

~ NOS VINS ~

Our Wines

VINS BLANCS

- Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8,5 € | Piscine 18 cl - 13 €
50 cl - 23 € | 75 cl - 32 €
- La Baie du Soleil
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre 12,5 cl - 9 € | 75 cl - 34 €
- Pinot Grigio Gran Sasso Terre Siciliane,
IGP, Italie
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 37 €
- Enjoy by Domaine de Joy
IGP Côte de Gascogne,
moelleux léger
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 39 €
- Minuty Prestige AOP côte de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 50 cl - 35 € | 75 cl - 48 €
- Domaine des Héritières
AOP Chablis, Bourgogne
Verre 12,5 cl - 11 € | 75 cl - 49 €
- Domaine Durand
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 50 €
- Domaine Servin, Montée de Tonnerre
AOP chablis 1^{er} cru
75 cl - 81 €
- Domaine de la doucette Pouilly fumé AOP
75 cl - 89 €
- Condrieu Guy Bernard - Bassenon A.O.P
75 cl - 96 €
- Meursault, Ropiteau, AOC Bourgogne
75 cl - 100 €
- Chassagne Montrachet
«Domaine Jouard Gabriel et Paul» AOP 2022
75 cl - 110 €
- Puligny Montrachet, Ropiteau, AOC Bourgogne
75 cl - 120 €

VINS ROSÉS

- Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8,5 € | Piscine 18 cl - 13 €
50 cl - 23 € | 75 cl - 32 €
- Mirati n°15 IGP Méditerranée
Verre 12,5 cl - 9 € | 75 cl - 34 €
- Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 40 €
- Minuty Prestige
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 50 cl - 35 €
75 cl - 48 € | 150 cl - 98 € | 300 cl - 195 €
- Château Sainte Roseline
"Lampe de méduse" Cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 50 €
- Château Rasque, AOP, Côtes de Provence
75 cl - 54 €
- Château Sainte Marguerite, Fantastique, BIO,
Vegan, Cru Classé, Côtes de Provence
75 cl - 59 €
- Château Minuty Rosé et Or
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 14 € | 75 cl - 62 €
- Domaines Ott, Château de Selle, AOC,
Cru Classé, Côtes de Provence
75 cl - 72 €
- Minuty Cuvée 281, AOP Côtes de Provence
75 cl - 90 €

VINS ROUGES

- Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8,5 € | 50 cl - 23 € | 75 cl - 32 €
- Thomas Bassot
AOP Côtes du Rhône
75 cl - 34 €
- Chianti Calappiano, AOC, Italie
75 cl - 37 €
- Pinot Noir Colombiers, Maison Marigny,
AOP Bourgogne
75 cl - 43 €
- Médoc - Château Haut-Maurac Bellecour, 2018 AOP
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 45 €
- Domaine de Murinais, les Aigrettes,
AOP Crozes Hermitage, Syrah
Verre 12,5 cl - 11 € | 75 cl - 49 €
- Margaux « Page de La Tour de Bessan » 2020 AOP
75 cl - 71 €
- Châteauneuf du Pape « Sélection Camille Cayran » BIO,
AOP
75 cl - 83 €
- Savigny les Beaune Premier Cru
« Domaine d'Arduy - Les Peuillets » AOP, 2023
75 cl - 91 €
- Nuits Saint Georges « Les Charbonnières, 2022 »,
J.C Boisset
75 cl - 98 €
- Saint Julien « Château Talbot » AOP, 2018
75 cl - 196 €

~ CHAMPAGNES & PROSECCO ~

Prosecco 75 cl	45 €	Moët & Chandon brut 75 cl	95 €
Prosecco rosé 75 cl w	55 €	Ruinart blanc de blanc 75 cl	230 €
Champagne brut Pommery 75 cl	80 €	Cristal Roederer 75 cl	550 €

NOS ALCOOLS PRESTIGES & DIGESTIFS

Shot : Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys (3 cl)	7 €
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 €
Toki, Oban, Whiskey Duke Straight (4 cl)	17 €
Macallan 12 ans (4 cl)	20 €
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, Bumbu (4 cl)	12 €
Zacapa, Diplomatico, XO Gouverneur (4 cl)	17 €
Dzama Madagascar Rhum Vieux 5 ans ambré (4 cl)	20 €

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.

