



LA CARTE DES METS

Food menu

LA CARTE DU BAR

Bar menu

LA CARTE DES VINS

Wines menu



SUSHIS – SASHIMIS – MAKIS – CALIFORNIA ROLLS

	x 6 / x 10
Sushi ☒ Thon ou saumon ou loup ou mixte / <i>tuna or salmon or sea bass or mixed</i>	18 / 30 €
Sashimi ☒ Thon ou saumon ou loup ou mixte / <i>tuna or salmon or sea bass or mixed</i>	18 / 30 €
Maki Saumon ☒ ou thon ☒ ou avocat ☒ ☑ ou concombre ☒ ☑ ou mixte <i>Salmon ☒ or tuna ☒ or avocado ☒ ☑ or cucumber ☒ ☑ or mixed</i>	15 / 25 €
California Rolls Saumon (mayonnaise épicée, avocat, sésame, citron) ☒ ou thon (avocat, oignons frits, mayonnaise épicée) ou veggie (concombre, avocat, carotte, oignons frits, coriandre, ciboulette) ☒ ☑ ou mixte <i>Salmon (spicy mayonnaise, avocado, sesame, lemon) ☒</i> <i>or tuna (avocado, fried onions, spicy mayonnaise)</i> <i>or veggie (cucumber, avocado, carrot, fried onions, coriander, chive) ☒ ☑</i> <i>or mixed</i>	18 / 30 €

SIGNATURES

Black TIGRR x8 ☒ ☑ Riz noir complet, tomate séchée, tofu frit, roquette, shiso <i>Whole black rice, dried tomato, fried tofu, arugula, shiso</i>	27 €
TIGRR x8 Riz, tempura crevette, asperge, avocat, tobiko, mayonnaise épicée <i>Rice, prawn tempura, asparagus, avocado, tobiko, spicy mayonnaise</i>	28 €
Crunchy Salmon Maki x8 Fromage, ciboulette, saumon, panko, mayonnaise épicée (frit) <i>Cheese, chive, salmon, panko, spicy mayonnaise (fried)</i>	35 €

PLATEAUX / ASSORTMENTS

TIGRR Classic x18 ☒ California saumon, maki thon, sushi (saumon-thon) <i>California salmon, maki tuna, sushi (salmon-tuna)</i>	45 €
TIGRR Royal x24 California (saumon-thon), maki (saumon-thon) ☒, sushi (saumon-thon-loup) ☒ <i>California (salmon-tuna), maki (salmon-tuna) ☒, sushi (salmon-tuna-sea bass) ☒</i>	60 €
TIGRR Impérial x48 ☒ California (saumon-vegan), maki thon, sushi (saumon-thon-loup), sashimi (saumon-thon-loup) <i>California (salmon-vegan), maki tuna, sushi (salmon-tuna-sea bass),</i> <i>sashimi (salmon-tuna-sea bass)</i>	110 €





NEMS & BEIGNETS

Nems aux légumes x4 ☒ <i>Vegetable egg rolls x4 ☒</i>	14 €
Nems aux crevettes x4 ☒ <i>Shrimp egg rolls x4 ☒</i>	16 €
Nems au poulet x4 ☒ <i>Chicken egg rolls x4 ☒</i>	16 €
Assortiment de nems x9 ☒ <i>Assortment of egg rolls x9 ☒</i>	30 €
Tempura de crevettes aux amandes x4 / x6 <i>Almond shrimp tempura x4 / x6</i>	19 / 28 €

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Rouleaux de printemps aux légumes ☒ ♻ <i>Vegetable spring rolls ☒ ♻</i>	17 €
Rouleaux de printemps aux crevettes ☒ <i>Shrimp spring rolls ☒</i>	19 €
Rouleaux de printemps au king crab ☒ <i>King crab spring rolls ☒</i>	25 €

