



*Face au vignoble des Alpilles, où le chant des cigales berce les soirées, la carte des cocktails célèbre l'âme de ce terroir. Plongez dans l'atmosphère ensoleillée avec les apéritifs Manguin en provençe, les bières de la Brasserie des Alpilles, les produits régionaux de Distilleries et Domaines de Provence, les vins de la région, les herbes aromatiques du maquis et les fleurs du jardin.*

*Ici, chaque gorgée est une promenade à travers les senteurs des Alpilles, un dialogue entre tradition et créativité. Installez-vous face aux vignes du domaine de Valdition, laissez la Provence danser sur vos papilles.*

*L'équipe du Domaine La Pierre Blanche*

L'AMBAR by L'OPALE  
Domaine La Pierre  
Blanche 2950 Rte d'Orgon  
13810 Eygalières FRANCE



N'hésitez pas à demander conseil à notre Team.

**L'impérial - 17€ - 20cl**

Gin, Rinquiquin, jus de citron, pêche, sirop de sucre, romarin frais, tonic.

**Ecorce de Lune - 15€ - 7cl**

Bourbon, sucre, bitter chocolat, liqueur Napoléon.

**Proust - 15€ - 18cl**

Amaretto, Cointreau, jus de citron, jus d'ananas, blanc d'œuf.

**Pierre Blanche Spritz - 14€ - 20cl**

Liqueur de melon, Prosecco, ginger beer.

**Soleil d'agrumes - 15€ - 12cl**

Pisco, Apérol, jus citron, sirop de framboise sirop de vanille, bitter rhubarbe, blanc d'œuf.

**L'étoile de Sureau - 15€ - 13cl**

Saint Germain, Ricard, cordial fleur de sureau, jus de citron, tonic.

**Ombre Fumée - 15€ - 12cl**

Mezcal, liqueur de café, espresso, sirop de poivre maison.

**Rosé Mule - 15€ - 18cl**

Vin rosé, sirop tonka maison, ginger beer.

**Cocktail du moment - 15€**

**Peach Blossom - 10€ - 20cl**

Jus de pêche, sirop d'orgeat, jus de citron, romarin frais, ginger beer.

**Raspberry Bud - 9€ - 20cl**

Sirop de framboise, purée de framboise, cordial fleur de sureau, jus d'ananas, jus de citron, menthe fraîche, eau gazeuse.

**ROUGES**

- IGP Alpilles, Auphio - Domaine Fontchêne 2022
- IGP Alpilles, Carignan Vieilles Vignes Domaine des Blaquières 2022

Bouteille 75cl    Verre 12cl

74€    13€  
57€

**BLANCS**

- AOP Les Baux de Provence, Terres Blanches - Domaine des Terres Blanches 2025
- IGP Alpilles, Auphio - Domaine Fontchêne 2023
- IGP Alpilles - Domaine des Blaquières 2024
- IGP Alpilles, Cuvée des Filles - Domaine de Valdation 2025
- IGP Alpilles, Luna Plena - Abbaye de Pierredon 2025

47€  
74€  
48€  
39€    8€  
46€    9€

**ROSÉS**

- AOP Côtes de Provence - Château Peyrassol 2025
- IGP Méditerranée, Source de RoseBlood - Château Estoublon 2025
- IGP Alpilles, Donna Rosa - Abbaye de Pierredon 2025
- IGP Alpilles, Bâtonnier - Domaine de Valdation 2025
- IGP Alpilles, Léon - Domaine Fontchêne 2025

42€  
29€  
39€    9€  
35€    8€  
35€    9€

**CHAMPAGNES**

- Champagne, Brut Rosé - Billecart-salmon (rosé)
- Champagne, Extra Brut Jacquesson cuvée 748 (blanc)
- Champagne, Brut Deutz - (blanc)

137€  
127€  
84€

## EAUX & SODAS

EAU CRYO Plate 1L	4€
EAU CRYO Pétillante 1L	4€
Perrier 33cl	5€
Coca Cola / Zero 33cl	5€
Lorina Limonade 33cl	5€
Tonic La French 25cl	5€
Siróp	3€

Jus et nectars 33cl	7€
<i>Domaine Allain Milliat</i>	
- Nectar Fraise	
- Nectar Pêche Blanche	
- Jus d'Orange	
- Jus de Tomate	

## BIÈRES - 33cl

<i>Brasserie des Alpilles</i>	
<i>Eygalières</i>	
Blanche	8€
Blonde	8€
IPA	8€

## APÉRITIFS - 4cl

Coupe de Champagne	15€
Kir	8€
Kir Royal	15€
Vermouth <i>Forcalquier</i>	11€
Martini blanc	7€
Martini rouge	7€
Martini dry	7€
Campari	7€
Suze	7€
Cointreau	8€
La Périne <i>D.Manguin</i>	8€
Lavande <i>D. Manguin</i>	8€
Ricard	5€
Gentiane de Lure	7€
Noix Saint Jean	7€
Orange Colombo	7€

## LES SPIRITUEUX - 4cl

<b>VODKA</b>	
Belvedere	15€
<b>GIN</b>	
Tanqueray	12€
Alpilles <i>Domaine Valdition</i>	13€

## RHUM

Havana Club - 7 ans	12€
Zacapa Gran Reserva	18€

## WHISKY

Monkey Shoulder	13€
Lagavulin - 16ans	22€

## BOURBON

Bulleit Bourbon	14€
Gentleman Jack Daniel's	15€

## TEQUILA

Patron Silver	15€
Mezcal Beneva	8€

## DIGESTIFS - 4cl

Get 27	8€
Get 31	8€
Limoncello	8€
Baileys	8€
Amaretto	8€
Chartreuse verte	16€
Grand Marnier	12€
Poire et rhum <i>D.Manguin</i>	15€

## COCKTAILS CLASSIQUES

Cocktails Classiques	14€
Apérol Spritz	13€

# BOISSONS

## INSTANTS À PARTAGER SÉLECTION DU CHEF

### TARTINABLE DU MOMENT - 8€

Topping croquant, huile d'olive des Alpilles

### JAMBON IBÉRIQUE- 18€

Câpres, tomates confites, focaccia

### STRACIATELLA DI BUFFALA - 12€

avec au choix :

Pesto ou Brisures de truffe d'été Tuber Aestivum

### SARDINETTES - 8€

Huile d'olive et câpres (115gr)

### EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU - 16€

Ricotta, citron confit et herbes fraîches

### ARTICHAUTS DES POUILLES - 11€

Copeaux de parmesan, roquette, coulis de tomate

### BRIE DE MAUX - 11€

Assaisonné par nos soins au goût du moment, pain aux graines

### CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ - 18€

# TAPAS