

• NOS VINS •

Our Wines

VINS BLANCS

Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 29 €

La Baie du Soleil
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre 12,5 cl - 8,50 €
75 cl - 33 €

Enjoy by Domaine de Joy
IGP Côte de Gasgogne,
mœlleux léger
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €

Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 37 €

Domaine Durand
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 45 €

Domaine des Héritières
AOP Chablis, Bourgogne
Verre 12,5 cl - 10 €
75 cl - 47 €

Meursault, Ropiteau, Bourgogne 2021
75 cl - 85 €

Puligny Montrachet, Bourgogne 2021
75 cl - 110 €

VINS ROSÉS

Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 29 €

Mirati n°15 IGP Méditerranée
Verre 12,5 cl - 8,50 €
75 cl - 33 €

Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 37 €

Minuty Prestige
AOP Côte de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 45 €
150 cl - 95 €

Château Sainte Roseline
"Lampe de méduse" cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 47 €

Château Sainte Marguerite, Fantastique,
BIO, Vegan, Cru Classé, Côte de Provence
75 cl - 52 €

Château Minuty Rosé et or
AOP Côtes de Provence
75 cl - 57 €

VINS ROUGES

Thomas Bassot
AOP Côtes du Rhône
Verre 12,5 cl - 8 € | 37,5 cl - 19 € | 75 cl - 29 €

Domaine de Brescou, IGP Pays d'OC,
Bio Pinot noir
75 cl - 38 €

Domaine de murinais, les aigrettes,
AOP Crozes Hermitage, Syrah
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 45 €

Confidences de Prieure Lichines,
AOP Margaux Bordeaux
75 cl - 60 €

Nuits Saint Georges «les charbonnières
2021», J.C Boisset
75 cl - 90 €

Saint Emilion Grand Cru Classé,
Château Jean Faure, 2016
75 cl - 110 €

• CHAMPAGNE & PROSECCO •

Prosecco - 75 cl	45 €	Ruinart blanc de blanc - 75 cl	190 €
Champagne brut Pommery- 75 cl	65 €	Cristal Roederer - 75 cl	550 €
Moët & Chandon brut - 75 cl	89 €	Caviar Baeri Kasnodar 30 gr 55 €	

NOS ALCOOLS PRESTIGES
& DIGESTIFS

Shot	7 €
Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys (3 cl)	
Orgasme, Madeleine (3 cl)	8 €
Limoncello, Manzana, Get 27 (4 cl)	8 €
Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP (4 cl)	10 €
Cognac Rémy Martin VSOP (4 cl)	12 €
Jack Daniel's / Jack supérieur (4 cl)	10/12 €
Hibiki, oban (4 cl)	17 €
Tequila Anejo / Patron silver / Casamigos reposado (4 cl)	10 €
Gin Hendrick's / Bombay Sapphire / Tanqueray (4 cl)	12 €
Vodka Grey Goose (4 cl)	12 €
Don Papa / Zacapa, Diplomatico (4 cl)	12/16 €
Bumbu (4 cl)	12/16 €

• NOS DESSERTS •

Our Desserts

Tiramisu

Chef's home made Tiramisu

• Le classique : 10 €

• Revisité par le chef - from the chef : 11 €

Crème brûlée vanille

Crema brulee vanilla

11 €

Le café gourmand de Yohan Gouverneur

coffee & sweets from Yohan Gouverneur

15 €

Assiette de pastèque

Water melon

14 €

Assiette ananas

Pineapple

12 €

Sélection de fromages affinés

Cheese plate

16 €

Pâtisserie
Emotions
12 €

Découvrez à l'ardoise du jour la Sélection
du chef Pâtissier Yohan GOUVERNEUR,

• LES GLACES •

Icecream

Boule de glace

Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue,
café, pistache, caramel au beurre salé,
coco, yaourt

Ice cream

Vanilla, strawberry, chocolate, lemon,
mango, coffee, pistachio, salted butter caramel,
coco, yogurt

3,50 €

Chantilly

1,50 €

Dame Blanche

13 €

Café ou Chocolat Liégeois (coulis)

