

## LE Z BAR A GIN TONIC

Gin 5cl + Fever Tree 20cl au choix

BOMBAY SAPHIRE + poivre de Timut	10 €
GENEROUS + cardamome	12 €
MISTRAL + thym	12 €
GiGi EN PROVENCE + zeste de citron	13 €
HENDRICKS + concombre	13 €
MARE + romarin	13 €
Le GIN C.DROUIN + cannelle	13 €
Ki No Bi + zeste de pamplemousse	18 €

+ soft Fever Tree : Indian Tonic, Elderflower, Ginger Beer, Mediterranean

## LES COCKTAILS

<u>Fraise Chic</u>	12€
Champagne, liqueur de fraise, citron vert	
<u>Pisco Sour</u>	11 €
Pisco, citron, sucre de canne	
<u>Basilic fresh</u>	11 €
Gin, basilic, citron, sucre de canne	
<u>Jeannine</u>	11 €
Vodka, framboise fraîche, fleur de sureau, grenadine, citron, tonic	
<u>Mojito</u>	11 €
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, angustura	
<u>Moscow Mule</u>	11 €
Vodka, ginger beer, citron vert	
<u>Spritz</u>	10 €
Apérol, sirop d'orange, prosecco, eau gazeuse	

## LES BIERES et CIDRES

Heineken	4 € 25cl	7€ 50cl
Affligem	5 € 25cl	8€ 50cl
Corona 35.50cl		8 €
San Miguel 33cl		7 €
 Zytha (Nice) 33cl		8 €
 Cidre Brut "Fils de Pomme" 33cl		8 €
 Poiré "Fils de Pomme" 33cl		8 €

## LES APERITIFS

Pastis 4cl	4 €
Martini blanc ou rouge 5cl	4 €
Porto ou Muscat 8cl	5 €
Prosecco	6 €
Kir vin blanc	6 €
Kir Royal	12 €
Sangria maison	7 €

*Food & share*

CARTE DES BOISSONS



RESTAURANT TAPAS

Z Restaurant Tapas

2 rue Meyerbeer - 06000 Nice / 04 89 22 35 53 / Fermé dimanche et lundi  
www.zrestauranttapas.com

## LES CHAMPAGNES

	50cl	75cl	150cl
Champagne Deutz Brut Classic		68 €	132€
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier – Pomme reinette, brioche, bulles fines			
Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blanc		128 €	
Chardonnay - Amande et fruits à chair blanche, finale fraîche			
Champagne Billecart-Salmon Millésimé 2008		134 €	
Pinot noir, chardonnay - zestes d'agrumes, fruits blancs à pépins et sablé Breton			
Prosecco Divici, DOC		30 €	
Glera – souple et frais			

## LES VINS BLANCS

### SUD EST

	50cl	75cl	150cl
 Cuvée TSH, Tour St Honoré, AOP Côtes de Provence	21 €	29 €	56 €
Rolle, ugni blanc – frais et fruité, agrumes, fleur d'oranger			
Domaine Vico Cuvée 1769, Corse	24 €	36 €	
Vermentinu - fruits jaunes, brioche, rond et frais, équilibré			
 Castellu di Baricci, Corse, AOP Sartène		58 €	
Vermentinu - fruit blanc, vif et belle longueur			
 Domaine de Toasc Nice, AOP Bellet	46 €	90 €	
Rolle - frais et présent, notes citronnées de fruits à chair blanche			

### ITALIE

Pinot grigio Di Leonardo, Venezia Giulia	25 €		
Frais, notes d'ananas et citron vert			

### SUD-OUEST et LANGUEDOC

Le Clos des Fées, Hervé Bizeul, IGP Côtes Catalanes	38 €		
Grenache blanc, grenache gris – souple, fruits blancs, chaleureux			
 La Part d'Avant, Camin Larredya, AOP Jurançon	42 €		
 Gros et Petit Manseng, Petit Courbu - Fruité, agrumes, finale tendue et saline			

### LOIRE

 Le Clos, Château de plaisance, AOP Savennières Biodynamie	39 €		
 Chenin blanc – fruits mûrs, ample, notes végétales et minérales			
Melle de T Château de Tracy, AOP Pouilly Fumé	41 €	80 €	
Sauvignon Blanc - agrumes, fleur de sureau, fraîcheur, longueur			

### RHONE

Domaine Le Clos des Cazaux « Clef d'or », AOP Vacqueyras	42 €		
Clairette, Grenache blanc, Roussanne – souple et fruité, finale fraîche et persistante			
 Domaine du Chêne, AOP St Joseph	49 €		
Marsanne, Roussanne - frais, fruité, riche, note de pêche et abricot			

Jardin suspendu, Pierre Jean Villa, AOP Condrieu	108 €		
Viognier – Rond, gras, abricot et pêche, belle longueur			

### BOURGOGNE

Mâcon Lugny Saint Pierre, AOP Mâcon-Lugny	32 €		
Chardonnay - frais, arôme de fleurs des champs, minéral			
Terroir de Courgis, Patrick Piuze, AOP Chablis	62 €		
Chardonnay – pêche blanche, tendu et minéral			

 Château de Melin Les Grands Charrons, AOP Meursault	98 €		
Chardonnay – amande, pain grillé et pomme reinette, belle onctuosité et fraîcheur			