BOUCHÉES VAPEUR

Raviolis aux crevettes x4 <i>Shrimp raviolis x4</i>	18 €
Raviolis au porc x4 <i>Pork raviolis x4</i>	17 €
Rouleaux vapeur aux légumes ☒ x4 <i>Vegetable steamed rolls ☒ x4</i>	17 €
Rouleaux de poulet aux épinards ☒ x4 <i>Spinach & chicken rolls ☒ x4</i>	18 €
Assortiment de vapeurs x8 <i>Rolls & raviolis assortment x8</i>	32 €



Prix nets en Euros – Taxes & service compris | *Net prices in Euros – Taxes & service included*

☒ Sans gluten | *Gluten free* / ♻ Végane | *Vegan*



LE
TIGRR
GORDES

SALADES & SOUPES
SALADS & SOUPS

Salade de bœuf Thaï Émincé de filet de bœuf grillé, menthe, citronnelle, carotte, sauce Thaï <i>Thai style beef salad</i> <i>Grilled sliced beef, fresh mint, lemongrass, carrot, Thai sauce</i>	17 €
Salade de papaye verte aux crevettes <i>Green papaya & shrimp salad</i>	19 €
Soupe de poulet au lait de coco ☒ <i>Chicken & coconut milk soup</i> ☒	15 €
Soupe de crevettes à la citronnelle ☒ <i>Shrimp soup with lemongrass</i> ☒	18 €

GARNITURES
SIDE DISHES

Riz blanc au jasmin ☒ ☑ <i>Steamed white jasmine rice</i> ☒ ☑	5 €
Riz sauté aux crevettes & légumes ☒ <i>Fried rice, shrimps & vegetables</i> ☒	9 €
Riz Laos vapeur en feuille de lotus ☒ ☑ <i>Laos rice steamed in lotus leaf</i> ☒ ☑	11 €
Nouilles sautées aux légumes <i>Sauteed noodles with vegetables</i>	10 €
Légumes vapeur à l'huile de sésame torréfié ☒ ☑ Carottes, brocolis, pousses de bambou, champignons noirs <i>Steamed vegetables with sesame oil</i> ☒ ☑ <i>Carrots, brocolis, bamboo shoots, black mushrooms</i>	10 €



Prix nets en Euros – Taxes & service compris | Net prices in Euros – Taxes & service included

☒ Sans gluten | Gluten free / ☑ Végane | Vegan



LE
TIGRR
GORDES

TERRE MEAT

Poulet à la citronnelle ☒ <i>Grilled chicken with lemongrass</i> ☒	21 €
Poulet au curry vert ☒ <i>Green curry chicken</i> ☒	23 €
Filet mignon de porc au caramel ☒ <i>Caramelized pork filet mignon</i> ☒	26 €
LE TIGRR qui chante (filet de bœuf servi juste tiède) ☒ <i>LE TIGRR qui chante</i> (beef filet served lukewarm) ☒	36 €
Brochettes de bœuf au satay ☒ <i>Beef skewers flavoured with satay</i> ☒	26 €

MER FISH

Crevettes sautées à l'ail ☒ <i>Sauteed shrimps with garlic</i> ☒	26 €
Brochettes de thon au curry rouge ☒ <i>Tuna skewers with red curry</i> ☒	25 €
Bouillabaisse Thaï ☒ Calamars, dorade, noix de Saint Jacques & crevettes pochés dans un bouillon au lait de coco parfumé à la citronnelle Thaï style bouillabaisse ☒ <i>Calamari, sea bream, scallops & shrimps poached in a coconut milk & lemongrass broth</i>	28 €
Dorade royale en feuille de banane ☒ <i>Gilthead sea bream cooked in banana leaf</i> ☒	25 €



Prix nets en Euros – Taxes & service compris | Net prices in Euros – Taxes & service included

