WINE SELECTION
&
DRINKS

COLETTE
BY Rado Plage

Ici, on verse du bonheur
dans chaque verre.

Since 1958

Vins au verre
Wines by the glass

Champagne & Prosecco

	12cl	Piscine
Moët & Chandon Brut Impérial	20€	25€
Kir Royal	20€	
Prosecco Domaine Torresella	12€	17€

Rosé

	15cl	25cl
Minuty « Prestige» 2025*	14€	23€
Figuière « Confidentielle » 2025*	12€	20€
Château Saint-Maur « Saint-M » Cru Classé 2025*	10€	17€
Château Léoube 2025*	10€	17€
Domaines Ott « Château de Selle » 2025*	18€	30€
Minuty « 281 » 2025*	25€	42€

Blanc

Sélection du moment	NC**	NC**
Château Saint-Maur « Saint-M » Cru Classé 2025*	10€	17€
Chablis, Domaine Garnier 2023	12€	20€
Pouilly-Fuissé « Clos de la Maison », Manoir du Capucin 2023	14€	23€
Sancerre, Domaine Vacheron 2024	15€	25€
Domaine Tariquet 1ère Grives 2025	10€	17€

Rouge

Sélection du moment	NC**	NC**
Bourgogne Pinot Noir, Armand Heitz 2023	12€	20€
Crozes-Hermitage « Perles Noires », Jean Esprit 2022	12€	20€

* AOP Côte De Provence

Tous nos vins sont AOP, sauf indication spécifique.

**NC - Nous consulter

Bulles de Bonheur
Sparking Bubbles of Happiness

	75cl	150cl
Champagnes Blancs		
Moët & Chandon Brut Impérial	120€	250€
Veuve Clicquot Brut	150€	
Louis Roederer Brut Collection	130€	280€
Billecart-Salmon Extra Brut Vintage 2016	175€	
Laurent Perrier « La Cuvée » Brut	130€	
A. Bergère Brut Tradition	95€	
Dom Pérignon Brut Vintage 2013	490€	
Krug Grande Cuvée Brut	550€	
Louis Roederer Cristal Brut 2015	495€	
Louis Roederer Blanc de Blancs 2016	150€	
Ruinart Blanc de Blancs	250€	500€
Champagnes Rosés		
Billecart-Salmon Brut Rosé	165€	
Ruinart Rosé	195€	
Laurent Perrier Rosé	195€	
Vins Effervéscents		
Prosecco Domaine Torresella	60€	
French Bloom Blanc Alcohol Free	80€	
Mimosa Framboise Giulia 0.0%	70€	

Vins Rosés/Rosé Wines
Séduisant & Gourmand
Charming & Fruit-Forward

Rafraîchissant / Refreshing

	50cl	75cl	150cl	300cl	6l
Domaine des Terres Blanches, Les Baux de Provence 2025	38€	55€			
Figuière « Confidentielle » 2025*		58€	120€		
Château Minuty « Rose et Or » 2025*		72€	150€	360€	750€
Château Saint-Maur « Saint-M » Cru Classé 2025*		48€			
Domaine de Fousseng « Cuvée du Vigneron » 2025*		45€			
Château La Calisse, Coteaux Varois 2025		58€			
Château Roubine « Premium » 2025*		55€			

Gastronomique / Food-Friendly

Château Léoube 2025*	48€			
Château Peyrassol 2025*	58€	120€		
Minuty 281 - 2025*	125€	250€	500€	
Whispering Angel 2025*	60€	120€		
Domaines Ott - Château de Selle - 2025*	85€	180€		
Figuière « Rose Bay » 2025*	120€			
Domaines Ott « Étoile » 2024	195€			
Garrus 2024	195€			

* AOP Côte De Provence

Vins Blancs - White Wines

Frais & Aromatique / Fresh Aromatic

	50cl	75cl	150cl
Riesling « Clos Liebenberg Monopole », Valentin Zusslin 2022		95€	
Pinot Gris cuvée Jean-Paul « Orschwihr », Valentin Zusslin 2022		68€	
Petit-Chablis, Guillaume Vrignaud 2022		50€	
Chablis, Garnier & Fils 2023		60€	125€
Bourgogne Aligoté, Anne Boisson 2021		68€	
Rully « Les Cailloux », Domaine Rois Mages 2023		68€	
Mâcon-Solutré, Manoir du Capucin 2023		50€	
Pouilly-Fumé « Léon », Domaine Pabiot 2023		78€	
Anjou « Terre de Grès », Château de Bois-Brinçon 2022		48€	
Beaujolais chardonnay « Le châtelard », S.Besson 2022		48€	
Saint-Joseph, Domaine Durand 2023		68€	
Côtes du Rhone « Per Él », Domaine Saladin 2024		55€	
Château Saint-Maur « Saint-M » Cru Classé 2025*		48€	
Domaine du Paternel « Blanc de blancs », Cassis 2024		58€	
Domaines des Terres Blanches, Baux de Provence 2024	38€	50€	

