



167 PROMENADE DES FLOTS BLEUS

06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR

07 68 33 49 71



LE\_NAYA\_

## LA CARTE DU MIDI

### SALADES

<b>SALADE NIÇOISE</b>	16€
<b>SALADE CÉSAR CRISPY</b>	18€
<b>SALADE GRECQUE</b>	19€
SAMOUSSAS MAISON - FÊTA - TOMATES CERISES - MESCLUN ET OLIVES	

### VIANDES

<b>BROCHETTE DE VOLAILLE</b>	17€
AU SATAY - WOK DE LÉGUMES ET RIZ	
<b>MILANAISE DE VEAU</b>	24€
ROQUETTE - PARMESAN - LINGUINES TOMATE	
<b>LE BURGER</b>	18€
FRITES MAISON - SALADE	
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE</b>	25€
SAUCE POIVRE - FRITES MAISON - SALADE	

### LINGUINES

<b>SAUMON</b>	19€
<b>NAPOLITAINE BUFFALA</b>	17€
<b>TRUFFE</b>	20€

### DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	7€
<b>PANACOTTA</b>	7€
<b>MENDIANT CHOCOLAT</b>	7€

### TARTARES

<b>TARTARE DE BOEUF</b>	19€
FRITES MAISON - SALADE	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	21€
SAUCE THAI - FRITES MAISON - SALADE	

### POISSONS

<b>GAMBAS GRILLÉES</b>	24€
SAUCE CHIMICHURI - WOK DE LÉGUMES ET RIZ	
<b>FILET DE LOUP</b>	19€
À LA PLANCHA - WOK DE LÉGUMES ET RIZ	
<b>PAPILLON DE SAUMON</b>	21€
SAUCE TERIYAKI - WOK DE LÉGUMES ET RIZ	
<b>MI-CUIT DE THON</b>	24€
AU SÉSAME - WOK DE LÉGUMES ET RIZ	

### PINSAS

À mi-chemin entre la pizza et la focaccia

<b>TRUFFE</b>	17€
<b>BUFFALA / JAMBON</b>	16€
<b>MARGHERITA</b>	14€

### FORMULES

<b>PLAT DU JOUR</b>	14€
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR</b>	17€

\*hors week-end & jours fériés

### KIDS MENU

**SIROP AU CHOIX - STEACK HACHÉ FRAIS OU  
NUGGETS - FRITES MAISON - GLACE**

12€

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS



# LA CARTE DU MIDI



## BIÈRES

<u>BIÈRES PRESSION</u>	25CL	50CL
SAINT OMER	5€	9€
LA GOUDALE	5€	9€
BIÈRE BLANCHE DU MOMENT	5€	9€

<u>BIÈRES BOUTEILLE</u>	
DESPERADOS 33CL	6€
CORONA 33CL	6€
BIERES B7 33CL	6€

## SOFTS

<u>EAUX</u>	33CL	75CL
EVIAN	3,50€	6€
BADOIT ROUGE	3,50€	6€

<u>JUS DE FRUITS / SODA</u>	
COCA-COLA / ZERO 33CL	4€
GINGER BEER 20CL	5€
RED BULL 25CL	6€
SIROP À L'EAU / DIABOLO	3€
GALVANINA BIO 25CL	6€
JUS DE FRUITS	4€

## CAFÉS

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCAFÉINÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
EXPRESSO MACCHIATO	2,50€

## CHAMPAGNE

	14CL	75CL
RUINART BLANC DE BLANC		140€
COLLET CUVÉE ESPRIT COUTURE		125€
COLLET BRUT	11€	59€
COLLET EXTRA DRY ROSÉ	12€	65€
PROSECCO	6€	28€