☒ Sans gluten | Gluten free / 🌱 Végane | Vegan



POUR TERMINER
TO FINISH

Ananas frais ☒🍃 <i>Fresh pineapple</i> ☒🍃	10 €
Tequila Patrón XO Café - shooter	15 €
Soupe de mangue au lait de coco ☒🍃 <i>Coconut milk & mango soup</i> ☒🍃	11 €
Nems au chocolat ☒ x5 <i>Chocolate egg rolls</i> ☒ x5	16 €
Vodka Tonic	14 €
Mangue fraîche ☒🍃 <i>Fresh mango</i> ☒🍃	10 €
Mojito	16 €
Plateau de fruits frais & nems au chocolat à partager ☒ (2 personnes) <i>Fresh fruits platter & chocolate spring rolls to share</i> ☒ (2 people)	22 €
J&B Coca	14 €
Nems banane ☒ x5 <i>Banana egg rolls</i> ☒ x5	16 €
Espresso Martini	16 €

	x2	x4
Moshis glacés ☒🍃	8 €	15 €
Thé vert Matcha, yuzu, framboise, litchi, chocolat noisette <i>Frozen moshis</i> ☒🍃 <i>Matcha green tea, yuzu, raspberry, litchi, chocolate hazelnut</i>		

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl,
shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



Prix nets en Euros - Taxes & service compris | *Net prices in Euros - Taxes & service included*

☒ Sans gluten | *Gluten free* / 🍃 Végane | *Vegan*



LE BAR DU TIGRR

CHAMPAGNE, VINS AU VERRE & SAKÉS

CHAMPAGNE 12 cl

Coupe de champagne Brut	17 €
Piscine 15 cl	19 €

VIN BLANC 15 cl

IGP Méditerranée - Château d'Estoublon, La Réserve, Bio	8 €
AOC Luberon - Domaine de la Cancelade, Pangole	10 €
Chablis - Jean & Sébastien Dauvissat, Saint-Pierre	14 €
AOC Côtes-de-Provence - Clos Mireille, Domaines Ott	16 €

VIN ROSÉ 15 cl

AOC Luberon - Domaine de la Cancelade, Péquenot	9 €
IGP Méditerranée - Château d'Estoublon, Roseblood, Bio	12 €
AOC Côtes-de-Provence - Château Minuty, Rosé & Or	16 €

VIN ROUGE 15 cl

IGP Méditerranée - Château d'Estoublon, La Réserve, Bio	8 €
AOC Luberon - Domaine de la Cancelade, Escagasse	10 €
AOC Saint-Julien - Connétable Talbot	19 €

SAKÉ "Les Larmes du Levant" 12 cl	12 €
-----------------------------------	------

"La Vague" : sec, note iodée, légèrement fruité / *dry, iodine, light fruity taste*
"Le Tonnerre" : puissant, suave & complexe / *strong, smoothy & complex*

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl,
shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



Prix nets en Euros - Taxes & service compris | *Net prices in Euros - Taxes & service included*



CHAMPAGNE

GRANDES CUVÉES

	75 cl	150 cl
Laurent-Perrier Grand Siècle	290 €	
2008 Dom Pérignon	420 €	
2009 Dom Pérignon		796 €
2007 S de Salon	720 €	
1998 Krug Vintage	478 €	

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Alain Edouard Blanc de Blancs	140 €	
Ruinart Blanc de Blancs	190 €	370 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Brut Rosé	130 €
Veuve Clicquot Brut Rosé	160 €

CHAMPAGNE BRUT BLANC

Moët & Chandon Brut Impérial	100 €
Veuve Clicquot Brut	140 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



Prix nets en Euros - Taxes & service compris | *Net prices in Euros - Taxes & service included*



COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAILS

TIGRR Royal Vodka Grey Goose, fraises fraîches, Champagne <i>Vodka Grey Goose, fresh strawberries, Champagne</i>	19 €
Hugo Champagne, liqueur de Saint-Germain, menthe fraîche, citron vert <i>Champagne, Saint-Germain liqueur, fresh mint, lime</i>	16 €
Bellini Champagne, purée de pêche de vigne, crème de pêche <i>Champagne, vineyard peach purée, peach cream</i>	19 €
Mojito Royal Champagne, rhum Bacardi Añejo Cuatro, sucre roux, menthe fraîche, citron vert <i>Champagne, Bacardi Añejo Cuatro rum, brown sugar, fresh mint, lime</i>	19 €
French 75 Gin Star of Bombay, jus de citron, Champagne <i>Gin Star of Bombay, lemon juice, Champagne</i>	19 €
Pinkini Liqueur de rose & litchi, Champagne <i>Rose & litchee liquor, Champagne</i>	19 €