Raffiné & Élégant / Sophisticated & Elegant

Chablis Grand Cru « Le Clos », Garnier & Fils 2023	160€
Saint-Aubin 1er cru « La Cueillette de Marie », Domaine Bachelet 2021	110€
Meursault « Cuvée Saint-Jean », Vincent Latour 2022	130€
Meursault 1er cru « Charmes », Vincent Latour 2022	275€
Meursault 1er cru « Perrières », Albert Grivaux 2021	295€
Chassagne-Montrachet 1er cru « Morgeot », Sylvain Bzikot 2022	245€
Chassagne-Montrachet 1er cru « Les Macherelles », Guy Amiot 2022	148€
Puligny-Montrachet, Paul Chavy 2022	148€
Puligny-Montrachet 1er cru « Clos de la Mouchère », Henri Boillot 2023	350€
Puligny-Montrachet 1er cru « Les Folatières », Henri Boillot 2020	350€
Puligny-Montrachet 1er cru « Les Demoiselles », Guy Amiot 2023	290€
Puligny-Montrachet 1er cru « Les Truffières », JM Boillot 2024	195€
Corton-Charlemagne grand cru, Vincent Girardin 2017	350€
Corton-Charlemagne grand cru, Vincent Latour 2022	450€
Batard-Montrachet grand cru, JM Boillot 2020	590€
Condrieu, Domaine Bott 2024	95€

	75cl	150cl
Gourmand & Savoureux / Generous & Tasty		
Gewurztraminer « Bollenberg », Valentin Zusslin 2022	68€	
Chablis 1er cru « Butteaux », Jean Collet & Fils 2022	85€	
Bourgogne Chardonnay, Vincent Girardin 2024	58€	120€
Bourgogne «Chaumes des Perrières», Domaine Dupont-Fahn 2024,	90€	
Bourgogne Chardonnay, JM Boillot 2024	58€	
Saint-Aubin « Cuvée Thomas », Domaine Vincent Latour 2022	78€	
Saint Romain « Le Jarron », Domaine Germain Père & Fils 2021	90€	
Auxey-Duresses, David Moret 2023	95€	
Chassagne-Montrachet, Thomas Morey 2024	130€	
Mercurey « La Brigadière », François Raquillet 2023	70€	
Rully 1er cru, JM Boillot 2023	68€	
Macon chardonnay « En Serre », Domaine Guillot-Broux 2023	48€	
Pouilly-Fuissé « Clos de la Maison », Manoir du Capucin 2023	68€	
Sancerre, Domaine Vacheron 2024	72€	
Saumur « Chaumont - l'En-Clos », Domaine de l'Ours Bleu 2023	70€	
Montlouis sur Loire « Clos de Mosny », Dom. de la Taille aux Loups 2023	78€	
Crozes-Hermitage « Perles Ivoires », J. Esprit 2023	58€	
Château Minuty « Blanc et or » 2024*	75€	
Domaine Gavaisson « Inspiration » 2022*	58€	
Clos Saint-Joseph, Villars-sur-Var 2024*	68€	
Clos Saint-Vincent « Le Clos », Bellet 2024	85€	
Domaines Ott « Clos Mireille » 2023*	85€	
Domaine Tempier, Bandol 2024	70€	
Domaine Tariquet 1ère Grives, Côtes de Gasgogne 2025	48€	

