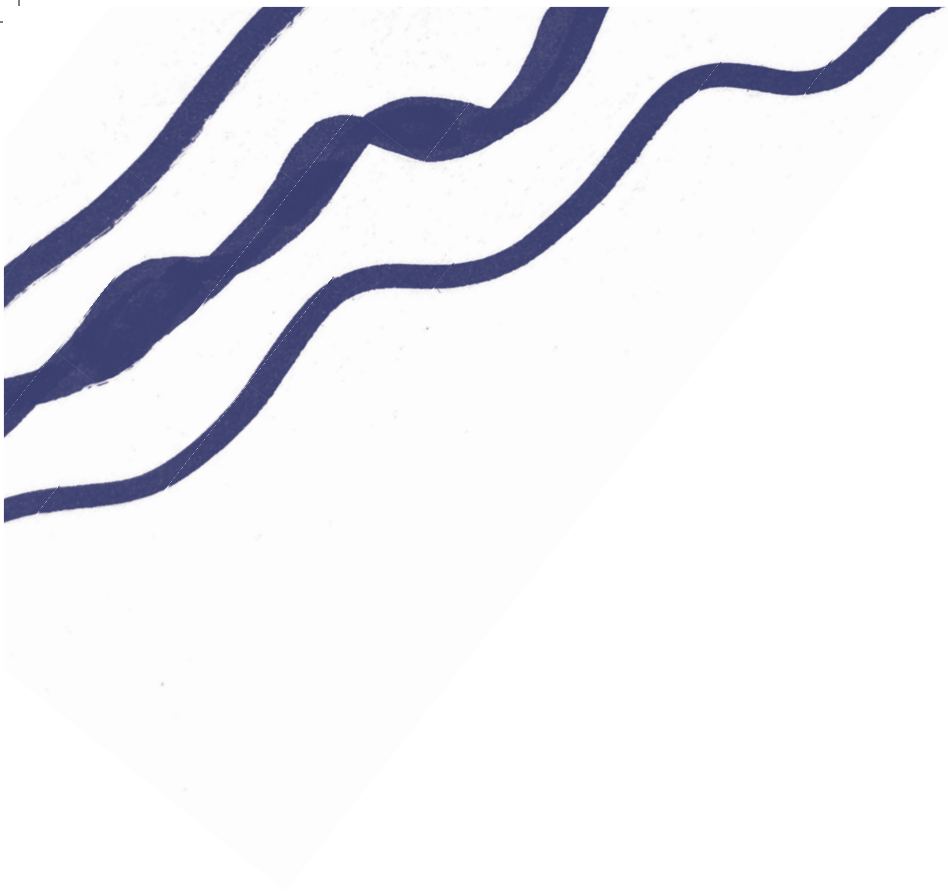




BOCCA  
*Mar*



Cocktails  
& Drinks



# Cocktails

## Vin chaud

de Bocca

8

*Côtes du Rhône Famille Perrin 10cl, Calvados Coquerel Fine Pale 1,5cl, sirop épice maison*

## Les Signatures

### New-York Lady

14

*Champagne 3cl, Whisky Four roses 3cl, jus d'Hibiscus, citron vert, sirop de vanille, fee foam*

### Winter Cosmo

14

*Grand Marnier 4cl, Vodka Romanov 3cl, jus de cranberry, citron jaune, sirop épice maison*

### Marga & Rita

13

*Tequila Corralejo 4cl, liqueur de noisette 2cl, miel, citron vert,*

### Bernardino

15

*Chartreuse Jaune 3cl, liqueur de sureau 2cl, fernet branca 1cl, citron vert, sirop de cerise, fee foam*

### Little Smoke

14

*Whisky Four roses 5cl, crème de cassis 1,5cl, sirop épice maison, citron jaune, Angostura bitter, Fever Tree ginger ale*