~ NOS DESSERTS ~

Our Desserts

SÉLECTION DE DOUCEURS ~ 13 €

Découvrez dans l'ardoise du jour notre sélection de pâtisseries

Discover our selection of pastries on today's specials board

(Liste des allergènes à demander à votre serveur / List of allergens to ask your server about)

Tiramisu au nutella ~ 12 €
(1, 2, 8, 10, 11, 14)

Crème brûlée vanille ~ 12 €
Crème brûlée vanilla
(1, 8, 10)

Café gourmand ~ 15 €
Coffee & Sweets

(Liste des allergènes à demander à votre serveur)
(List of allergens to ask your server about)

Assiette de pastèque ~ 14 €
Water melon

Assiette ananas ~ 13 €
Pineapple

Sélection de fromages affinés ~ 16 €
Cheese plate
(5, 10, 11, 14)

~ LES GLACES ~

Icecream

Boule de glace ~ 4 €
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

Chantilly ~ 1,50 €

Dame Blanche ~ 14 €

Café ou Chocolat Liégeois (coulis) ~ 14 €

Limoncello glacé ~ 14 €

Colonel ~ 14 €

~ BOISSONS ~ FRAÎCHES

Coca-Cola, Zéro, Orangina,	5,5 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,	
Schweppes 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 €
Purée fruit mangue, ananas, fraise Mango, strawberry or pineapple	
Sirops 30 cl	4 €
Supplément sirop	1,5 €
Diabolo 30 cl	5 €
Ginger Beer 20 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 €
Chocolat chaud	5 €
Supplément lait	1,5 €

LES ALLERGÈNES / ALLERGENS



1

ŒUF
EGG



2

CACAHUËTE
PEANUT



3

CÉLÉRI
CELERY



4

POISSON
FISH



5

SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂



6

SÉSAME
SESAME



7

LUPIN
LUPINE



8

SOJA
SOY



9

CRUSTACÉ
CRUSTACEAN



10

LAIT
MILK



11

FRUITS SECS
NUTS



12

MOLUSQUES
MOLLUSCS



13

MOUTARDE
MUSTARD



14

CÉRÉALES-GLUTEN
CEREALS-GLUTEN

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.



≈ NOS COCKTAILS ≈

Mojito 30 cl Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime	
Angustura (classic)	14 €
Fraises / Strawberry	15 €
Passion / Passion fruit	15 €
Mangue / Mango	15 €
Royal / Champagne	19 €
Daiquiri / Caipirinha 30 cl - 13 € Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl) ou Cachaça, sucre de canne, citron vert Dark rum (4 cl) or Cachaça, sugar cane, lime	
Fraises / Strawberry	14 €
Passion / Passion fruit	14 €
Mangue / Mango	14 €
Piña Colada du Yolo 40 cl - 16 € Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), purée de coco, purée d'ananas, cannelle, sucre de canne Dark rum (4 cl), coconut puree, cinnamon, sugar cane, pineapple puree	
Sex on The Beach 40 cl - 15 € Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche	
Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor	
Sex in The Jungle 40 cl - 15 € Vodka 4 cl, Midori 2cl, Curaçao 1 cl, ananas, orange	
Vodka 4cl, Midori 2cl, pineapple, orange	
Planteur 40 cl - 15 € rhum bacardi carta oro (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion	
Le Yolo 30 cl - 19 € Rhum Bacardi Carta Oro (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer	
Cuba Libre 40 cl - 14 € Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), coca, citron vert Dark rum (4 cl), coca, lime	
Manhattan 30 cl - 16 € 5 cl bourbon, 2cl martini rouge, Angostura bitter 5 cl bourbon, 2 cl red martin, Angostura bitter	
Red sky 30 cl - 14 € Whisky (4cl) , fraise , framboise, citron Vanille Whiskey (4cl) , strawberry, raspberrry, lemon, vanilla	
Americano 30 cl - 13 €	
Negroni 30 cl - 14 €	
Moscow mule / Dark & Stormy 30 cl - 14 € Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime	
Espresso Martini 25 cl - 16 € Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane	
French Martini 25 cl - 16 € Vodka (4 cl), crème de framboises, ananas Vodka (4 cl), raspberrry liquor, pineapple	
Porn Star Martini 25 cl - 19 € Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa	
Bloody Mary 30 cl - 16 € Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco	
Gin Fizz 30 cl - 14 € Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar	
Bora Bora 40 cl - 16 € Gin (4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberrry	
Raspberrry Gin 40 cl - 16 € Gin (4cl), framboises fraîches, sucre, limonade, citron Gin (4cl), pink lemonade , sugar, lemon	
Green Summer 30 cl 14 € Gin (4cl) concombre, pomme et citron Gin (4cl) , cucumber, apple, lemon	
Hendrick's Magic 30 cl - 18 € Gin Hendrick's 4 cl, Campari 2 cl, 5 cl jus d'orange pressé, Prosecco 2 cl Gin Hendrick's 4 cl, Campari 2 cl, 5 cl fresh orange juice, Prosecco 2 cl	
Long Island Iced Tea 30 cl - 21 € Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca	
Margarita Classique ou Frozen 30 cl - 15 € Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon	
Paloma Patron 30 cl - 18 € Tequila patron silver (4 cl), citron, jus de pamplemousse, Perrier Tequila patron silver (4 cl), lime, grapefruit, perrier	
N'hésitez pas à demander notre cocktail du moment 30 cl - 15 € Cocktail of the day	
Les cocktails Sour du Yolo 30 cl - 15 € Sucre, citron, blanc d'œuf Avec Amaretto (4 cl) Ou Whisky (4 cl) Ou Gin (4 cl)	