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ	11€
SAINT GERMAIN SPRITZ	12€
MOJITO	11€
VIRGIN MOJITO	10€

## VINS ROSÉS

	15CL	75CL
<b>WHISPERING ANGEL</b> AOP CÔTE DE PROVENCE 2021	9€	43€
<b>CHÂTEAU STE-MARGUERITE</b> CUVÉE SYMPHONIE AOP CÔTE DE PROVENCE 2021 BIO	10€	49€
<b>CHÂTEAU MINUTY OR</b> AOP CÔTE DE PROVENCE	10€	49€
<b>M DE MINUTY</b> AOP CÔTE DE PROVENCE	6€	33€
<b>MINUTY PRESTIGE</b> AOP CÔTE DE PROVENCE	7€	38€

## VINS BLANCS

<b>VIIGNIER - DOM. VALLET</b> VALLÉE DU RHONE 2019	8€	38€
<b>CONDRIEU - CUVÉE ROUELLE-MIDI</b> AOP VALLÉE DU RHONE 2018		58€
<b>CHARDONNAY - DOM.LABALLE</b> IGP CÔTE DE GASCOGNE 2019/2020	6€	33€
<b>M DE MINUTY</b> CÔTE DE PROVENCE	6€	33€
<b>SAUVIGNON</b> CLOS ROUSSELY 2019 BIO	9€	43€
<b>VOUVRAY SILEX</b> IDOM D'ORFÈUILLES - AOP 2019/2020 BIO	10€	48€
<b>LES DEMOISELLES- DOM.LABALLE</b> IGP CÔTE DE GASCOGNE 2019-2020	6€	33€
<b>CHABLIS</b> CLOS ROUSSELY 2019	10€	48€
<b>SANCERRE SAUVAGE</b> CLOS ROUSSELY 2019		78€

## VINS ROUGES

<b>CANAILLES GAMAY</b> AOP TOURAINE 2020	7€	33€
<b>CÔT MALBEC - CLOS ROUSSELY</b> AOP CHENONCEAU 2019 / 2020	9€	43€
<b>DOMAINE DE MARIE N°1</b> AOP LUBERON 2019		58€
<b>LOU PITCHOUN - DOM. GRAVENNES</b> AOP CÔTE DU RHONE 2019 BIO	6€	28€
<b>SAINT JOSEPH - DOM. FAURY</b> AOP CÔTE DU RHONE 2018 / 2019		58€
<b>CHATEAU COUCHEROY</b> PESSAC LEOGNAN 2018 -2019	8€	38€
<b>MAURY</b> AOP ROUSSILON 2017	10€	49€
<b>CHATEAU VANNIERES</b> AOP CÔTE DE PROVENCE BANDOL 2019		58€
<b>CUVÉE M - ANDRÉ LURTON</b> AOC MARGAUX 2018		63€
<b>MERCUREY VIELLES VIGNES</b> MERCUREY AOP 2019	11€	53€



NAYA

## À PARTAGER

### **BROCHETTES DE VOLAILLE**

AU SATAY (X2)

10€

### **LES PETITS PAINS DE NAYA**

ÉFFILOCHÉ DE BŒUF ET CHEDDAR FONDU (X3)

17€

### **GUACAMOLE MAISON ET TORTILLAS**

6€

### **BAO BUN SAUMON**

PAIN BAO, PAVÉ DE SAUMON, CHEDDAR, SAUCE CURRY (X3)

15€

### **NEMS DE POULET**

SAUCE AIGRE DOUCE (X3)

8€

### **BEIGNETS D'AUBERGINES**

FRAICHEUR TZATZIKI ET ROQUETTE (X6)