SIGNATURES

Le TIGRR Vodka Grey Goose L'Original, basilic frais, gingembre frais, sirop de sucre de canne, citron vert, soda <i>Vodka Grey Goose L'Original, fresh basil, fresh ginger, brown sugar syrup, lime, soda</i>	17 €
Banzaï Gin Tanqueray, Suze, tonic romarin, jus de citron, Rinquiquin <i>Bombay Sapphire gin, Suze, rosemary tonic, lemon juice, Rinquiquin</i>	17 €
India's Keitt Rhum Bacardi Añejo Cuatro, jus de mangue, sirop noix de macadamia, citron vert, poivre de timüt <i>Rum Bacardi Añejo Cuatro, mango juice, macadamia nut syrup, lime, timüt pepper</i>	16 €
Saketini Saké, gin Hendrick's, jus de yuzu, blanc d'œuf, sirop de rose, bitter concombre <i>Saké, gin Hendrick's, yuzu juice, egg white, rose syrup, cucumber bitter</i>	18 €
Nama Chozo Saké, sirop de romarin, jus de citron vert, Martini rosato <i>Saké, rosemary syrup, lime juice, Martini rosato</i>	16 €

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl,
shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.





COCKTAILS

CLASSIQUES

Spritz Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse <i>Apérol, Prosecco, orange, sparkling water</i>	15 €
Negroni Martini Riserva Rubino, gin, Campari <i>Martini Riserva Rubino, gin, Campari</i>	16 €
Bloody Mary Vodka, jus de citron, jus de tomate, épices <i>Vodka, lemon juice, tomato juice, spices</i>	16 €
Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry <i>Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice</i>	16 €
Mojito Rhum Bacardi Añejo Cuatro, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, soda <i>Rum, brown sugar, fresh mint, lime, soda</i>	16 €
Caïpirinha Cachaça, sirop de sucre de canne, citron vert <i>Cachaça, brown sugar syrup, lime</i>	16 €
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	16 €
Dark & Stormy Rhum, citron vert, ginger beer <i>Rum, lime, ginger beer</i>	16 €
Margarita Tequila Patrón Silver, jus de citron vert, Cointreau <i>Tequila Patrón Silver, lime juice, Cointreau</i>	18 €

VIRGIN

Virgin Provence Virgin Muscat d'Estoublon, gin sans alcool Seedlip Groove 42, sirop de romarin, jus de citron <i>Virgin Muscat d'Estoublon, alcohol-free gin Seedlip Groove 42, rosemary syrup, lemon juice</i>	12 €
Virgin TIGRR Basilic frais, gingembre frais, sirop de sucre de canne, citron vert, soda <i>Fresh basil, fresh ginger, brown sugar syrup, lime, soda</i>	12 €
Tutti Frutti Cocktail de jus de fruits <i>Fruit juice cocktail</i>	12 €

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl,
shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.





ALCOOLS

WHISKY

	Verre	Bouteille
J&B / Johnny Walker Red Label	12 €	150 €
Jack Daniel's	14 €	155 €
Talisker 10 ans / Johnny Walker Black Label / Nikka From the Barrel	18 €	190 €
Chivas Regal 18 ans / Akashi single malt	30 €	320 €
Monkey Shoulder	21 €	220 €
Johnny Walker Blue Label	50 €	520 €

GIN

Bombay Sapphire	12 €	150 €
Star of Bombay / Hendrick's	16 €	170 €
Tanqueray Ten / Gin Juillet	18 €	190 €

