

LE Z BAR A GIN TONIC

Gin 5cl + Fever Tree 20cl au choix :

Indian Tonic, Elderflower, Ginger Beer, Mediterranean

BOMBAY SAPHIRE (UK) - poivre de Timut Notes d'agrumes et baies de genièvre	10 €
GiGi EN PROVENCE (France) - zeste de citron Bio, notes d'agrumes, huile d'olive et herbes de Provence	13 €
HENDRICKS (Ecosse) - concombre Notes de concombre et rose	13 €
CANAÍMA (Amérique Latine) - zeste de citron vert Infusé aux herbes traditionnelles amazoniennes, notes fruitées	13 €
KI NO BI (Japon) - zeste de pamplemousse Infusé au yuzu jaune, poivre de sansho et thé gyokuro de Uji	18 €

LES COCKTAILS

Basilic Fresh 12 €

Gin, basilic, fleur de sureau, citron

Gin, basil, elderflower liquor, lemon

Yolanda 12 €

Vodka, fraise, citron vert, triple sec, sucre, piment

Vodka, strawberry, lime, triple sec, brown sugar and red pepper

Pisco Hibiscus 12 €

Pisco, sirop d'hibiscus, citron, blanc d'œuf

Pisco, hibiscus sirup, lemon, egg white

Framboise Chic 14 €

Champagne, liqueur de framboise, sirop maison de framboise

Champagne, raspberry liquor, lime

César 13 €

Cointreau, absinthe, concombre, ginger ale, citron vert

Cointreau, absint, cucumber, ginger ale, lime

Eliane 13 €

Gin infusé lavande, citron, jus de pamplemousse, tonic

Gin infused with lavender, lemon, grapefruit juice, tonic soda

Jacky 14 €

Bourbon, miel, gingembre, écorce d'orange, angustura

Bourbon, honey, ginger, orange zest, angustura and vanilla

Les Cocktails Traditionnels

Mojito 12 €

Moscow Mule / London Mule / Jamaican Mule 12 €

Spritz / Sureau Spritz / Limoncello Spritz 11 €

LES BIERES et CIDRES

Heineken	5 € 25cl	9 € 50cl
Affligem	6 € 25cl	10 € 50cl
Corona 35,50cl		8 €
San Miguel 33cl		7 €
Zytha (Nice) 33cl		9 €

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 7 €

Kir vin blanc 7 €

Kir Royal 13 €

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		88 €	172 €
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier – Pomme reinette, brioche, bulles fines			
Champagne Deutz Blanc de Blancs		168 €	
Chardonnay - minéral, fleurs blanches, notes pâtisseries			
 Prosecco Divici, DOC		32 €	
Glera – souple et frais			

LES VINS BLANCS

	50cl	75cl	150cl
SUD EST			
 Sacrifice, Domaine le Songe de Don Bosco, AOP C. de Prov	25 €	29 €	68 €
Rolle - Arômes de fruits jaunes, citron et clémentine			
 Château de Crémat, AOP Bellet		59 €	
Rolle - long et parfumé, arômes de poire, sureau et acacia			
 Castellu di Baricci, Corse, AOP Sartène		66 €	
Vermentinu - fruit blanc, vif et belle longueur			

ITALIE

Pinot grigio Di Leonardo, Venezia Giulia	28 €		
Frais, notes d'ananas et citron vert			

SUD-OUEST et LANGUEDOC

Les Sorcières, Hervé Bizeul, AOP Côte du Roussillon	42 €		
Grenache blanc, grenache gris – souple, fruits blancs, chaleureux			

LOIRE

Melle de T Château de Tracy, AOP Pouilly Fumé	43 €		
Sauvignon Blanc - agrumes, fleur de sureau, fraîcheur, longueur			
Domaine Laporte Les Grandmontains, AOP Sancerre	58 €		
Sauvignon - Frais et croquant, notes de mandarine, finale saline			

	50cl	75cl	150cl
--	------	------	-------

RHONE

 Château Mourgues du Grès, Les Galets, AOP C. de Nîmes	27 €	34 €	
Grenache blanc, roussanne, vermentino - sec, fruits blancs, notes de citron vert			

Domaine Le Clos des Cazaux « Clef d'or », AOP Vacqueyras	42 €		
Clairette, Grenache blanc, Roussanne – souple et fruité, finale fraîche et persistante			

 Etincelle, Domaine Coursodon, Vin de France	51 €		
Roussane, Viognier - notes d'agrumes et de fleurs blanches, belle minéralité			

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

BOURGOGNE

 Domaine du Mont Epin, AOP Mâcon-Péronne	44 €		
Chardonnay - Fruit jaunes et agrumes, bouche ronde, finale fraîche			

 Château de Melin Les Grands Charrons, AOP Meursault	118 €		
Chardonnay – amande, pain grillé et pomme reinette, belle onctuosité et fraîcheur			

LES VINS ROUGES

	50cl	75cl	150cl
SUD EST			
 Sacrifice, Domaine le Songe de Don Bosco, AOP C. de Prov	25 €	29 €	68 €
Carignan, cinsault, grenache - souple, fruits rouges, notes de garrigue			

 Château La Martinette, AOP Côte de Provence	42 €		
Cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre - Arômes de fruits noirs, tannique et finale mentholée			