## Les Classiques

<b>Spritz</b>	14
<i>Aperol 6cl, prosecco 10cl, eau pétillante</i>	
<b>Saint Germain Spritz</b>	16
<i>Liqueur de sureau 4cl, prosecco 10cl, eau pétillante</i>	
<b>Gin Tonic</b>	14
<i>Gin Hendricks 5cl, Fever Tree tonic, concombre</i>	
<b>Moscow Mule</b>	14
<i>Vodka Romanov 4 cl, Fever Tree ginger beer, jus de citron vert</i>	
<b>Mojito</b>	14
<i>Rhum havana especial 6cl, jus de citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante</i>	
<i>option : purée de fraise ou purée de mangue +1€</i>	
<b>Caipirinha</b>	13
<i>Cachaça Leblon 6cl, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	14
<i>Amaretto di Saronno 6cl, jus de citron jaune, sucre de canne, fée foam</i>	

## Virgin Cocktails

<b>Antidot 1</b>	9,5
<i>Jus d'ananas, jus d'Hibiscus, sirop de jasmin maison, citron jaune</i>	
<b>Antidot 2</b>	9,5
<i>Limonade, jus de Sariette, sirop de jasmin maison, citron jaune</i>	
<b>Virgin Mojito</b>	9,5
<i>Eau pétillante, jus de citron vert, menthe, sucre de canne</i>	
<i>option : purée de fraise ou purée de mangue +1€</i>	



# Aperitifs

Kir vin blanc, 12cl ( <i>cassis, pêche, mûre</i> )	8
Kir royal, 12cl ( <i>cassis, pêche, mûre</i> )	16
Ricard, 4cl	6
Mauresque, Ricard 4cl, sirop d'orgeat	7
Perroquet, Ricard 4cl, sirop de menthe	7
Tomate, Ricard 4cl, sirop de grenadine	7
Carpano blanc / Carpano rouge, 7cl	7
Campari / Suze, 7cl	7
Pastis Henri Bardouin, 4cl	7
Porto blanc, Adriano Reserva White, Ramos Pinto, 7cl	10
Porto Rouge, Tawny 10 ans Quinta de Ervamoira Ramos Pinto, 7cl	14



Les Vins  
& Alcools

# Vin au verre

## Vins Blancs (12cl)

Sauvignon, <i>Château de Saint-Cosme</i> , 2022	8
Bourgogne Chardonnay, <i>Olivier Depardon</i> , 2022	9
Blanc de Blanc, <i>Château Rasque</i> , 2021	10

## Vins Rouges (12cl)

Côtes du Rhône, <i>Famille Perrin</i> , 2021	8
Réal, <i>Clos Réal</i> , 2021	10
Hautes côtes de Beaune, <i>Antoine Rodet</i> , 2020	12

## Vins Rosés (12cl)

Cuvée Bocca, <i>IGP Méditerranée</i> , 2022	7
Provence, <i>Domaine Tasquier</i> , 2022	8
Minuty Prestige, <i>Château Minuty</i> , 2022	10

## Champagnes (10cl)

Roederer Collection 243	16
-------------------------	----

# Champagnes 75cl

## Frèrejean Frère

Rosé Premier Cru	190
Blanc de Blanc PremierCru	190

## Roederer

Brut Collection 243 75cl /150cl	125 / 265
Cristal 2014	450

## Ruinart

Blanc de Blancs	220
Rosé	220

## Billecart Salmon

Rosé	180
Brut sous bois	210

# Vins rosés 75cl

<b>Cuvée Bocca, 2022 - BIO</b> IGP Méditerranée	35
<b>Provence, Domaine Tasquier, 2022</b> 75cl / 150cl / 3L AOP Côtes de Provence	42 / 83 / 280
<b>Minuty Prestige, Château Minuty, 2022</b> 75cl / 150cl AOP Côtes de Provence	53 / 99
<b>Lampe de Méduse, Château Sainte Roseline, cru classé, 2022</b> AOP Côtes de Provence	54
<b>Cuvée Alexandra, Château Rasque, 2022 - HVE</b> AOP Côtes de Provence	62
<b>Whispering Angel, Caves d'esclans, 2022</b> AOP Côtes de Provence	70
<b>Minuty Rosé et Or, Château Minuty, 2022</b> AOP Côtes de Provence	75