## LES VINS ROUGES

	50cl	75cl	150cl
<u>SUD EST</u>			
 Cuvée TSH, Tour St Honoré, AOP Côtes de Provence	21 €	29 €	56 €
Syrah, grenache, cinsault – fruité, notes de garrigue, fins tanins			
Domaine Ray Jane, AOP Bandol		56 €	
Mourvèdre, cinsault, grenache - Arômes de sous-bois, épicé, équilibré, long			
 Domaine de Toasc, Nice, AOP Bellet	52 €	102€	
Folle noire – fruits mûrs, cerise, tanins souples, longueur			
 Domaine Vico cuvée 1769, Corse	24€	36 €	
Nielucciu - souple, fruité et épicé, fins tanins			
Castellu Di Baricci, Corse, AOP Sartène		58 €	
Sciaccarellu, nielucciu – rouge rubis, fruité et gourmand, épices suave			

### LANGUEDOC

Les Hauts de Janeil, IGP Pays D'Oc	25 €		
Syrah, grenache- puissant et épicé, doux tanins			
Les Sorcières, Hervé Bizeul, AOP Côte du Roussillon	38 €	72 €	
Syrah, grenache, carignan, mourvèdre - charnu et fruité, chocolaté, tanins puissants			
 Domaine Peyre Rose, Syrah Leone 2010, AOP Ctx Languedoc	166 €		
Syrah - complexe et profond, notes enivrantes d'encens, tanins soyeux			
La Petite Sibérie 2013, Clos des Fées, AOP C. du Roussillon	340 €		
Mourvèdre, syrah - arômes complexes, très long en bouche tanins serrés et veloutés			

### LOIRE

 Domaine Laporte Les Grandmontains, AOP Sancerre	44 €		
Pinot noir - clair, souple, frais, cerise, tanins légers			

### RHONE

 Petit Ours Mathieu Barret, AOP Côtes du Rhône	34 €		
 Syrah - rond, ample, prune et fruits noirs, structure tannique puissante			
 Sign, Terre Forte, AOP C. du Rhône Villages Signargues	46 €		
 Grenache, syrah, carignan - ample et ontueux, belle longueur persistante			

Domaine Le Clos des Cazaux, AOP Gigondas	48 €		
Grenache, syrah, mourvèdre – ample, dense, notes de garrigue, légèrement poivré			

Mas Saint Louis, AOP Châteauneuf du Pape	76 €		
Grenache, syrah, mourvèdre - griottes et résineux, fraîcheur et sucrésité			

### BEAUJOLAIS

J-M Burgaud, Les vignes de Lantinié, AOP Beaujolais-Villages	32 €		
Gamay – rond et souple, léger et fruité			

### BOURGOGNE

 Maranges 1er cru Clos des Rois, AOP Côte de Beaune	66 €		
Pinot noir – frais, arômes de petits fruits rouges et sous-bois			
 Château de Melin, Chemin de la justice, AOP Gevrey Chambertin	98 €		
Pinot noir – racé et puissant, musc et baies de cassis			

Aloxe Corton 1er cru, les Vercots 2014, Follin Arbelet	126 €		
Pinot noir – Tanins puissants et serrés			

### BORDEAUX

Tourelles de Longueville 2014, AOP Pauillac	112 €		
Merlot, cabernet sauvignon et franc, petit verdot – structuré, tanins équilibrés, longueur fraîche			
Château Giscours 2014, AOP Margaux	174 €		
Cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot – fin et persistant, belle élégance			

### ESPAGNE

Hermanos Lurton, DO Toro	34 €		
Tempranillo - intense et aromatique, chaleureux			

### ITALIE

Barolo Conterno Fantino, Vigna del Gris, DOCG Piémont	132 €		
Nebbiolo - Élégant et fin, tannins harmonieux			

## LES ROSES

	50cl	75cl	150cl
Rosé Méditerranée, IGP Méditerranée		22 €	
Pinot noir, cinsault, grenache – frais, notes de framboise			
 Cuvée TSH, Tour St Honoré, AOP Côtes de Provence	21 €	29 €	56 €
Cinsault, grenache – fruits exotiques, frais et gourmand			
 Domaine de Toasc, Nice, AOP Bellet	38 €	72 €	
Braquet, grenache – vif, élégant, notes intenses et belle longueur			
Cuvée Bastide, Domaine de Peyrassol, AOP Côte de Provence	41 €		
Grenache, cinsault - Fruité, velouté et finale délicate			

## LES VINS AU VERRE 13.5cl

Coupe de Champagne Deutz Brut Classic 12.5cl	12 €		
----------------------------------------------	------	--	--

 Côte de Provence, TSH – Rolle, ugni blanc	5 €		
Bourgogne, Mâcon Lugny St Pierre - Chardonnay			
Pouilly Fumé – Sauvignon blanc			

IGP Méditerranée – Cinsault, Grenache	5 €		
 Bellet (Nice), Domaine de Toasc - Braquet, grenache	7 €		

 Côte de Provence, TSH – Syrah, grenache, cinsault	5 €		
 Sancerre, Domaine Laporte - Pinot noir	8 €		
Gigondas – Grenache, syrah, mourvèdre			
	10 €		

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Purezza Plate 75cl	3.50 €		
Eau Purezza Gazeuse 75cl	3.50 €		
Eau minérale naturelle San Benedetto 75cl	5 €		

Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl	4 €		
 Limonade Elixia 33cl	6 €		
 Soda Galvanina 35.50cl	7 €		
Orange sanguine, citronnade, thé blanc pêche			
Fever Tree 20cl tonics aromatisés	5 €		
Elderflower, Ginger beer, Indian Tonic, Mediterranean, Aromatic			

Jus de fruits Meneau 25cl	5.50 €		
 Pomme, ananas, abricot, carotte-orange, tomate			

Orange pressée, citron pressé	5 €		
-------------------------------	-----	--	--

Sirop Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron	2 €		
-----------------------------------------	-----	--	--

 = agriculture biologique

 = biodynamie avec et sans certification