VODKA

Smirnoff	12 €	150 €
Grey Goose L'Original / Belvedere / La French	17 €	180 €
Beluga Noble	41 €	450 €

RHUM - CACHAÇA - TEQUILA

Rhum Bacardi Añejo Cuatro	12 €	150 €
Rhum Zacapa 23 ans	21 €	220 €
Rhum Santa Teresa 1796	23 €	250 €
Cachaça Leblon	14 €	160 €
Tequila Jose Cuervo Especial	12 €	
Tequila Patrón Silver	24 €	260 €
Tequila Patrón XO Café	19 €	200 €
Tequila Patrón Añejo	23 €	250 €
Tequila Clase Azul Reposado	57 €	620 €
Tequila Don Julio 1942	75 €	790 €

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl, shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



Prix nets en Euros - Taxes & service compris | *Net prices in Euros - Taxes & service included*



LIQUEURS

Get 27 / 31	14 €
Baileys	14 €
Kahlua	14 €
Limoncello	14 €
Cointreau	14 €
Jägermeister	14 €

APÉRITIFS

Anisés - Pastis 51, Ricard, Pernod	7 €
Bière bouteille - Heineken, Corona, Tsingtao	8 €
Pimm's, Campari	9 €
Porto Tawny	9 €
Vermouths :	9 €
Martini Riserva Rubino, Ambratto, Bitter, Dry, Suze	

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS	20 €
Fine de Cognac Hennessy	16 €
Cognac Hennessy XO	39 €
Bas Armagnac La Fontaine de Coincy VSOP	33 €
Calvados Busnel VSOP	18 €
Chartreuse	14 €
Fernet Branca	14 €
Eaux de vie :	14 €
Poire, grappa, sambuca	

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl,
shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.





SOFT DRINKS & EAUX

Coca-Cola – Coca-Cola Zero 33 cl	6 €
Perrier 33 cl	6 €
Schweppes 20 cl	6 €
Ginger ale / Ginger beer / Tonic original	
Orangina, Fuzetea 25 cl	6 €
Limonade 25 cl	5 €
Red Bull 25 cl	7 €
Jus & nectars de fruits 20 cl	6 €
<i>Fruit juices & nectars 20 cl</i>	
Vittel / Eau de Perrier 100 cl	7 €
Café Vergnano Espresso, décaféiné	4 €
Double espresso	6 €
Thés, infusions	6 €
Le Thé du TIGRR	7 €
Thé vert sencha, citronnelle, gingembre, curcuma, citron vert	
<i>Le Thé du TIGRR</i>	
<i>Sencha green tea, lemongrass, ginger, curcuma, lime</i>	
Supplément soft	4 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.





LE
TIGRR
GORDES

VIN BLANC

PROVENCE		75 cl	150 cl
	IGP Méditerranée - Château d'Estoublon, La Réserve, Bio	42 €	
	IGP Alpilles - Château d'Estoublon	75 €	
	AOC Côtes-de-Provence, Domaines Ott, Clos Miréille	75 €	145 €
LUBERON - VENTOUX			
	AOC Luberon - Domaine des Cancélades, Pangole	39 €	
	AOP Ventoux - Domaine Font Alba, Tradition	49 €	
	AOP Ventoux - Domaine Marsaleix, issu de l'agriculture biologique	60 €	
VALLÉE DU RHONE AOC			
2019	Saint-Joseph - Domaine Faury, Tradition	69 €	
2019	Crozes-Hermitage - Domaine Michelas Saint Jemms, Signature issu de l'agriculture biologique	71 €	
2019	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roger Sabon, Renaissance	89 €	
2018	Condrieu - Domaine Lionel Faury, Tradition	98 €	
BOURGOGNE AOC			
2019	Chablis - Jean & Sébastien Dauvissat, Saint Pierre	68 €	
2019	Givry - Domaine Lump, Clos des Vignes Rondes	80 €	
2019	Savigny-lès-Beaune - Domaine d'Ardhuy, Clos des Godeaux	110 €	
2019	Meursault - Domaine Parigot, Le Limozin	140 €	
2019	Chassagne-Montrachet - 1 ^{er} Cru, Domaine Parigot, Clos Saint-Jean	160 €	
2018	Corton-Charlemagne - Domaine Chartron	290 €	
CORSE AOP			
2020	Clos Venturi	84 €	
VALLÉE DE LA LOIRE AOC			
2019	Sancerre - Comte Lafond	72 €	
2017	Pouilly-Fumé - Baron de L, Domaine de la Doucette	135 €	

