

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 €
CANAÏMA (Amérique Latine) - zeste de citron vert Infusé aux herbes traditionnelles amazoniennes, notes fruitées	13 €
Le GIN C.DROUIN (France) - cannelle Infusé à l'eau de vie de cidre, notes de pomme et épices suaves	13 €

LES COCKTAILS

<u>Pomme Fresh</u> Gin infusé à l'aneth, fleur de sureau, pomme granny, citron <i>Gin infused with dill, elderflower liquor, granny smith, lemon</i>	13 €
<u>Célestine</u> Rhum, liqueur de litchi, jus d'ananas, eau de coco, zestes de citron vert <i>Rum, litchi liquor, pineapple juice, coconut water, lime zest</i>	13 €
<u>Pisco Paire</u> Pisco infusé à la fève de tonka, sirop de poire, citron, blanc d'œuf <i>Pisco infused with tonka bean, pear sirup, lemon, egg white</i>	13 €
<u>Hibiscus Chic</u> Champagne, sirop d'hibiscus, citron vert <i>Champagne, hibiscus sirup, lime</i>	14 €
<u>Margarita Roja</u> Tequila, triple sec, orange sanguine, citron vert, sel au piment <i>Tequila, triple sec, bloody orange sirup, lime, salt with red chili</i>	14 €
<u>Giorgia</u> Bourbon, liqueur de mandarine, amaretto, angustura au café, citron <i>Bourbon, mandarin liquor, amaretto, angustura with coffee, lemon</i>	15 €
<u>Pornstar Martini</u> Vodka, liqueur passion, sirop vanille, purée de passion, citron vert, champagne <i>Vodka, passion fruit liquor and coulis, vanilla sirup, lime, champagne</i>	16 €
<u>Les Cocktails Traditionnels</u>	
Mojito	12 €
Moscow Mule / London Mule / Jamaican Mule	13 €
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 €
🍷 Bière du Comté (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

Méditerranée et world fusion

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 BIO		32 €	
Glera – souple et frais			

LES VINS BLANCS

	50cl	75cl	150cl
SUD-EST			
Sacrifice, Domaine le Songe de Don Bosco, AOP C. de Prov	24 €	30 €	68 €
Rolle - Arômes de fruits jaunes, citron et clémentine			
Château La Martinette, AOP Côte de Provence BIO		42 €	
Rolle, clairette - notes d'abricot et de pêche, fin et élégant, finale saline			
Château de Crémat, AOP Bellet (Nice) BIO		59 €	
Rolle - long et parfumé, arômes de poire, sureau et acacia			
Domaine Vecchio, Collezione, Corse, IGP Île de Beauté		38 €	
Vermentinu - agrumes, fleurs blanches, notes de gras et iodées			
Castellu di Baricci, Corse, AOP Sartène BIO		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	45 €		
Sauvignon Blanc - agrumes, fleur de sureau, fraîcheur, longueur			

Le Rocher des Violettes, Touche Mitaine, AOP Montlouis BIO	52 €		
Chenin - nez miel, gourmand et fruité, sec et salinité			

Domaine Laporte Les Grandmontains, AOP Sancerre BIO	54 €		
Sauvignon - Frais et croquant, notes de mandarine, finale saline			

RHONE

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

Etincelle, Domaine Coursodon, Vin de France BIO	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 BIO	44 €		
Chardonnay - Fruit jaunes et agrumes, bouche ronde, finale fraîche			