* AOP Côte De Provence

Vins Rouges - Red Wines

Tendre & Gourmand / Smooth & Generous

	50cl	75cl
Pinot Noir « Bollenberg », Valentin Zusslin 2023		95€
Bourgogne Pinot Noir, Armand Heitz 2023		58€
Hautes Côtes de Nuits, David Duband 2021		68€
Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes », Guy Amiot 2022		78€
Meursault « Vieilles Vignes » 2023		78€
Mercurey 1er cru « Les Vasées », François Raquillet 2022		90€
Chenas « Les Darroux », Domaine Besson 2022		58€
Morgon, Domaine La Pierre 2023		68€
Crozes-Hermitage « Perles Noires », Jean Esprit 2022		60€
Saint-Joseph « Agricola », Domaine Garon 2022		65€
Clos Saint-Joseph, Villars-sur-Var 2023*		68€
Domaine des Terres Blanches, Baux de Provence 2021	36€	48€
Château Cartier, Saint-Émilion grand cru 2020		60€

Fin & Complexe / Delicate & Complex

Chambolle-Musigny, David Duband 2022	148€
Volnay « Cuvée Nathan », Vincent Latour 2022	120€
Chambolle-Musigny 1er cru « Les Hauts Doix », Peirazeau 2021	235€
Morey Saint-Denis 1er cru « Les Chaffots », Peirazeau 2020	195€
Nuits-Saint-Georges, « Les Belles Croix »Thibault Liger-Belair 2022	190€
Clos de la Roche grand cru, David Duband 2021	390€
Bonnes-Mares grand cru, Peirazeau 2020	545€
Clos Saint-Joseph « Grassenc », Villars-sur-Var 2023*	78€

* AOP Côte De Provence

Généreux & Caractère / Rich & Bold

	75cl
Gevrey-Chambertin « Clos Village », Domaine Philippe Livera 2022	128€
Pommard « Les Vignots », Nicolas Rossignol 2018	120€
Volnay-Pitures 1er cru, JM Boillot 2022	165€
Cornas « Empreinte », Domaine Durand 2022	85€
Terroir de Seyssuel « Kàmaka », Domaine Bott 2022	95€
Saint-Joseph « Cuvée du Papy », Stephane Montez 2022	75€
Côte Rotie « Fortis », Stéphane Montez 2023	145€
Côte Rotie « Côte Rozier », Lafoy 2018	160€
Châteauneuf du Pape, Beaucastel 2023	175€
Châteauneuf du Pape, Beaucastel 2016	245€
Châteauneuf du Pape « Pignan », Julien Masquin 2022	175€
Domaine Tempier, Bandol 2022	78€
Clos Saint Joseph, Syrah 2022	90€
Les Creisses, IGP Pays D'OC 2018	78€
Baron de Brane, Margaux 2018	95€
Château Lagrange, Pomerol 2018	120€
Château Giscours 3°grand cru classé, Margaux 2015	210€
Château Pape Clément grand cru classé, Pessac-Léognan 2014	250€
Château Lynch-Bages 5°grand cru classé, Pauillac 2015	295€
Château Cos d'Estournel 2°grand cru classé, Saint-Estèphe 2012	325€
Château Figeac 1er grand cru classé A, Saint-Emilion 2016	475€
Château Lafleur Petrus 5°grand cru calssé, Pomerol 2018	395€
Château Angelus 1er grand cru classé A, Saint-Emilion 2016	895€

Alcools

WHISKY & BOURBON	4cl	Btle
Buffalo Trace Bourbon - Notes de toffee et de vanille, avec un goût doux de caramel. Vieilli en fût pour un minimum de 8 ans	13€	
Jack Daniel's Bourbon - Goût aromatique et boisé	15€	
Johnnie Walker Black Label Single Malt - Goût de fruits noirs, vanille et légèrement fumé	15€	
Nikka Whisky from The Barrel Single Malt et Grain Whisky - Goût fruité et épicié	18€	
Talisker 10 ans Single Malt Fumé - Caractère tourbé, épicé et côtier	18€	
Chivas 12 ans Blended Scotch - Parfum de fruits mûrs et note de vanille et caramel	18€	
Macallan 12 ans Single Malt Scotch - Goût doux, riche et arrondi	20€	
Oban 14 ans Single Malt - Au nez riche et marin, note de fruit sucré avec un goût de fumée sèche	21€	
Macallan 15 ans Single Malt Scotch - Goût doux et chaleureux avec différents arômes d'agrumes, de vanille et de pêche rôtie	36€	
Lagavulin 16 ans Single Malt - Très tourbé et iodé, notes d'algues marines et fruits secs	25€	
Johnnie Walker Blue Label Blended Malt - Doux et parfumé, note d'amandes grillées et caramel, finale longue et riche de note fulées	38€	