12€

### **LE WRAP DE POULET SPICY**

SAUCE SHIMISHI

12€

### **LE ROULEAU DE PRINTEMPS**

AU CRABE - SAUCE TERIYAKI

11€

### **PLANCHE À PARTAGER 2 PERS**

2 BROCHETTES, 2 PETITS PAINS, 2 BAO, 4 BEIGNETS D'AUBERGINE, 2 NEMS

35€

### **PLANCHE À PARTAGER 4 PERS**

4 BROCHETTES, 4 PETITS PAINS, 4 BAO, 8 BEIGNETS D'AUBERGINE, 4 NEMS

58€

## PINSAS

À MI-CHEMIN ENTRE LA PIZZA ET LA FOCACCIA

### **PINSA MARGHERITA**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET TOMATES CERISES

14€

### **PINSA TRUFFE**

CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA ET ROQUETTE

17€

### **PINSA BURRATA**

SAUCE TOMATE, BURRATA, JAMBON CRU ET TOMATES CERISES

16€

## SUSHIS

ÉGALEMENT À EMPORTER ET EN LIVRAISON AVEC NOTRE PARTENAIRE UBER EATS

Uber  
Eats

### **BIG CRISPY ROLLS X8**

POULET PANÉ, CHOUX MARINÉ, CAROTTE, CONCOMBRE ET MAYO SPICY

20€

### **SALMON ROLLS X8**

CRÈME CHEESE, AVOCAT, OIGNON ROUGE, SAUMON

18€

### **FRESH TUNA ROLLS X8**

THON CUIT ET CRU, AVOCAT, MASAGO ET SHICHIMI ET CRÈME CHEESE

19€

### **ONIGIRI SAUMON X2**

SAUMON, MAYO SPICY, CIBOULETTE, SÉSAME ET PONZU

12€

### **ONIGIRI THON X2**

THON FRAIS CUIT, MAYO SPICY, CÉBETTE, OIGNONS CRISPY, SÉSAME, OEUF ET PONZU

12€

### **MAKI THON X4 OU X8**

THON, MANGUE ET AVOCAT

9€/15€

### **CALIFORNIA ROLLS X4 OU X8**

SAUMON, AJI AMARILLO ET CONCOMBRE

8€/14€

### **CRISPY CALIFORNIA X4 OU X8**

TEMPURA DE CREVETTE, CONCOMBRE, CRÈME CHEESE

9€/15€

### **ASSORTIMENT 16X OU 24X**

33€/45€

## BOWLS

ÉGALEMENT À EMPORTER ET EN LIVRAISON AVEC NOTRE PARTENAIRE UBER EATS

Uber  
Eats

### **CHIRASHI THON**

RIZ SUSHI, SASHIMI DE THON, AVOCAT, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, MAÏS CANCHA, MUESLI DE FRUITS ROUGES, VINAIGRETTE AUX CONDIMENTS PÉRUVIENS

23€

### **CHIRASHI SAUMON**

RIZ SUSHI, SASHIMI DE SAUMON, AVOCAT, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, MAÏS CANCHA, MUESLI DE FRUITS ROUGES, VINAIGRETTE AUX CONDIMENTS PÉRUVIENS

21€

### **CHIRASHI AU TOFU**

RIZ SUSHI, TOFU, AVOCAT, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, MAÏS CANCHA, MUESLI DE FRUITS ROUGES, VINAIGRETTE AUX CONDIMENTS PÉRUVIENS

19€

## CRUS ET MI-CUITS

<b>TARTARE DE SAUMON</b> SAUCE THAÏ, SALADE - FRITES MAISON -	21€
<b>TARTARE DE BOEUF RIVIERA</b> BASILIC, PARMESAN ET TOMATES CONFITES - FRITES MAISON -	20€
<b>SAUMON NIKKEI</b> LAIT DE TIGRE, COULIS DE MANGUE, GUACAMOLE & FRAISES FRAICHES - FRITES DE PATATE DOUCE -	23€
<b>MI-CUIT DE THON</b> SAUCE TERIYAKI - RIZ THAI ET LÉGUMES -	24€
<b>TATAKI DE BOEUF À LA TRUFFE</b> ALGUES DE WAKAMÉ, TRUFFE - FRITES MAISON -	24€
<b>TATAKI DE THON</b> AGRUMES, ALGUES DE WAKAMÉ - FRITES DE PATATE DOUCE -	24€
<b>TIRADITO DE THON</b> MARINÉ COCO & CITRON VERT, CROQUANTS DE POIVRONS DOUX - FRITES DE PATATE DOUCE -	24€