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

 = biodynamie avec et sans certification

LES VINS ROUGES

	50cl	75cl	150cl
SUD-EST			
Sacrifice, Domaine le Songe de D. Bosco, AOP C. de Prov	24 €	30 €	68 €
Carignan, cinsault, grenache - souple, fruits rouges, notes de garrigue			
Château La Martinette, AOP Côte de Provence BIO		42 €	
Cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre - Arômes de fruits noirs, tannique et finale herbacée			
Château de Crémat, AOP Bellet (Nice) BIO		59 €	
Folle noire, grenache – petits fruits noirs acidulés, épices douces et cacao			
Domaine Vecchio, Collezione, Corse, IGP Île de Beauté		38 €	
Niellucciu, sciaccarellu, etc - cerise noire, maquis, tanins souples et puissants			
Castellu Di Baricci, Corse, AOP Sartène BIO		66 €	
Sciaccarellu, niellucciu – rouge rubis, souple, fruité et gourmand, épices suaves			

ESPAGNE

Bodega Barahonda Barrica, Yecla	27 €		
Mourvèdre, syrah - notes de mûre, poivre noir, ample et charnu			

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			

LOIRE

Domaine de la Charmoise, Henri Marionnet, AOP Touraine BIO	36 €		
Gamay - frais, aérien, fruits croquants <i>SANS SULFITES</i>			

Les Batareaux, Manoir de la Bellonière, AOP Chinon BIO	38 €		
Cabernet franc - peu de sulfites, fruits rouges, note réglissée, fin et complexe			

Domaine Laporte Les Grandmontains, AOP Sancerre BIO	52 €		
Pinot noir - clair, souple, frais, cerise, tanins légers			

RHONE

 Château Mourgues du Grès, Les Galets, AOP C. de Nîmes BIO	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			

BOURGOGNE

Vieille vignes, Domaine Jean Maréchal, AOP Mercurey	76 €		
Pinot noir – charnu, arômes de petits fruits rouges, fraîcheur			

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

Aloxe Corton 1er cru, les Vercots 2020, Follin Arbelet	144 €		
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			

...*On se fait plaisir...*...

BORDEAUX - Château Giscours 2018, AOP Margaux	196 €		
Cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot – fin et persistant, belle élégance			

IT - Barolo Conterno Fantino 2014, Vigna del Gris, DOCG Piémont	162 €		
Nebbiolo - Élégant et fin, tannins harmonieux			

LANGUEDOC - Domaine Peyre Rose, Marlène n°3 2011, Vin de France	185 €		
Syrah - complexe et profond, notes enivrantes d'encens, tanins soyeux			

LANGUEDOC - La Petite Sibérie 2017, Clos des Fées, AOP C. du Roussillon	420 €		
Mourvèdre, syrah - arômes complexes, très long en bouche tanins serrés et veloutés			

LES ROSES

	50cl	75cl	150cl
Rosé Méditerranée, IGP Méditerranée BIO		25 €	
Pinot noir, cinsault, grenache – frais, notes de framboise			
Sacrifice, Domaine le Songe de Don Bosco, AOP C. de Prov	24 €	29 €	62 €
Grenache, Tibouren - vif et frais, notes d'agrumes et de pêche			
Cuvée XIII, Domaine de Peyrassol, AOP Côte de Provence BIO	44 €	88 €	
Grenache, cinsault - Fruité, velouté et finale délicate			

LES VINS AU VERRE 13.5cl

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

Blanc

Côte de Provence, Cuvée Sacrifice - Rolle BIO	6.50 €		
Bourgogne, Mâcon- Péronne - Chardonnay BIO	9 €		
Pouilly Fumé – Sauvignon blanc	10 €		

Rosé

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

Rouge

Côte de Provence - Carignan, cinsault, grenache BIO	6.50 €		
Bourgogne - Pinot noir	9.50 €		
Gigondas – Grenache, syrah, mourvèdre	12 €		

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 du Comté (Nice) 33cl BIO	6 €		
Thé vert glacé pêche Meneau 25cl BIO	7 €		

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

Heineken 0.0 sans alcool 33cl	7.50 €		
-------------------------------	--------	--	--

Jus de fruits Meneau 25cl BIO	7.50 €		
Pomme, ananas, abricot, tomate			

Orange pressée, citron pressé	7 €		
-------------------------------	-----	--	--

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, sirop d'orange, eau gazeuse			