VIN ROUGE

BOURGOGNE AOC		75 cl	
2018	Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru les Peuillets - Domaine Parigot, Les Brouillards	85 €	
2018	Volnay - Domaine Parigot	113 €	
2017	Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Ostrea - Domaine Trapet	180 €	
2006	Clos de Tart	1250 €	
2017	Charmes-Chambertin - Domaine Humbert Frères	397 €	
VALLÉE DU RHÔNE AOC			
2018	Crozes-Hermitage - Domaine Michelas Saint Jemms, Signature	56 €	
2018	Saint-Joseph - Domaine Faury, Hedonism	67 €	
2018	Côte-Rôtie - Domaine Faury, Reviniscence	105 €	
2016	Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel	146 €	
2019	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Roger Sabon, Les Olivets	79 €	149 €
2019	Lirac - Domaine Roger Sabon	49 €	

VIN ROUGE

PROVENCE

	75 cl	150 cl
IGP Méditerranée - Château d'Estoublon, La Réserve, Bio	42 €	
AOP Les Baux-de-Provence - Château d'Estoublon	75 €	
AOP Côtes-de-Provence - Château Peyrassol	66 €	122 €
AOC Côtes-de-Provence - Domaines Ott, Château de Selle	80 €	

LUBERON - VENTOUX

AOC Luberon - Domaine des Cancellades, Escagasse	45 €
AOP Ventoux - Domaine Font Alba, Stella Nostra	48 €
AOP Ventoux - Domaine Marsaleix, Tradition issu de l'agriculture biologique	69 €

CORSE AOP

2017	Clos Venturi	84 €
------	--------------	------

VALLÉE DE LA LOIRE AOC

2017	Sancerre - Comte Lafond	74 €
------	-------------------------	------

BORDEAUX

SAINT JULIEN AOC

2017	Connétable Talbot	94 €
------	-------------------	------

SAINT-EMILION AOC

2016	Château La Commanderie	85 €
2016	Carillon d'Angelus	252 €
2006	Château Cheval Blanc	1195 €
2001	Angelus 1 ^{er} Grand Cru Classé	1100 €

MARGAUX AOC

2015	Baron de Brane, Grand Vin	95 €
2016	La Sirène de Giscours	126 €
2011	Château Malescot Saint-Exupéry	181 €
2001	Château Margaux 1 ^{er} Grand Cru Classé	1295 €

PESSAC-LEOGNAN AOC

2001	Château Haut-Brion, 1 ^{er} Grand Cru Classé	711 €
------	--	-------

HAUT-MEDOC AOC

2017	Château La Lagune	146 €
2016	Château La Lagune	285 €

SAINT-ESTEPHE AOC

2017	Château Meyney	97 €	220 €
2014	La Dame de Montrose	114 €	
2013	Château Les Ormes de Pez	145 €	

MOULIS EN MEDOC AOC

2017	Château Chasse-Spleen	87 €
------	-----------------------	------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération • *Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation*



Prix nets en Euros – Taxes & service compris • *Net prices in Euros – Taxes & service included*

VIN ROSÉ

		75 cl	150 cl
PROVENCE			
	IGP Méditerranée – Château d'Estoublon, Roseblood, Bio	65 €	120 €
	IGP Méditerranée – Château d'Estoublon, La Réserve, Bio	42 €	
	AOP Côtes-de-Provence - Château Minuty, Rose & Or	70 €	135 €
	AOC Côtes-de-Provence - Domaines Ott, Château de Selle	80 €	155 €
	AOC Côtes-de-Provence - Château Minuty, 28 l	130 €	250 €
LUBERON - VENTOUX			
	AOC Luberon – Domaine des Cancellades, Pénéquet	39 €	
	AOP Ventoux - Domaine Font Alba, Stella Nostra	49 €	