13 €

Limoncello glacé

13 €

Colonel

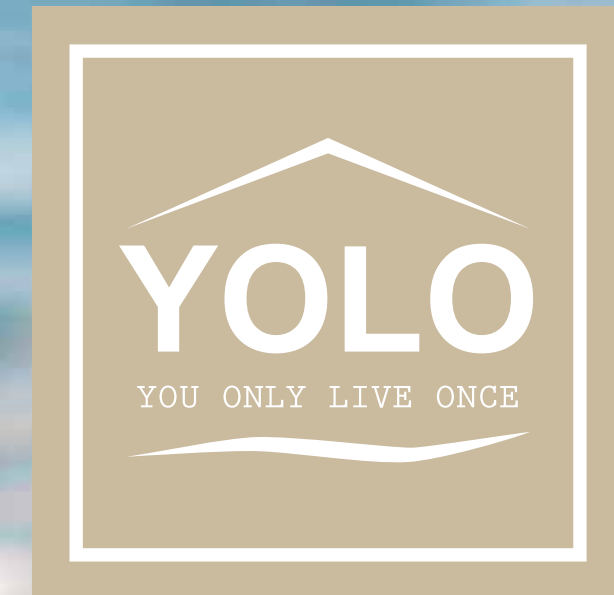
13 €

• BOISSONS
FRAÎCHES •

Coca-Cola, Zéro, Orangina,	5 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,	
Schwepes tonic ou agrumes,	
Oasis tropical - 33 cl	
Jus Pago - 20 cl	5,5 €
Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Ananas	
Jus pressés - 20 cl	8 €
Orange, Citron	
Smoothie - 30 cl	9 €
Mangue- passion, pomme-kiwi, fraise-banane	
Mango-passion fruit, apple-kiwi, strawberry-banana	
Sirops - 30 cl	4 €
Supplément sirop	1,5 €
Diabolo - 30 cl	5 €
Ginger Beer - 30 cl	6 €
Red Bull Classique - 25 cl	7 € Eau
plate - 75 cl	8 €
Eau gazeuse - 75 cl	8 €

• BOISSONS
CHAUDES •

Café, Déca	3 €
Café allongé, Noisette	3,5 €
Double, Cappucino, Café au lait	5 €
Café frappé	7 €
Thé	5,5 €
Irish Coffee	14 €
Supplément lait	1,5 €



• NOS COCKTAILS •

Mojito - 30 cl <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i> Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime	
Angustura (classic)	13 €
Fraises / Strawberry	14 €
Passion / Passion fruit	14 €
Mangue / Mango	14 €
Royal / Champagne	18 €

Daiquiri / Caipirinha 30 cl - 12 €

Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert Dark rum (4 cl) or cachaça, sugar cane, lime	
Fraises / Strawberry	13 €
Passion / Passion fruit	13 €
Mangue / Mango	13 €

Piña colada du Yolo 40 cl - 15 €

Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), purée de coco, jus d'ananas, sucre de canne Dark rum (4 cl), coconut puree, sugar cane, pineapple juice	
---	--

Sex on the beach 40 cl - 14 € <i>Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche.</i> Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor.	
---	--

Planteur 40 cl - 14 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion.</i> Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion.	
---	--

Le Yolo 30 cl - 18 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer.</i> Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer.	
--	--

Cuba Libre 40 cl - 13 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), coca, citron vert.</i> Dark rum (4 cl), coca, lime.	
---	--

Rosa Mia 30 cl - 14 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), fraise, maracuja</i> Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), strawberry, maracuja	
---	--

Americano 30 cl - 13 €

Negroni 30 cl - 14 €

Moscow mule / Dark & Stormy 30 cl - 13 €

<i>Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert</i> Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime	
---	--

Espresso martini 25 cl - 15 € <i>Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne</i> Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane	
---	--

French Martini 25 cl - 15 € <i>Vodka (4 cl), crème de framboise, ananas.</i> Vodka (4 cl), raspberry liquor, pineapple.	
--	--

Porn star Martini 25 cl - 18 € <i>Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa.</i> Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa.	
--	--

Bloody Mary 30 cl - 15 € <i>Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco.</i>	
---	--

