

## 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 €
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	14 €
MARALPA (Nice) - zeste d'orange Agrumes, boutons de rose	16 €

## LES COCKTAILS

Basilic Fresh 13 €

Gin, liqueur de fleur de sureau, basilic, citron jaune

*Gin, elderflower liquor, basil leaves, lemon*

Tia Maya 13 €

Tequila, liqueur de pastèque, verveine, menthe, citron vert

*Tequila, watermelon liquor, verveine, mint and lime*

Pisco Hibiscus 13 €

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

*Pisco, hibiscus sirup, lemon, egg white*

Fraise Chic 14 €

Champagne, sirop de fraise maison, citron vert

*Champagne, home-made strawberry, lime*

Renata 15 €

Gin, liqueur de marasquin, pamplemousse, citron, eau gazeuse

*Bourbon, mandarin liquor, amaretto, angustura with coffee, lemon*

Joséphine 13 €

Bourbon, liqueur de pêche, muscat infusé au romarin, citron

*Bourbon, peach liquor, muscat infused with rosemary, lemon*

Pornstar Martini 16 €

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

*Vodka, passion fruit liquor and coulis, vanilla sirup, lime, champagne*

### Les Cocktails Traditionnels

Mojito 12 €

Moscow Mule / London Mule / Jamaican Mule 13 €

Spritz / Sureau Spritz / Limoncello Spritz 11 €

## LES BIERES et CIDRES

Fada - Bière pression de Provence 5,50 € 25cl 9 € 50cl

Corona 35,50cl 8 €

Leffe 33cl 8 €

🍷 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

Méditerranée et world fusion

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 <b>BIO</b>		32 €	
Glera – souple et frais			

## LES VINS BLANCS

	50cl	75cl	150cl
<b>SUD-EST</b>			
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 <b>BIO</b>		42 €	
Rolle, clairette - notes d'abricot et de pêche, fin et élégant, finale saline			
Château de Crémât, AOP Bellet (Nice) <b>BIO</b>		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 <b>BIO</b>		66 €	
Vermentinu - fruit blanc, vif et belle longueur			

### ITALIE

Pinot grigio Di Leonardo, Venezia Giulia	32 €		
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 <b>BIO</b>	52 €		
Chenin - nez miel, gourmand et fruité, sec et salinité			

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

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

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

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

Château de Melin Les Grands Charrons, AOP Meursault <b>BIO</b>	124 €		
Chardonnay – amande, pain grillé et pomme reinette, belle onctuosité et fraîcheur			

## 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 <b>BIO</b>	44 €		
Cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre - Arômes de fruits noirs, tannique et finale herbacée			

Château de Crémât, AOP Bellet (Nice) <b>BIO</b>	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 <b>BIO</b>	66 €		
Sciaccarellu, niellucciu – 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			

### LOIRE

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

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

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

 Château Mourgues du Grès, Les Galets, AOP C. de Nîmes <b>BIO</b>	27 €	34 €	
Syrah, grenache - gourmand, fruits rouges et tanins fondus			

Domaine Le Clos des Cazaux, AOP Gigondas	58 €	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

Clos St Germain, Domaine de Rochebin, AOP Bourgogne	44 €		
Pinot noir - fruits rouges et noirs, structuré et rond			

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 <b>BIO</b>	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			

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 <b>BIO</b>		25 €	
Pinot noir, cinsault, grenache – frais, notes de framboise			
Sacrifice, Domaine le Songe de Don Bosco, AOP C. de Prov	24 €	30 €	62 €
Grenache, Tibouren - vif et frais, notes d'agrumes et de pêche			
Cuvée XIII, Domaine de Peyrassol, AOP Côte de Provence <b>BIO</b>	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	6.50 €		
Bourgogne - Chardonnay	9.50 €		
Pouilly Fumé – Sauvignon blanc	10 €		

### Rosé

IGP Méditerranée, Peyrassol – Cinsault, Grenache <b>BIO</b>	6 €		
---	-----	--	--

### Rouge

Côte de Provence - Carignan, cinsault, grenache	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 Thonon 75cl	5.50 €		

Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl	5 €		
Limonade du Comté (Nice) 33cl <b>BIO</b>	6 €		

Thé glacé maison 25cl	5 €		
Thé vert glacé pêche Meneau 25cl <b>BIO</b>	7,50 €		

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 <b>BIO</b>	7.50 €		
Pomme, ananas, abricot, tomate			

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

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

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Lucienne</b>	8 €		
Purée de fruit du jour, citron, sucre de canne, tonic			

<b>Virgin Mojito</b>	8 €		
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse			

<b>Virgin Spritz</b>	8 €		
Sirop d'orange spritz, tonic, orange			