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

• Red lemonade 30 cl, fraise orange citron vanille - Strawberry, orange,
lemon vanilla

• Raspberrry Limonade 30 cl - Framboises fraîches, sucre, limonade, citron

• Détox 40 cl - Orange, ananas, concombre, pomme

≈ LES SPRITZ ≈

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

• Classique avec APEROL 40 cl

• Le Hugo avec liqueur de sureau 40 cl

• Le Limoncello 40 cl

• Le Melon 40 cl

• Campari spritz 40 cl

• Le Rosé avec liqueur de rose & framboises 40 cl

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.

≈ APÉRITIFS ≈

Martini 4 cl	7 €	Kir royal 12,5 cl	14,5 €
Campari 4 cl	8 €	Whisky, Vodka, Gin, Téquila, Rhum 4 cl	8,5 €
Ricard 4 cl	7 €		
Perroquet, Tomato, Mauresque	8 €		
Coupe de Prosecco 12,5 cl	9 €		
Piscine de Prosecco 18 cl	14 €		
Coupe de Champagne Pommery 12,5 cl	14 €		
Piscine de Champagne Pommery 18 cl	20 €		
Kir vin blanc 12,5 cl	9 €		

≈ À PARTAGER POUR L'APÉRO ≈

Appetizer to share

Assiette Asiatique ≈ 30 € Nems au poulet, Gyosas légumes, Samoussas de poulet, crevettes torpedo Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, Gyosa with vegetables, shrimps torpedo style skewers (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	Tzatziki avec légumes & foccacia ≈ 14 € (6, 10, 14)
Guacamole & tortillas maison ≈ 15 € (2, 14)	
Tapas panisses truffées ≈ 12 € Truffle Panisses tapas	
– À PARTIR DE 18H –	
Assiette Italienne ≈ 35 € Jambon Parme, burrata, focaccia, antipasti, compotée peppéroni, pesto Parma ham, burrata, focaccia, antipasti, pepperoni compote, pesto (1,2,10,11,14)	Assiette Mer ≈ 38 € Tataki de thon, Crevettes, saumon fumé, rillettes de poisson Tuna tataki, shrimps, smoked salmon, fish rillettes (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)
Sélection de charcuteries & fromages affinés ≈ 32 € Selected cold cuts and cheeses (1, 2, 10, 11, 14)	

≈ NOS SALADES ≈

Our Salads

César au poulet crispy, poitrine de porc grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons ≈ 28 € Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons (1, 4, 10, 11, 14)	Burrata des Pouilles, Tomate ananas, burrata 125 g, pignons de pin, huile basilic & focaccia ≈ 28 € Pineapple tomatoes, 125 g burrata from Puglia, pine nuts, basil oil, focaccia (2, 3, 5, 10, 11, 14)
Salade Niçoise au thon confit, mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives Niçoises, radis, œuf ≈ 28 € Tuna fish "Niçoise" style salad with mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, egg, red onions, peppers, celeriac (1, 3, 4, 5, 13)	Salade les pieds dans l'eau, Crevettes, saumon fumé, Mesclun, tomate, avocats, suprême de pamplemousse, oignons rouge, fruit de la passion ≈ 30 € Shrimps, smoked salmon, Mesclun, tomatoes, avocado, grapefruit, red onion, passion fruit (4, 6, 9)

≈ LES ACCOMPAGNEMENTS ≈

Salade mixte	7 €	Riz basmati sauce sésame (6)	8 €
Frites	7 €	Légumes provençaux	8 €
Pommes de terre grenaille cébette & tomates cerise (10)	8 €	Frites de panisses	9 €
		Burrata (10)	6 €

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.