GIN & TONIC		
Bombay Sapphire - Parfumé et riche en épices de genévrier, agrumes et poivre noir	18€	250€
Tanqueray - Sec, avec des arômes de genévrier et une note balsamique	18€	
Bartolomeo - Note exotique, goût d'agrumes et piment au poivre	18€	
Hendrick's - Note florale et fleur de sureau, avec un rappel au poivre blanc et à l'anis	18€	
Blue Graden - Gin artisanal distillé à Mougins et inspiré par les jardin bleus méditerranéen avec des notes florales, agumées et épicées	18€	
Tanqueray n°10 - Arôme intense de genévrier et coriandre, notes d'orange, citron et pamplemousse	19€	
Monkey 47 - Notes balsamiques de pin, menthe poivrée, lavande, agrumes, avec une légère amertume en fin de bouche	20€	
44° - Corps floral avec des notes de rose et de jasmin de Grasse	20€	
Etsu Pacific - Distillé avec différentes plantes aromatiques, dans les eaux douces de montagne et les eaux de mer japonaises	21€	
44° Nuits - Infusé pendant 44 nuits avec des oranges amères et des grains de café. Gin de dégustation	28€	
Tanqueray 0.0 - Sec, avec des arômes de genévrier et une note balsamique	15€	

Alcools

VODKA	4cl	Btle
Ketel One - Vodka néerlandaise, dérivée du gin, avec deux arômes dominants : le miel et les agrumes. Sélection de blé européen	13€	
Belvedere - Vodka polonaise produite à partir de seigle polonais et d'eau purifiée. Arômes d'herbes aromatiques, de menthol, de poivre blanc et d'agrumes au nez	15€	250€
Belvedere Dirty Brew - Dérivée de la Belvedere, aromatisée au café et au chocolat noir. Goût de café, caramel et épices légèrement grillées	15€	
Grey Goose - Vodka française élaborée à partir d'ingrédients français, tels que du blé tendre d'hiver et de l'eau des sources de Gensac. Notes florales	15€	250€
Belvedere 10 - Vodka vieillie 10 mois. Le processus de fabrication de cette vodka est le même qu'en 1910, année de fondation de la distillerie. Arômes multiples de noix de coco, cacao et vanille	25€	
Beluga Gold Line - Originaire de Russie, créée pour le caviar et produite à partir de grains d'orge. Notes discrètes de vanille et d'agrumes	35€	600€
TEQUILA & MEZCAL		
Lokita mezcal - Notes aromatiques d'agave cuite, arômes d'agrumes et fleur d'oranger	15€	250€
Patrón Silver - Raffinée et douce, avec des arômes légèrement fruités	18€	280€
Don Julio Blanco - Légèrement doux, avec des arômes de poivre noir et d'herbes aromatiques	18€	
Don Julio Anejo - Arômes d'agave toasté, boisée et une touche de caramel, vanille et fruits secs	25€	
Patrón XO Café - Tequila intense au café, avec des notes de cacao et de vanille	20€	
Don Julio Reposado - Notes de cerise, amande, noix et épices	22€	
Don Julio 1942- Notes douces d'agave rôtie, arômes de toffee et de vanille	35€	600€
Clase Azul Reposado - Notes de vanille et d'orange, arômes de cannelle et de banane	35€	600€
Volcán XA Extra Añejo - Profil élégant de plantes aromatiques, agrumes et épices	35€	600€
Volcán Cristalino - Caractère minéral, notes de caramel et de chocolat, très doux en bouche	40€	
Patrón El Alto - Caractère élégant et luxueux, notes chaudes et boisées	50€	
Clase Azul Añejo - Parfum de caramel, cannelle, clou de girofle et note de vanille mexicaine	65€	
Lokita mezcal 20 ans - Notes de pêche et d'abricot, suivies par des notes de cannelle	25€	