Gin fizz 30 cl - 13 € <i>Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.</i> Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar	
---	--

Bora Bora 40 cl - 15 € <i>Gin(4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise.</i> Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry.	
--	--

Raspberry Gin 40 cl - 15 € <i>Gin (4cl), framboises fraîches, sucre, limonade, citron</i> Gin (4cl), raspberries, lemonade, sugar, lemon	
---	--

Long Island Iced Tea 30 cl - 20 € <i>Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca.</i>	
--	--

Margarita Frozen 30 cl - 14 € <i>Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron.</i> Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon.	
--	--

Paloma Patron 30 cl - 17 € <i>Tequila patron silver (4 cl), citron vert, jus de pamplemousse, eau gazeuse</i> Tequila patron silver (4 cl), lime, grapefruit, sparkling water	
--	--

Basil Patron 30 cl - 17 € <i>Tequila patron silver (4 cl), basilic, citron, eau gazeuse</i> Tequila patron silver (4 cl), basil, lemon, sparkling water	
--	--

Ice summer 30 cl - 15 € <i>Cachaça (4 cl), fruit de la passion, red bull, citron.</i> Cachaça (4 cl), passion fruit, red bull, lemon.	
--	--

Virgin mojito - 30 cl, Virgin Piña colada - 40 cl, Virgin Yolo - 30 cl, Virgin Bora Bora - 40 cl, Virgin Sex on the Beach - 40 cl

- Mocktails : Virgin Spritz - Virgin Paloma - 30 cl
- Melo colors - 30 cl - Maracuja, fraise citron vert
- Raspberry limonade - 30 cl - Framboise fraîches, sucre, limonade, citron
- Detox - 40 cl, Orange, ananas, concombre, pomme

• LES SPRITZ •

Prosecco (6 cl), eau gazeuse | Prosecco (6 cl), sparkling water

• Classique avec APEROL - 40 cl	13 €
• Le Hugo avec liqueur de sureau - 40 cl	14 €
• Le Limoncello - 40 cl	14 €
• Le Melon - 40 cl	14 €
• Le Rosé avec liqueur de rose & framboises - 40 cl	15 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible à la caisse.

• APÉRITIFS •

Martini 4 cl	7 €	Kir royal 12,5 cl	14 €
Campari 4 cl	8 €	Whisky, Vodka, Gin, Téquila, Rhum 4 cl	8 €
Ricard 4 cl	7 €	BIÈRES BOUTEILLE	
Perroquet, tomate, mauresque	8 €	Tripel Karmeliet 33 cl	9 €
Coupe de Prosecco 12,5 cl	8 €	Heineken 33 cl /	7 €
Piscine de Prosecco 18 cl	13 €	Heineken 0.0 (no alcool)	
Coupe de champagne Pommery 12,5 cl	14 €	Corona 35,5 cl	8 €
Piscine champagne Pommery 18 cl	20 €	Fada Ipa, brassée en Provence 33 cl	9 €
Kir vin blanc 12,5 cl	8,5 €	Hoegaarden blanche 33 cl	9 €

• À PARTAGER POUR L'APÉRO •

Appetizer to share

Assiette asiatique 28 € <i>Nems au poulet, gyosa au poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo</i> Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, chicken yakitori skewers, shrimps torpedo style.skewers, shrimps tempura style	Sélection de charcuteries & fromages affinés (à partir de 18H) 29 € <i>Selected cold cuts and cheeses</i>
Assiette Italienne 30 € (à partir de 18H) <i>Focaccia, Burrata Italienne, antipasti, Charcuteries, Tapenade</i> Focaccia bread, italian burrata cheese, marinated vegetables, cold cuts, olive tapenade	Beignets de fleurs de courgette / Pan fried zucchinis 17 €
	Fritures de calamars & persillade / Pan fried squid & parsley 21 €
	Frites 8 €

