> <i>Huile d'olive – herbes fraîches</i>	8.00 €

ET AUSSI...

---

<i>Salade</i>	24.00 €
<i>Beignets de courgettes - œuf mollet - avocat - gravlax - condiments</i>	
<i>Boeuf</i>	29.00 €
<i>Onglet - échalions confits - pomme Pont Neuf - sel truffé</i>	
<i>Marée</i>	28.00 €
<i>Filet de loup - légumes rôtis - huile de riquette</i>	
<i>Pasta</i>	25.00 €
<i>Alla vongole - ail confit</i>	
<i>Végétal</i>	24.00 €
<i>Selon le retour du marché</i>	



## ACCOSTAGE EN DOUCEUR...

---

<i>Ananas</i> <i>En carpaccio – citronnelle - gingembre</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Fraises</i> <i>En désordre</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Tarte du jour</i> <i>Bien ordonné !</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Baba au rhum</i> <i>Zestes de cédrat – rhum bien arrangé</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Moelleux au chocolat</i> <i>Fève de Tonka</i>	<i>9.00 €</i>