Alcools

RHUM	4cl	Btle
Dynasty Famille Ricci - Notes de chêne, vanille et miel, avec un goût de confiture d'agrumes	15€	250€
7ème Symphonie Famille Ricci - Vieilli en 7 fûts différents, goût doux, très aromatique et légèrement boisé	18€	
Ten Cane 2008 Famille Ricci - Vieilli 17 ans en fût de bourbon, puissant et frais, avec une grande intensité aromatique	30€	
Kiyomi blanc- Arômes d'ananas, notes de poivre blanc	16€	
Appleton Signature - Vieilli en fût ayant contenu du Jack Daniel's, avec des notes de banane et d'orange	16€	
Eminente 7 ans - Structure boisée, arômes d'épices, de tabac et de fruits secs	16€	250€
Captain Morgan Spiced Gold - Aromatisé aux épices, intense en vanille, miel et sucre caramélisé	15€	
Coruba 12 ans Cigar - Rond et fruité, se marie très bien avec un cigare	17€	
Zacapa 23 Solera - Grande structure aromatique, épices douces et notes de fruits exotiques mûrs	19€	300€
Zacapa XO Centenario - Notes de fruits mûrs, d'épices, de cacao et d'amande	36€	
Captain Morgan 0.0	12€	

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS	
Cheraud XO Cuve Rado Plage	18€
Hennessy Very Special	14€
Hennessy XO	25€
Hennessy Paradis	95€
Armagnac Laubade 1968	38€
Armagnac Laubade 1976	25€
Bas armagnac Laubade 1986	18€
Bas armagnac Laubade 2000	15€
Bas armagnac Laubade 2001	15€
Calvados Roger Groult Vénérable	15€
Calvados Roger Groult Âge d'or	18€
Calvados Roger Groult Doyen d'âge	25€

EAUX-DE-VIE	
Marc de Provence	12€
Poire Williams	12€
Grappa	12€

Alcools

LIQUEURS	4cl
Baileys - Liqueur de café - Liqueur d'abricot - Liqueur de noisette - Triplum - Midori - Limoncello - Manzana - Amaretto - Sambuca - Fernet Branca - Get 27 - Get 31	10€
Chartreuse verte	12€
Chartreuse jaune MOF	14€
Chartreuse élixir	16€
Chartreuse 9ème centenaire	18€

Bières

PRESSION	
1664 (25cl)	7€
1664 pinte (50cl)	14€
Panaché (25cl)	7€
Monaco - Tango - Gomet (25cl)	8€
Demi-pêche	8€

BOUTEILLE	
Carlsberg Club (33cl)	10€
Corona (33cl)	10€
Ipa (33cl)	10€
Sans Alcool	9€

Apéritifs

BITTERS & VERMOUTHS	4cl
Campari	10€
Campari soda ou orange	14€
Vermouth Del Professor (rouge et blanc)	10€
Porto Ramos Pinto Adriano blanc	10€
Porto Ramos Pinto Tawny 10 ans rouge	14€
Porto Ramos Pinto Tawny 20 ans rouge	28€

ANIS	
Pastis 51 - Ricard	8€

Prix en euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Certains millésimes peuvent varier au cours de l'année.

Softs

SODAS

Coca Cola (33c) - Coca zéro (33cl)	9€
Fuze tea pêche (25cl) - Limonade (25cl)	8€
Diabolo (25cl)	8€
Fanta orange (25cl)	9€
Fever Tree Indian & Mediterranean	8€
& Elderflower Tonic - Ginger beer - Ginger Ale - Pamplemousse Soda	8€
Red Bull (25cl)	10€
Bitter San Pellegrino (20cl)	10€
Café glacé - Thé glacé maison	10€
Ice Latte	12€
Sirops à l'eau : Menthe - Fraise - Citron	5€
Grenadine - Pêche - Orgeat	

JUS DE DÉGUSTATION ALAIN MILLIAT 20cl

Peche blanche - Orange tardive Sicile - Ananas - Abricot Bergeron	10€
Pomme Cox's - Tomate rouge	10€

JUS FRAIS PRESSÉ

Orange - Citron - Pamplemousse	10€

EAUX MINÉRALES

Evian - Badoit (75cl)	12€
Evian (33cl)	8€
Badoit rouge (33cl)	8€

Boissons chaudes

Café Richard Massaya Bio

Café expresso	5€
Décaféiné	5€
Café noisette	5€
Café double	8€
Café latte	9€
Café au lait - Cappuccino	9€
Lait chaud - Chocolat chaud	9€

THÉS & INFUSIONS

Comptoirs Richard Paris

8€

Bio: thé vert sencha, breakfast B.O.P., Verveine, Camomille,
Grand Earl Grey, Thé vert Jasmin, Thé blanc Rose & Litchi, Fruits rouges

COLETTE

Rado Plage

CANNES LA CROISETTE