

# GUISA'O

RESTAURANT

## APÉRITIFS

Ricard	3.70
Pastis	3.70
Anisette - Lagon	4.00
Mauresque - Perroquet - Tomate	4.00
Muscat Beaume de Venise	5.00
Martini Rouge / Blanc	4.70
kir Cassis / Pêche	5.50
Kir Royal	10.00
Coupe de Champagne "HATON"	9.00

## COCKTAILS

### GUISA'O

RHUM COINTREAU CITRON VERT  
JUS ANANAS FRAMBOISE ORGEAT

9.50

### APEROL SPRITZ

APEROL PROSCECO EAU GAZEUSE ORANGE

8.00

### MOSCOW MULE

VODKA GINGER BEER JUS DE CITRON VERT

9.50

### VIRGIN GUISA'O

JUS FRAMBOISE ANANAS ORANGE  
PAC LIMONADE

7.50

### MOKTAIL DU MOMENT

SELON L'INSPIRATION D'HADRIEN

7.50

### VIRGIN LONDON MULE

NONA JUNE GINGER BEER CITRON VERT

7.50

## BIÈRES

Pression blonde	25 CL	3.50
	50 CL	7.00
Pression blonde sirop	25 CL	3.70
	50 CL	7.30
Bières " Surprends-moi "		
Blonde	33 CL	5.80
Blanche	33 CL	5.80
Triple	33 CL	5.80
IPA	33 CL	5.80
Desperados	33 CL	5.00



## DIGESTIFS

Limoncello	7.00
Baileys	7.00
Poire	7.00
Get 27	7.00
Calvados	7.00
Cognac	9.00
Farigoule	7.00
Chivas Whisky	9.00
Yamazakura Whisky	9.00
Eminente reserva Rhum	9.00
Abuelo 7ans Rhum	9.00
Bombay saphirre Gin	9.00

*N'hésitez pas à demander notre carte des digestifs pour découvrir notre sélection.*

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs,  
dont la liste est à disposition sur votre demande.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC • SERVICE COMPRIS



# GUISA'O

RESTAURANT

## SOFTS

Coca Cola	33 CL	3.50
Coca Cola zero	33 CL	3.50
Orangina	25 CL	3.50
Ice tea	25 CL	3.50
Tonic	25 CL	3.50
Perrier	33 CL	3.50
Limonade	33 CL	3.50

## Sodas " Surprends-moi "

Cola Matata	25 CL	4.00
Moli <small>Limonade saveur Citron Gimembre</small>	25 CL	4.00
Surprise Tea	25 CL	4.00



JUS   
CARPENTRAS

Jus de tomate	25 CL	
Jus de Pomme	25 CL	
Nectar de pêche	25 CL	4.50
Nectar de Poire	25 CL	
Nectar de fraise	25 CL	

## EAUX

Evian	1 L	6.00
San Pellegrino	50 CL	3.50
	1 L	6.50

## SIROPS

Menthe MONIN	2.50
Grenadine MONIN	2.50
Orgeat MONIN	2.50
Citron MONIN	2.50
Pêche MONIN	2.50
Violette MONIN	2.50
Fun Blue	2.50
PAC	2.50

## CAFÉS ET THÉS

Café	2.30
Décaféiné	2.30
Double	3.30
Allongé	2.30
Noisette	2.30
Tisane tilleul menthe	3.50
Tisane verveine	3.50
Thé noir darjeeling	3.50
Thé noir earl grey	3.50
Thé vert menthe	3.50
Rooibos du soleil	3.50

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs,  
dont la liste est à disposition sur votre demande.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC • SERVICE COMPRIS



# GUISA'O

RESTAURANT

# VINS

## LES ROSES

	VERRE	50 CL	75 CL
DOMAINE DE LA VERRIERE <i>Grenache Noir Cinsault Mourvèdre, <b>AOP VENTOUX</b></i> <i>"Arômes d'agrumes, de fraise et de fruits exotiques"</i>	5,50	18	27
A MON PÈRE , VIGNOBLES CHASSON <i>Cinsault , <b>AOC VENTOUX</b></i> <i>"Minéral et salin, proche de la structure d'un vin blanc"</i>			32

Nos Vins peuvent contenir des allergènes.  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC· SERVICE COMPRIS



# GUISA'O

RESTAURANT

## LES BLANCS

	VERRE	50 CL	75 CL
<u>LE LUBERON</u>			
 DOMAINE LA GARELLE Chardonnay Vermentino, <b>IGP VAUCLUSE</b> "Minéral sur des arômes d'agrumes et de gousse vanillée"	5	16,50	26
 DOMAINE LA GARELLE Viognier, <b>IGP VAUCLUSE</b> "Parfums intense de fruits jaunes"	5,50	18	28
DIVINO , MAS EDEM Viognier Roussanne, <b>AOP LUBERON</b> "Notes d'ananas, d'anis et de fleurs"			32
<u>LE VENTOUX</u>			
 PIPI D'ANGE , DOMAINE LA FERME ST-PIERRE Sauvignon Muscat Viognier, <b>VIN MOELLEUX</b> "Arômes d'abricot mur, de pêche et de pomme au four"	5,50		28
A MON PERE , VIGNOBLES CHASSON Roussane Grenache Blanc, <b>AOC VENTOUX</b> "Frais et minéral avec des notes de fleurs blanches"			32
VIOGNIER VIEILLES VIGNES , VIGNOBLES CHASSON Viognier, <b>IGP VAUCLUSE</b> "Arômes riches d'abricot, de pêche et de mangue fraîche"			32
<u>LA VALLÉE DU RHONE</u>			
SAINT JOSEPH , DOMAINE CHRISTOPHE PICHON Marsanne Roussanne, <b>AOC SAINT-JOSEPH</b> "Belle fraîcheur sur des notes de fleurs blanches et de miel"			38
CONDRIEU , DOMAINE CHRISTOPHE PICHON Viognier, <b>AOC CONDRIEU</b> "Notes florales de violettes et de fruits jaunes"			76
<u>LA BOURGOGNE</u>			
PETIT CHABLIS , DOMAINE ALAIN GEOFFROY Chardonnay, <b>AOC PETIT CHABLIS</b> "Notes minérale sur le citron et la citronnelle"			38
POUILLY-FUISSE , MAISON LOUIS JADOT Chardonnay, <b>AOC PUILLY-FUISSE</b> "Minéralité fraîche avec des arômes de fleurs blanches et de noisettes"			68