• NOS SALADES •

Our Salads

Caesar au poulet crispy <i>Poitrine de porc grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons</i> Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons	Burrata Italienne 125 gr, <i>Serrano, mesclun, tomates d'antan, pignons de pin & gressins</i> Italian burrata cheese 125g, serrano ham, tomatoes, pine nuts & grissini
25 €	24 €
Pokebowl au saumon mariné <i>Riz vinaigré, sauce soja, mangue, citron vert, radis, wakamé, avocat, concombre, carotte, oignons rouges, edamame, choux rouge, graines de sésame, fruit de la passion</i> Marinated salmon, mango, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds, passion fruit...	Lobster roll et son pain brioché, Homard, salade, céleri, citron, ciboulette, mayonnaise & frite <i>Lobster roll with brioche bun, salad, celery, lemon, chives, mayonnaise & french fries</i>
27 €	39 €
Veggie pokebowl exotique <i>Riz vinaigré, sauce soja, mangue, citron vert, fruit de la passion, radis, wakame, avocat, concombre, carotte, oignons rouges, edamame, choux rouge, graines de sésame, ananas, grenade</i> Passion fruit, mango, pineapple, pomegranate, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds...	Salade niçoise au thon confit, mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives niçoises, radis, œuf... <i>Tuna fish "Niçoise" style salad with mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, egg, red onions, peppers, celeriac...</i>
26 €	25 €
	Salade les pieds dans l'eau <i>Saumon fumé, gambas, agrumes, avocats, oignons rouges, vinaigrette exotique, mélange croquant</i> Our «Les Pieds Dans L'eau» salad with smoked salmon, king prawns, avocado, red onions...
	28 €

• LES ACCOMPAGNEMENTS •

Salade mixte	7 €
Riz parfumé	7 €
Frites	8 €
Purée de patates douces	8 €
Pommes de terre grenaille	8 €
Poêlée de légumes	8 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible à la caisse.

• NOS POISSONS •

Our fishes

Dos de cabillaud à la crème de coquillages (moules, couteaux ,palourdes) riz parfumé & légumes <i>Cod fillet fish with shellfish cream rice & vegetables...</i>	32 €
---	------

Thon mi-cuit à la japonaise sauce ponzu, riz parfumé, pak choi roti & purée de patate douce

Tuna Japanese style, ponzu sauce, rice, pak choi & mashed sweet potatoe

Émincé de calamars & chorizo bellota & pomme de terre grenaille
Squid & Bellota Chorizo with Grenaille potatoe

Filet de daurade sauce YOLO aux agrumes miel, légumes & riz parfumé
Sea bream fillet with YOLO sauce (honey, lemon, grapefruit.), rice & vegetables...

Loup ou Daurade, poisson entier (pour 2 personnes) pêche locale (selon arrivage).
Local whole fish for 2 people.

Bagel au saumon fumé oignons rouges, philadelphia, tomates & frites & salade
Smoked salmon Bagel with red onions, philadelphia, tomatoes, fench fries & salad

• PÂTES (PAPARDELLES) •

Palourdes & salicornes, tomates, oignons, persil, vin blanc...
Clams & samphire, tomatoes, onions, white wine, parsley...

Chorizo bellota façon carbonara
Bellota chorizo carbonara style...

Primavera
Vegetables...

• NOS TARTARES •

Tartare de boeuf charolais traditionnel (cornichons, capres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf) frites & salade
Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad.

Ceviche daurade mangue & vanille façon tartare citron vert, oignons rouges, coriandre frites & salade...
Sea bream ceviche, tartare style with mango, vanilla, coriander, red onions, lime french fries & salad

Salade de pulpitos tiède avec pomme de terre grenailles
tomates, oignons rouges, mesclun & persillade
Octopus salad with grenaille potatoes, tomatoes, red onions & parsley.

Tartare de gambas avec oignons rouges combawa, coriandre... frites et salade...
King prawns tartare style with red onions, coriander, combawa... french fries & salad...

POUR LES P'TITS CHOUX

Chikdren's Menu

Maximum 12 ans/12 years

Steak haché ou tenders de poulet ou filet de daurade avec frites, riz ou légumes & Glace Nestlé au choix.

Burger (no bun) or chicken tenders or Sea Bream fillet served with rice, french fries or vegetables & Nestlé ice cream.

15 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible à la caisse.