## POISSONS

<b>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ</b> SAUCE TERIYAKI - RIZ THAI ET LÉGUMES -	21€
<b>FILET DE LOUP</b> EN CROÛTE D'AJI AMARILLO - PURÉE DE PATATE DOUCE ET LÉGUMES -	19€
<b>POULPE ET CALAMARS À LA PLANCHA</b> SAUCE SARSA CRIOLLA - PURÉE DE PATATE DOUCE ET LÉGUMES -	29€
<b>GAMBAS GRILLÉES</b> BISQUE DE GAMBAS - RISOTTO D'EPEAUTRE -	24€

## PÂTES

<b>SAUMON</b>	19€
<b>GAMBAS ET POULPE</b>	27€
<b>TRUFFE</b>	20€

## WOKS

<i>RAMEN JAPONAIS, SAUCE THAÏ MENTHE ET GINGEMBRE</i>	
<b>GAMBAS</b>	24€
<b>POULET</b>	18€
<b>VEGETARIEN (TOFU)</b>	19€

## VIANDES

<b>LE BURGER CHAROLAIS</b> SALADE ET FRITES MAISON	18€
<b>POULET FARCI AU BRIE</b> CHIMICHURI, ROQUETTE ET CRÈME DE TRUFFE - PURÉE DE PATATE DOUCE ET LÉGUMES -	22€
<b>GIGOT D'AGNEAU ENTIER</b> ENV 2KG, JUS D'ÉPICES AUX PRUNEAUX - POMMES GRENAILLES - 2-3 PERSONNES	78€
<b>CÔTE DE BŒUF</b> ENV 500G, JUS AUX MORILLES - FRITES MAISON -	35€
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE</b> ENV 250G SAUCE AU POIVRE - FRITES MAISON -	25€
<b>NOISETTE DE VEAU</b> CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, ROQUETTE À LA TRUFFE, SAUCE SATAY	25€

Tous nos produits sont frais.  
Possibilité de rupture de certains plats.

## DESSERTS

<b>MILLE FEUILLES</b> FRUITS ROUGES ET NOIX DE MACADAMIA	11€	<b>MENDIANT AU CHOCOLAT</b> FRUITS SECS ET SORBET FRAMBOISE	8€
<b>COOKIE DE NAYA</b> GLACE NOUGAT ET CHOCOLAT FONDU	10€	<b>LIGHT SUNDAY</b> SUNDAY CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET NOIX DE PÉCAN	9€
<b>TARTE CITRON MERINGUÉE</b> CRUMBLE VANILE	9€		

# COCKTAILS

## NOS CRÉATIONS

<b>TWISTY MOJITO</b>	10€
RHUM, FRAISES FRAICHES, MENTHE, BALSAMIC, PERRIER, GINGER	
<b>FRENCH LOVE</b>	12€
VODKA, CRÈME DE CASSIS, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS D'ABRICOT, JUS DE CRANBERRY, MIEL	
<b>TERRAPEROL</b>	10€
APEROL, JUS DE POMME, PROSECCO, GINGER	
<b>PASSION BABY</b>	12€
VODKA, APEROL, JUS D'ANANAS, PURÉE DE PASSION	
<b>SPICY MARGARITA</b>	12€
TEQUILA INFUSÉE, JUS D'ABRICOT, TRIPLE SEC, PURÉE DE PASSION	
<b>MADELEINE DE PROUST</b>	11€
AMARETTO, TRIPLE SEC, KALHUA, JUS D'ANANAS	
<b>ACIDE PAMPLE</b>	12€
GIN, CITRON VERT, MIEL, JUS DE PAMPLEMOUSSE	
<b>RUSSIAN SPRING PUNCH</b>	14€
VODKA, CRÈME DE CASSIS, CITRON JAUNE, SUCRE DE CANNE, CHAMPAGNE	