CHAMPAGNE

		75 cl	150 cl
GRANDES CUVÉES			
	Laurent-Perrier Grand Siècle	290 €	
2008	Dom Pérignon	420 €	
2009	Dom Pérignon		796 €
	Krug Edition 168	450 €	
2007	S de Salon	720 €	
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS			
	Alain Edouard Blanc de Blancs	140 €	
	Ruinart Blanc de Blancs	190 €	370 €
CHAMPAGNE ROSÉ			
	Moët & Chandon Brut Rosé	130 €	
	Veuve Clicquot Brut Rosé	160 €	
CHAMPAGNE BRUT BLANC			
	Moët & Chandon Brut Impérial	100 €	
2012	Veuve Clicquot Vintage	140 €	

SAKE

Les Larmes du Levant est la première Sakagura française.
Ces sakés élevés dans le plus pur respect des techniques japonaises sont des Junmai et contiennent uniquement riz, kôji (moût) et des levures provenant directement du Japon.

Les Larmes du Levant is the first French Sakagura.
Their sakés are Jumai, produced respecting Japanese technics, and made of rice only, kôji (must) and yeast from Japan.

LA VAGUE 72 cl / 72 €
Sec, note iodée et légèrement fruité idéal en accompagnement de repas.
Dry, iodine and light fruity taste, goes well with your meal.
Junmai / % Alcool: 17.4° / Variété de riz / Type of rice: Tamasakae
Polissage du riz*/ Rice polishing: 70% (*% du grain de riz restant / *% of sead rice remaining).

LE TONNERRE 72 cl / 72 €
Puissant, suave, profond... un saké à la personnalité marquée et complexe.
Dry, iodine and light fruity taste, a saké with strong and complex personality.
Junmai / % Alcool: 16° / Variété de riz / Type of rice: Tamasakae
Polissage du riz*/ Rice polishing: 80% (*% du grain de riz restant / *% of sead rice remaining).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération • Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation



Prix nets en Euros – Taxes & service compris • Net prices in Euros – Taxes & service included



À L'ATTENTION DE NOTRE CLIENTÈLE

Selon l'article R 3353-2 du code de la santé publique : « Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leurs établissements est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4ème classe» en conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des clients dont elle considèrerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de boissons alcoolisées.

La direction.

Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

TO THE ATTENTION OF OUR GUESTS

Under the article R 3353-2 of the public health code: " The fact for beverage purveyors to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable with fine as dictated by the law and stated in the public health code. Consequently, and to preserve the tranquility and the health of our clientele, the management of the hotel does reserve its right to serve or not alcohol to clients, when it is considered or felt that clients are under the influence of alcohol, or have consumed too many alcoholic beverages.

The management.

Please note that checks are not accepted for payment.

Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 5 cl, vermouths 7cl, coupe de champagne 12 cl, shooter 4 cl, saké 12 cl, verre de vin 15 cl, cocktails long drinks 20 cl, short drinks 14 cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



Prix nets en Euros – Taxes & service compris | *Net prices in Euros – Taxes & service included*



L
o
r

LE TIGRR SAINT-TROPEZ

14 AVENUE PAUL SIGNAC • F-83990 SAINT-TROPEZ
+33 (0) 4 94 810 810
SAINT-TROPEZ@LE-TIGRR.COM

LE TIGRR MEGÈVE

PLACE DE L'ÉGLISE • F-74120 MEGÈVE
+33 (0) 4 50 188 188
MEGEVE@LE-TIGRR.COM

LE TIGRR GORDES

LA BASTIDE DE GORDES • F-84220 GORDES
+33 (0) 4 90 721 894
GORDES@LE-TIGRR.COM

LE-TIGRR.COM