 Domaine Ray Jane, AOP Bandol	51 €		
Mourvèdre, cinsault, grenache - Arômes de sous-bois, épicé, équilibré, long			

 Château de Crémat, AOP Bellet	58 €		
Folle noire, grenache – petits fruits noirs acidulés, épices douces et cacao			

 Castellu Di Baricci, Corse, AOP Sartène	66 €		
Sciaccarellu, nielucciu – rouge rubis, souple, fruité et gourmand, épices suaves			

LANGUEDOC

Les Hauts de Janeil, IGP Pays D'Oc	26 €		
Syrah, grenache- puissant et épicé, doux tanins			

Les Sorcières, Hervé Bizeul, AOP Côte du Roussillon	42 €		
Syrah, grenache, carignan, mourvèdre - charnu et fruité, chocolaté, tanins puissants			

Domaine Peyre Rose, Marlène n°3 2010, Vin de France	185 €		
Syrah - complexe et profond, notes enivrantes d'encens, tanins soyeux			

La Petite Sibérie 2013, Clos des Fées, AOP C. du Roussillon	420 €		
Mourvèdre, syrah - arômes complexes, très long en bouche tanins serrés et veloutés			

LOIRE

 Domaine Laporte Les Grandmontains, AOP Sancerre	46 €		
Pinot noir - clair, souple, frais, cerise, tanins légers			

RHONE

 Chateau Mourgues du Grès, Les Galets, AOP C. de Nîmes	27 €	34 €	
 Syrah, grenache - gourmand, fruits rouges et tanins fondus			

Domaine Le Clos des Cazaux, AOP Gigondas	54 €	110 €	
Grenache, syrah, mourvèdre – ample, dense, notes de garrigue, légèrement poivré			

Mas Saint Louis, AOP Châteauneuf du Pape	84 €		
Grenache, syrah, mourvèdre - griottes et résineux, fraîcheur et sucrosité			

BEAUJOLAIS

J-M Burgaud, Les vignes de Lantignié, AOP Beaujolais-Villages	38 €		
Gamay – rond et souple, léger et fruité			

BOURGOGNE

 Maranges 1er cru Clos des Rois, AOP Côte de Beaune	82 €		
Pinot noir – frais, arômes de petits fruits rouges et sous-bois			

 Château de Melin, Chemin de la justice, AOP Gevrey Chambertin	118 €		
Pinot noir – racé et puissant, musc et baies de cassis			

Aloxe Corton 1er cru, les Vercots 2017, Follin Arbelet	132 €		
Pinot noir – Tanins puissants et serrés			

BORDEAUX

Château La Grace Dieu 2018, St Emilion Grand cru	68 €		
Merlot, cabernet franc - Fruits rouges, épices et note de cacao, tanins			

Tourelles de Longueville 2017, 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	35 €		
Tempranillo - intense et aromatique, chaleureux			

ITALIE

Barolo Conterno Fantino, Vigna del Gris, DOCG Piémont	162 €		
Nebbiolo - Élégant et fin, tannins harmonieux			

LES ROSES

	50cl	75cl	150cl
Rosé Méditerranée, IGP Méditerranée		25 €	
Pinot noir, cinsault, grenache – frais, notes de framboise			
 Sacrifice, Domaine le Songe de Don Bosco, AOP C. de Prov	25 €	29 €	62 €
Grenache, Tibouren - vif et frais, notes d'agrumes et de pêche			
Cuvée XIII, Domaine de Peyrassol, AOP Côte de Provence	44 €		
Grenache, cinsault - Fruité, velouté et finale délicate			

LES VINS AU VERRE 13.5cl

Coupe de Champagne	12 €		
---------------------------	------	--	--

Blanc

Côte de Provence - Rolle	6.50 €		
Bourgogne, Mâcon- Péronne - Chardonnay	8.50 €		
Pouilly Fumé – Sauvignon blanc	9.50 €		

Rosé

 IGP Méditerranée – Cinsault, Grenache	6 €		
--	-----	--	--

Rouge

Côte de Provence - Carignan, cinsault, grenache	6.50 €		
 Sancerre - Pinot noir	9 €		
Gigondas – Grenache, syrah, mourvèdre	11 €		

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Purezza Plate 75cl	3.50 €		
Eau Purezza Gazeuse 75cl	3.50 €		
Eau minérale naturelle San Benedetto 75cl	5.50 €		

Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl	5 €		
 Limonade Elixia 33cl	6 €		
 Soda Galvanina 35.50cl	7 €		

Fever Tree 20cl tonics aromatisés	5.50 €		
Elderflower, Ginger beer, Indian Tonic, Mediterranean			

Heineken 0.0 sans alcool 33cl	6.50 €		
--------------------------------------	--------	--	--

 Jus de fruits Meneau 25cl	6 €		
Pomme, ananas, abricot, carotte-orange, tomate			

Orange pressée, citron pressé, pamplemousse pressé	6 €		
---	-----	--	--

Sirop Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron	2.50 €		
--	--------	--	--

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Lucienne	8 €		
Purée de fruit du jour, citron, sucre de canne, tonic			

Virgin Mojito	8 €		
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse			

Virgin Spritz	8 €		
Bitter Venezio, limonade orange, eau gazeuse			

 = agriculture biologique

 = biodynamie avec et sans certification