## VODKA

<b>SEX ON THE BEACH</b>	12€
VODKA, LIQUEUR DE PÊCHE, JUS D'ORANGE, JUS DE CRANBERRY	
<b>BLOODY MARY</b>	12€
VODKA, CITRON JAUNE, JUS DE TOMATE, CÉLÉRI, TABASCO	
<b>COSMOPOLITAN</b>	12€
VODKA, TRIPLE SEC, JUS DE CRANBERRY, CITRON VERT	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	14€
VODKA, PASSOA, JUS DE PASSION, VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE	
<b>EXPRESSO MARTINI</b>	12€
VODKA, TRIPLE SEC, CAFÉ, SUCRE DE CANNE	
<b>FRENCH MARTINI</b>	12€
VODKA, CHAMBORD, JUS D'ANANAS	
<b>APPLETINI</b>	12€
VODKA, LIQUEUR DE POMME, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, BLANC D'OEUF	
<b>BLACK RUSSIAN</b>	10€
VODKA, KALHUA	
<b>WHITE RUSSIAN</b>	10€
VODKA, KALHUA, LAIT	

## SPRITZ

<b>APEROL SPRITZ</b>	10€
APEROL, PROSECCO, PERRIER	
<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b>	11€
SAINT GERMAIN, PROSECCO, PERRIER	
<b>MIDSUMMER SPRITZ</b>	12€
GIN, SAINT GERMAIN, PROSECCO	

## TEQUILA/MEZCAL

<b>MARGARITA</b>	11€
TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON VERT	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	12€
TEQUILA, GRENADINE, JUS D'ORANGE	
<b>TOMMY'S MARGARITA</b>	12€
TEQUILA, CITRON VERT, SIROP D'AGAVE	
<b>MEZCAL NEGRONI</b>	12€
MEZCAL, MARTINI ROUGE, CAMPARI	

## RHUM

<b>MOJITO</b>	10€
RHUM, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE, PERRIER	
<b>TI-PUNCH</b>	9€
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	
<b>HEMINGWAY DAÏQUIRI</b>	12€
RHUM, MARASCHINO, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PAMPLEMOUSSE	
<b>CAÏPIRINHA</b>	11€
CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE ROUX	
<b>MAÏ TAÏ</b>	13€
RHUM BLANC, AMBRÉ, SPICY, TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT, SUCRE DE CANNE	

## GIN

<b>BRAMBLE</b>	12€
GIN, CITRON JAUNE, CRÈME DE MURE, SUCRE DE CANNE	
<b>BREAKFAST MARTINI</b>	12€
GIN, TRIPLE SEC, CITRON JAUNE, CONFITURE DE FIGES	
<b>GIMLET</b>	12€
GIN, CITRON JAUNE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, ROSE'S LIME CORDIAL	
<b>WHITE LADY</b>	12€
GIN, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT	
<b>SINGAPORE SLING</b>	14€
GIN, LIQUEUR DE CERISE, TRIPLE SEC, BENEDICTINE, GRENADINE, JUS D'ANANAS, CITRON VERT, ANGOSTURA	

## WHISKY / BOURBON

<b>PENICILLIN</b>	13€
SINGLE MALT BLENDED, LIQUEUR DE GINGEMBRE, CITRON JAUNE, MIEL	
<b>SMOKY WHISKY SOUR</b>	13€
SINGLE MALT, SAINT GERMAIN, CITRON JAUNE, BLANC D'OEUF	
<b>FRENCH 95</b>	12€
BOURBON, CHAMPAGNE, CITRON JAUNE, SUCRE DE CANNE	
<b>OLD FASHIONED</b>	13€
WOODFORD RESERVE, ANGOSTURA, MORCEAU DE SUCRE BLANC	