Nos Vins peuvent contenir des allergènes,  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC· SERVICE COMPRIS



# GUISA'O

RESTAURANT

## LES ROUGES

	VERRE	50 CL	75 CL
<u>LE LUBERON</u>			
DOMAINE LA GARELLE , SOLSTICE <i>Syrah Grenache , <b>AOP LUBERON</b></i> <i>"Dominante fruits rouges"</i>	5,50	18	28
DIVINO , MAS EDEM <i>Syrah Grenache Viognier , <b>AOP LUBERON</b></i> <i>"Notes de fruits noirs, épices et café grillé"</i>			32
ORIGINI , MAS EDEM <i>Grenache Syrah , <b>AOP LUBERON</b></i> <i>"Tanins tout en rondeur sur les fruits rouges et les épices"</i>			39
<u>VIN NATURE</u>			
LA LUMIERE, VAL DE COMBRES <i>Carignan Grenache Noir , <b>VIN DE FRANCE</b></i> <i>"Léger avec une belle acidité"</i>			30
<u>LE VENTOUX</u>			
A MON PÈRE , VIGNOBLES CHASSON <i>Carignan , <b>AOC VENTOUX</b></i> <i>"Notes de fruits rouges"</i>	6	20	30
LE HAUT DE LA JACOTTE , DOMAINE DE LA VERRIERE <i>Syrah Grenache Mourvèdre , <b>AOP VENTOUX</b></i> <i>"Tanins équilibrés avec des notes truffées et de café"</i>			32
<u>LA VALLÉE DU RHÔNE</u>			
COTES DU RHÔNE , CHÂTEAU LA GENESTIERE <i>Grenache Syrah , <b>AOP COTES DU RHONE</b></i> <i>"Notes de fruits rouges, poivre noir et réglisse"</i>	5,50	18	26
VACQUEYRAS , FAMILLE PERRIN <i>Grenache Syrah , <b>AOC VACQUEYRAS</b></i> <i>"Tanins soyeux, arômes de fruits rouges, réglisse et herbes de provence"</i>			34

Nos Vins peuvent contenir des allergènes.  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC· SERVICE COMPRIS



# GUISA'O

RESTAURANT

## LA VALLÉE DU RHÔNE

SAINT-JOSEPH , DOMAINE CHRISTOPHE PICHON <i>Syrah , <b>AOC SAINT-JOSEPH</b></i> <i>"Arômes d'amande grillée et de bois fumé"</i>	38
CHÂTEAUNEUF DU PAPE , CHÂTEAU LA GENESTIERE <i>Alliage de 8 cépages dominante Syrah , <b>AOC CHATEAUNEUF DU PAPE</b></i> <i>"Agréable sucrosité et finale mentholée"</i>	42
CHÂTEAUNEUF DU PAPE , CHÂTEAU LA NERTHE <i>Grenache Noir Mourvèdre Syrah Cinsault , <b>AOC CHATEAUNEUF DU PAPE</b></i> <i>"Notes de fruits noirs, de poivre aux accents mentholés"</i>	79
CÔTE-RÔTIE , DOMAINE CHRISTOPHE PICHON <i>Syrah Viognier , <b>AOC COTE-ROTIE</b></i> <i>"Aromes puissants de fruits rouges et de fleurs du printemps, finale épicée"</i>	89

## LA BOURGOGNE

COTE DE BEAUNE VILLAGES , MAISON LOUIS JADOT <i>Pinot noir , <b>AOC COTE DE BEAUNE VILLAGES</b></i> <i>"Tanins souples, notes de fruits rouges et de cerises"</i>	42
SAVIGNY LES BEAUNE , RODOLPHE DEMOUGEOT <i>Pinot noir , <b>AOC SAVIGNY LES BEAUNE</b></i> <i>"Tanins souples, notes de fruits rouges"</i>	59
CHASSAGNE-MONTRACHET , LES VIEILLES VIGNES , VINCENT GIRARDIN <i>Pinot noir , <b>AOC CHASSAGNE-MONTRACHET</b></i> <i>"Tanins délicat et soyeux, notes de fruits rouges"</i>	87

## LES BULLES

	COUPE	75 CL
CHAMPAGNE JEAN NOEL HATON BRUT CLASSIC <i>Pinot Meunier Pinot Noir</i>	9	56
CHAMPAGNE JEAN NOEL HATON BRUT BLANC DE BLANCS <i>Chardonnay</i>		70
CHAMPAGNE RUINART BRUT <i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>		95

Nos Vins peuvent contenir des allergènes.  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC· SERVICE COMPRIS