≈ NOS POISSONS ≈

Our fishes

Loup, poisson entier (pour 2 personnes) pêche locale (selon arrivage) ≈ 115 € Local whole fish for 2 people (4)	Sole meunière 500/600 gr pour 1 personne ≈ 65 € Meunière style sole (4, 10, 14)
St-Pierre grillé pour 2 personnes ≈ 140 € John Dory fish for 2 people (4)	Pavé de saumon avec beurre à l'ail doux, riz basmati & légumes ≈ 29 € Salmon with garlic butter, basmati rice & vegetables (4, 10)
Daurade entière grillée, sauce vierge au miel pommes de terre grenaille & légumes ≈ 34 € Whole grilled Sea bream, with honey sauce, grenaille potatoes & vegetablesr sauce, lime, ginger (4, 11)	Duo St Jacques & Gambas crème de basilic riz basmati & légumes ≈ 37 € Scallops & King Prawns Duo, basmati rice, basil cream & vegetables (4, 9, 10, 12)
Tentacules de poulpe, pommes de terre grenaille & salade, persillade ≈ 32 € Octopus, grenzaille potatoes, salad, garlic & parsley (12)	Cameron flambée au cognac, risetti & sauce bisque ≈ 49 € Cameron, flamed with cognac Bisque sauce & risetti (3, 4, 9, 12)

≈ PÂTES (LINGUINES) ≈

Vongoles & citron confit ≈ 29 € Clams & candied lemon (9, 12, 14)	Chorizo Bellota façon carbonara ≈ 28 € Bellota chorizo carbonara style (1, 3, 10, 13, 14)
À la Truffe d'été ≈ 35 € Summer Truffle (14)	Langouste puce cognac & sauce bisque ≈ 51 € Langoustine, bisque sauce with cognac (4, 9, 10, 12, 14)
Gnocchis arlequin, burrata des pouilles & pesto ≈ 27 € Colored Gnocchis, burrata from Puglia & pesto (10, 14)	+ Burrata ≈ 6 €

≈ NOS TARTARES ≈

Tartare de boeuf Charolais traditionnel, cornichons, câpres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf, frites & salade ≈ 28 € Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mus- tard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad (1, 4, 10, 13, 14)	Tartare de saumon et chèvre frais avec frites et salade, oignons rouges, ciboulette & citron ≈ 28 € Salmon tartare With french fries & salad, red onions, lemon & chives (4, 6, 8, 10)
Tartare bœuf italien avec frites et salade, Pignons de pin, basilic, tomates confites, oignons rouges, crème de burrata, & parmesan ≈ 30 € Italian style tartare With french fries & salad , Pine nuts, basil, candied tomatoes, red onions, burrata cream, parmesan shavings (1, 10, 11, 13, 14)	Ceviche de loup, citron vert, fraises, basilic, frites & salade ≈ 31 € Seabass ceviche with lime, strawberry, basil... french fries & salad (4, 10, 14)
Tartare de thon sashimi aux saveurs Asiatiques avec frites & salade, avocat, oignons rouges, graines de sésame, sauce soja, gingembre, citronnelle, coriandre ≈ 32 € Sashimi Tuna tartare with Asian flavors Avocado, sesame seeds, soya sauce, red onions, ginger, lemongrass, coriander with french fries & salad (2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14)	POUR LES P'TITS CHOUX Children's Menu Maximum 12 ans/12 years Steak haché ou Tenders de poulet (1, 10, 14) ou Poisson pané avec frites, riz ou légumes ou pâtes (4, 14) & Glace Nestlé au choix <i>Burger (no bun) or chicken tenders or breaded fish served with rice, french fries or vegetables or pasta & Nestlé ice cream 19 €</i>

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.