## SANS ALCOOL

<b>LE SUNNY DAY</b>	10€
PURÉE DE FRUITS EXOTIQUES - SIROP DE FRAISE - JUS D'ANANAS ET ORANGE	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b>	10€
LIMONADE - GINGER ALE - SIROP DE GRENADINE	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	10€
CITRON VERT - SUCRE - MENTHE FRAÎCHE - PERRIER	

## BIÈRES

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25CL</b>	<b>50CL</b>
SAINT OMER	5€	9€
LA GOUDALE	5€	9€
BIÈRE BLANCHE DU MOMENT	5€	9€

### BIÈRES BOUTEILLE

DESPERADOS 33CL	6€
CORONA 33CL	6€
BIERES B7 33CL	6€
(SAKÉ-BAMBOU, BRUNE, ROUSSE)	

## SOFTS

<b>EAUX</b>	<b>33CL</b>	<b>75CL</b>
MINÉRALE	3,50€	6€
GAZEUSE	3,50€	6€

### JUS DE FRUITS / SODA

COCA-COLA / ZERO 33CL	4€
GINGER BEER 20CL	5€
RED BULL 25CL	6€
SIROP À L'EAU / DIABOLO	3€
GALVANINA BIO 25CL	6€
JUS DE FRUITS	4€

## CAFÉS

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCAFÉINÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
EXPRESSO MACCHIATO	2,50€

## CHAMPAGNE

	<b>14CL</b>	<b>75CL</b>
COLLET CUVÉE ESPRIT COUTURE		125€
COLLET BRUT	11€	59€
COLLET EXTRA DRY ROSÉ	12€	65€
PROSECCO	6€	28€
RUINART BLANC DE BLANC		160€

## VINS ROSÉS

	<b>15CL</b>	<b>75CL</b>
<b>WHISPERING ANGEL</b>	9€	43€
AOP CÔTE DE PROVENCE 2021		
<b>CHÂTEAU STE-MARGUERITE</b>	10€	49€
CUVÉE SYMPHONIE AOP CÔTE DE PROVENCE 2021 BIO		
<b>CHÂTEAU MINUTY OR</b>	10€	49€
AOP CÔTE DE PROVENCE 2021		
<b>M DE MINUTY</b>	6€	33€
AOP CÔTE DE PROVENCE 2021		

## VINS BLANCS

<b>VIIGNIER - DOM. VALLET</b>	8€	38€
VALLÉE DU RHONE 2020		
<b>CONDRIEU - CUVÉE ROUELLE-MIDI</b>		58€
AOP VALLÉE DU RHONE 2020		
<b>CHARDONNAY - DOM. MAIRAN</b>	6€	33€
IGP PAYS D'OC 2021		
<b>CLOS D'ALBIZZI</b>	8€	42€
AOP CASSIS - 2021 - BIO		
<b>SAUVIGNON</b>	9€	43€
CLOS ROUSSELY 2021 - BIO		
<b>VOUVRAY SILEX</b>	10€	48€
DOM D'ORFEUILLES - AOP 2019/2020 - BIO		
<b>LES DEMOISELLES- DOM. LABALLE</b>	6€	33€
IGP CÔTE DE GASCOGNE - 2021		
<b>CHABLIS</b>	10€	48€
DOM DAUVISSAT, AOP BOURGOGNE - 2021		
<b>SANCERRE SAUVAGE</b>		78€
CLOS ROUSSELY - 2020		