# Vins blancs 75cl

<b>Little James Sauvignon, <i>Château de Saint-Cosme</i>, 2022</b> IGP Pays d'Oc	35
<b>Bourgogne Chardonnay, <i>Olivier Depardon</i>, 2022</b> AOC Bourgogne	39
<b>Côtes du Rhône, <i>Perrin</i>, 2021 - <b>BIO</b></b> AOC Vallée du Rhône	42
<b>Le bois du Cerf, <i>Domaine Vico</i>, 2022 - <b>BIO</b></b> AOP Corse	46
<b>Sancerre, <i>J. de Villebois</i>, 2022</b> AOC Sancerre	51
<b>Lampe de Méduse, <i>Château Sainte Roseline</i>, cru classé, 2022</b> AOP Côtes de Provence	55
<b>Blanc de Blanc, <i>Château Rasque</i>, 2021 - <b>HVE</b></b> AOP Côtes de Provence	59
<b>Chablis, <i>Domaine des Heritiers</i>, 2022</b> AOC Chablis	65
<b>St Véran Les pommards, <i>Jean Claude boisset</i>, 2021</b> AOC St Véran	75
<b>Chablis 1er cru Fourchaume, <i>Domaine D'Henri</i>, 2020 75cl /150cl</b> AOC Chablis 1er cru Fourchaume	90 / 178
<b>Clos Roquette, <i>Brunier</i>, 2021</b> AOC Châteauneuf du pape	89
<b>Pouilly fuissé 1er cru, <i>Jacques Saumaize</i>, 2021</b> AOP Pouilly fuissé	105



<b>Meursault 1er Cru La Genelotte Monopole,</b> <i>Comtesse de Cherisey, 2018</i> Aoc Meursault	295
<b>Savennières Roches aux moines, <i>Domaine Laureau, 2019</i></b> AOC Savennières	250
<b>Corton Charlemagne, <i>Comte de Montebello 2019</i></b> AOC Corton charlemagne	520

## LIQUOREUX

<b>Château Loupiac Gaudiet, 2018</b> AOC Loupiac	43
---	----

# Vins rouges 75cl

<b>Côtes du Rhône, <i>Famille Perrin, 2021</i></b>	36
AOP Côtes du Rhône	
<b>Bordeaux supérieur, <i>Fleur Haut-Gaussens, 2015</i></b>	38
AOC Bordeaux supérieur	
<b>Réal, <i>Clos Réal, 2021 - BIO</i></b>	45
AOP Côtes de Provence	
<b>Saint Amour, <i>Mommessin, 2021</i></b>	48
AOC Saint Amour	
<b>Crozes Hermitage, <i>Domaine des domaniales, 2021</i></b>	51
AOC Croze hermitage	
<b>Hautes Côtes de Beaune, <i>Antonin Rodet, 2021</i></b>	64
AOP Hautes Côtes de Beaune	
<b>St Joseph l'île Roche, <i>Domaine Courbis, 2021</i></b>	66
AOC St Joseph	
<b>Cuvée Cantina di Torra Albore, <i>Nicolas Mariotti Bindi, 2022</i></b>	69
AOC Patrimonio	
<b>Pomerol, <i>Balade de la pointe, 2016</i></b>	90
AOC Pomerol	
<b>Beaune Les Prévoles, <i>Henri et Gilles Buisson, 2021</i></b>	105
AOC Beaune	
<b>Saumur Brézé Clos de l'Étoile, <i>Arnaud Lambert, 2019</i></b>	115
AOC Saumur	
<b>Santenay 1er Cru Beaupaire, <i>David Moreau, 2020</i></b>	120
AOC Santenay	

<b>Gevrey Chambertin, Pierre Damoy, 2018</b> AOP Gevrey Chambertin	255
<b>Saint Estèphe grand cru classé en 1855, Cos D'Estournel, 2003</b> AOC Saint Estèphe	660
<b>Saint-Émilion 1er grand cru classé «A», Château Cheval Blanc, 2015</b> AOC Saint-Émilion	2120