## VINS ROUGES

<b>CANAILLES GAMAY</b>	7€	33€
AOP TOURAINE 2020		
<b>CÔT MALBEC - CLOS ROUSSELY</b>	9€	43€
AOP CHENONCEAU 2020		
<b>DOMAINE DE MARIE N°1</b>		58€
AOP LUBERON 2019		
<b>LOU PITCHOUN - DOM. GRAVENNES</b>	6€	28€
AOP CÔTE DU RHONE 2021 - BIO		
<b>SAINT JOSEPH - M. CHAPOUTIER</b>		58€
AOP SAINT JOSEPH 2020		
<b>CHATEAU COUCHEROY</b>	8€	38€
PESSAC LEOGNAN 2019		
<b>MAURY - DOM. FONTANEL</b>	10€	49€
AOP VIN DOUX NATUREL 2018		
<b>CHATEAU VANNIERES</b>		58€
AOP CÔTE DE PROVENCE BANDOL 2019		
<b>CUVÉE M - ANDRÉ LURTON</b>		63€
AOC MARGAUX 2018		
<b>VACQUEYRAS</b>	10€	48€
IL ÉTAIT UNE FOIS - DOM FONTAVIN 2019 - BIO		
<b>CHATEAU SEGUR DE CABANAC</b>	11€	53€
SAINT ESTEPHE AOP 2015		
<b>PINOT NOIR "PRESTIGE"</b>	11€	53€
DOMAINE HENRI DE VILLAMONT - 2020		

# ALCOOLS

## **PISCO**

---

WAQAR. CHILI • 40°	10€
MACCHU PISCO THE SPIRIT OF THE ANDES. PÉROU • 40°	11€

## **TEQUILA & MEZCAL (MEXIQUE)**

---

EL JIMADOR BLANCO • 35°	8€
EL JIMADOR REPOSADO • 38°	10€
PATRON SILVER • 40°	13€
PATRON ANEJO • 40°	15€
TEQUILA OCHO 2018 REPOSADO EL BAJIO • 40°	14€
MEZCAL DERRUMBES N°3 SAN LUIS • 44,4°	14€

## **SAKÉ (JAPON)**

---

DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO • 16°	10€
BIJITO JUNMAI GINJO • 14,5°	8€

## **VODKA**

---

ERISTOFF. ÉTATS-UNIS • 37,5°	8€
GREY GOOSE. FRANCE • 40°	12€
KETEL ONE. PAYS BAS • 40°	12€

## **GIN**

---

BOMBAY SAPPHIRE. ANGLETERRE • 42°	12€
BOMBAY SAPPHIRE BRAMBLE. ANGLETERRE • 37,5°	12€
FORDS GIN. ANGLETERRE • 45°	14€
LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN CARMINA. FRANCE • 42°	14€
GUNPOWDER GIN SARDINIAN CITRUS. IRLANDE • 43°	14€
DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR. ITALIE • 43,7°	14€
DICTADOR PREMIUM GIN ORTODOXY. COLOMBIE • 43°	14€
NIKKA COFFEY GIN. JAPON • 47°	12€
KI NO BI SEI KYOTO DRY GIN. JAPON • 54,5°	14€
ROKU GIN. JAPON • 43°	12€

## **RHUM / CACHACA**

---

BACARDI AÑEJO CUATRO. PUERTO RICO • 40°	10€
BACARDI SPICED. PUERTO RICO • 35°.	10€
CARTAVIO 1929 7 ANS. PEROU • 38°	12€
SANTA TEREZA 1796. VENEZUELA • 40°	12€
PLANTATION RUM PINEAPPLE. CARAÏBES • 40°	12€
RUM NATION PERUANO PERU. CARAÏBES • 42°	14€
KARUKERA RHUM VIEUX AGRICOLE. GUADELOUPE • 42°	12€
HAMPDEN 2016 LROK THE YOUNG. JAMAÏQUE • 49 °	14€
DICTADOR 12 ANS. COLOMBIE • 40°	14€
CLAIRIN 2018 SONSON AGRICOLE. HAÏTI • 53,2°	10€
LE RHUM PAR NEISSON. MARTINIQUE • 52,5°	14€
CACHAÇA LEBLON. BRESIL • 40°	12€
ZACAPA SOLERA 23. GUATEMALA • 40°	14€
LEGENDARIO 7 ANS. CUBA • 40,3°	12€
BUMBU. LA BARBADE • 40°	12€