# Alcools

## *Vodka, 4cl / 70cl*

Romanov, <i>Russie</i>	12 / 180
Belvedere, <i>Pologne</i>	16 / 240
Stolichanaya Elite, <i>Russie</i>	30 / 500

## *Gins, 4cl / 70cl*

Hendricks, <i>Écosse</i>	14 / 180
Monkey 47, <i>Allemagne</i>	16 / 240
Normindia, <i>France</i>	11
Gin Mare, <i>Espagne</i>	15 / 240

## *Rhums, 4cl / 70cl*

Mount Gay Black Barrel, <i>Barbades</i>	16 / 180
Rhum XO Gouverneur 1648, <i>Saint Martin</i>	18
Zacapa 23, <i>Guatémala</i>	18 / 300

## *Whiskies & Malt Écossais, 4cl / 70cl*

Woodford bourbon, <i>États-Unis</i>	16 / 220
Suntory Toki, <i>Japon</i>	14
Monkey Shoulder, <i>Écosse</i>	15 / 180
Lagavulin 16 ans, <i>Islay, Écosse</i>	17
Bourbon Duke straight, <i>États-Unis</i>	15

## *Tequila & Mezcal, 4cl / 70cl*

Tequila Corralejo, <i>Mexique</i>	14 / 180
Tequila rosé celosa, <i>Mexique</i>	35 / 500
Mezcal Mahani, <i>Mexique</i>	14

## Digestifs

Get 27 / Get 31 / Limoncello 7cl	10
Calvados 4 ans finition bourbon, <i>Coquerel</i> 4cl	12
Cointreau 4cl	12
Baileys 7cl	12
Fernet Branca 7cl	10
Frangelico, <i>liqueur de noisettes</i> 7cl	10
Amaretto Di Saronno 7cl	12
Kalhua - Liqueur de café, <i>Mexique</i> 7cl	12

### *Cognac*, 4cl

Cognac, Hennessy	14
Cognac Hine Rare <i>Vsop</i>	15

### *Bas Armagnac*, 4cl

Bas Armagnac Gelas 12 ans	15
---------------------------	----

### *Chartreuse*, 4cl

Chartreuse verte	10
Chartreuse jaune	10
Chartreuse MOF <i>Meilleur ouvrier de France</i>	12
Chartreuse 9ème centenaire	14

## Bières & Cidres

FADA Blonde 25cl / 50cl	6 / 10,5
FADA Blanche 25cl / 50cl	6 / 10,5
FADA Ipa Bouteille 33cl	8
Desperados Bouteille 33cl	8
Heineken 00 <i>sans alcool</i> 33cl	7
Cuvée sauvage, <i>Fils de pomme</i> 33cl	7
La Coquette, <i>Pomme, Sureau, Hibiscus, Fils de pomme</i> 33cl	7

## Sodas & Softs

Vittel, sirop 25cl	4,5
Perrier 33cl	6
Limonade Pschitt / Diabolo 33cl	6 / 6,5
Jus Meneau <b>BIO</b> Pomme, Tomate, Ananas, Fraise 25cl	7,5
Thé vert glacé <b>BIO</b> Meneau 25cl	7,5
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl	6
Fever Tree Tonic ou Ginger beer ou Ginger Ale 20cl	6,5

## Eaux minérales

Vittel 1L	7,5
San Pellegrino 1L	7,5

## Boissons chaudes

Expresso / Ristretto / Décaféiné	3,5
Café allongé / américain	4
Café noisette	4
Double expresso	7
Cappuccino	7
Chocolat chaud à l'Italienne <i>chantilly +0,50cts</i>	7
Thé Mariage Frères Opéra   Jasmin   Earl Grey   Infusion Verveine	6
<i>Option : supplément lait végétal (amande ou soja) +1€</i>	

## Boissons froides

Café frappé <i>option lait végétal +1€</i>	7
Orange pressée 25cl	7,5
Citron pressé 25cl	7,5





**Bocca Mar**  
15 promenade des Anglais  
06200 Nice