## **WHISKY & WHISKEY**

---

4CL

JOHNNIE WALKER RED LABEL. ECOSSE BLENDED • 40°	10€
JACK DANIEL'S OLD N°7. ETATS UNIS • 40°	12€
GENTLEMAN JACK. ÉTATS UNIS • 40°	14€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL. ÉTATS UNIS • 47°	14€
JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE. ÉTATS UNIS • 35°	12€
WOODFORD RESERVE BOURBON. ÉTATS UNIS • 45,2°	14€
SLANE TRIPLE CASK. IRISH WHISKY • 40°	12€
KILCHOMAN MACHIR BAY. ISLAY SINGLE MALT • 46°	14€
MIYAGIKYO SINGLE MALT. JAPON NIKKA • 45°	14€
MARS COSMO. JAPON BLENDED MALT • 43°	14€
AMAHAGAN N°2. JAPON SINGLE MALT • 47°	14€

## **LIQUEURS**

---

CHARTREUSE VERTE. FRANCE • 55°	14€
AMARETTO DI SARONNO. ITALY • 28°	8€
GET 27. FRANCE • 21°	8€
GET 31. FRANCE • 24°	8€
BAILEY'S. IRISH CREAM • 17°	8€
CHAMBORD LIQUEUR ROYAL. FRANCE • 16,5°	8€
DOM BENEDICTINE. FRANCE • 40°	12€
LIMONCELLO. ITALY • 28°	8€
ITALICUS. ITALY • 20°	10€

## **LIQUEURS**

---

SAMBUCA. ITALY • 40°	8€
JAGERMEISTER. ALLEMAGNE • 35°	10€
ST GERMAIN. FRANCE • 20°	10€
APEROL. ITALY • 15°	10€
CAMPARI. ITALY • 25°	8€
MARTINI BLANC. FRANCE • 15°	7€
MARTINI ROSE. FRANCE • 15°	7€
MARTINI ROUGE. FRANCE • 15°	7€
MARTINI DRY. FRANCE • 15°	7€
MARTINI RESERVA RUBINO. ITALY • 18°	10€
MARTINI RESERVA AMBRATO. ITALY • 18°	10€
MARTINI RESERVA BITTER. ITALY • 28,5°	10€
PASTIS 51. FRANCE • 45°	6€
SUZE. FRANCE • 15°	6€

## **COGNAC / ARMAGNAC**

---

PIERRE FERAND 1840 ORIGINAL FORMULA. FRANCE COGNAC • 45°	14€
BACHE GABRIELSEN AMERICAN OAK. FRANCE COGNAC • 40°	12€
L'ENCANTADA 20 ANS. FRANCE ARMAGNAC • 47,2°	14€
CHRISTIAN DROUIN LE CALVADOS DOMFRONTAIS FRANCE CALVADOS • 40°	12€

**Retel One**  
VODKA®

**MINUTY**  
SAS



**BOMBAY**  **SAPPHIRE**

**HENDRICK'S**  
GIN

**JACK DANIEL'S**

TEQUILA  
**PATRÓN**

  
CHAMPAGNE  
**COLLET**  
W. FRANCE  


  
**BACARDI**

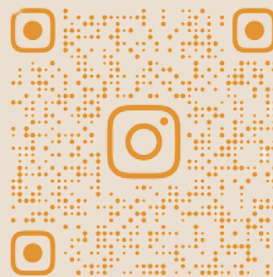
  
NIKKA WHISKY  
ニッカウヰスキー  
**NIKKA**  
**COFFEY**  
**GIN**

*Zacapa*  
Rum

  
**GREY GOOSE**  
VODKA

  
**MACCHU**  
PISCO

  
**Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



**LE\_NAYA\_**

**167 promenade des flots bleus**  
**06700 Saint-Laurent-du-Var**  
**07 68 33 49 71**  
**Contact@naya-restaurant.fr**