

• 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 €	<b>Caviar Baeri Kasnodar 30 gr 55 €</b>	

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

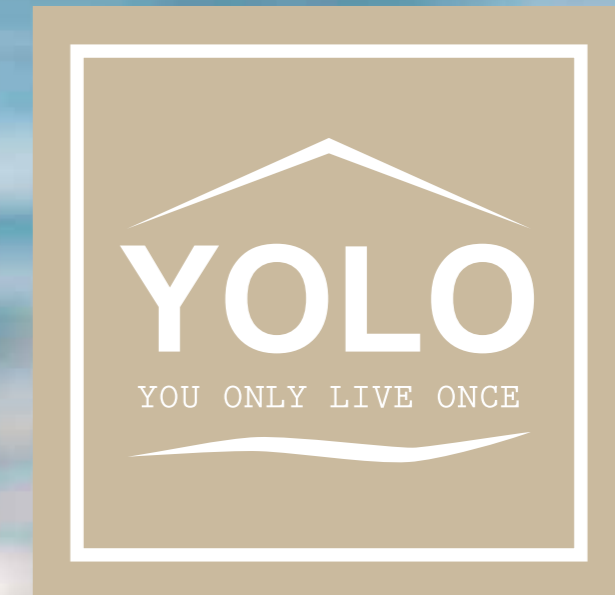
13 €

• 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 •

<b>Mojito</b> - 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	
<b>Angustura (classic)</b> 13 € <b>Fraises</b> / Strawberry 14 € <b>Passion</b> / Passion fruit 14 € <b>Mangue</b> / Mango 14 € <b>Royal</b> / Champagne 18 €	
<b>Daiquiri / Caipirinha</b> 30 cl - 12 €  <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl) ou cachaca, sucre de canne, citron vert</i> Dark rum (4 cl) or cachaca, sugar cane, lime	
<b>Fraises</b> / Strawberry 13 € <b>Passion</b> / Passion fruit 13 € <b>Mangue</b> / Mango 13 €	
<b>Piña colada du Yolo</b> 40 cl - 15 €  <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), purée de coco, jus d’ananas, sucre de canne</i> Dark rum (4 cl), coconut puree, sugar cane, pineapple juice	
<b>Sex on the beach</b> 40 cl - 14 € <i>Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche.</i> Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor.	
<b>Planteur</b> 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.	
<b>Le Yolo</b> 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.	
<b>Cuba Libre</b> 40 cl - 13 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), coca, citron vert.</i> Dark rum (4 cl), coca, lime.	
<b>Rosa Mia</b> 30 cl - 14 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), fraise, maracuja</i> Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), strawberry, maracuja	
<b>Americano</b> 30 cl - 13 €  <b>Negroni</b> 30 cl - 14 €	

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 •

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

## • À PARTAGER POUR L'APÉRO •

<i>Appetizer to share</i>	
<b>Assiette asiatique</b> 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	<b>Sélection de charcuteries &amp; fromages affinés (à partir de 18H)</b> 29 € <i>Selected cold cuts and cheeses</i>
<b>Bloody Mary</b> 30 cl - 15 € <i>Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco.</i>	<b>Beignets de fleurs de courgette /</b> Pan fried zucchinis 20 €
<b>Gin fizz</b> 30 cl - 13 € <i>Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.</i> Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar	<b>Fritures de calamars &amp; persillade /</b> Pan fried squid & parsley 21 €
<b>Bora Bora</b> 40 cl - 15 € <i>Gin(4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise.</i> Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry.	<b>Frites</b> french fries 8 €
<b>Raspberry Gin</b> 40 cl - 15 € <i>Gin (4cl), framboises fraîches, sucre, limonade, citron</i> Gin (4cl), raspberries, lemonade, sugar, lemon	<b>Focaccia, Burrata Italienne, antipasti, Charcuteries, Tapenade</b> Focaccia bread, italian burrata cheese, marinated vegetables, cold cuts, olive tapenade

## • NOS SALADES •

<i>Our Salads</i>	
<b>Caesar au poulet crispy</b> <i>Poitrine de porc grillée, parmesan &amp; œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons</i> Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons 25 €	<b>Lobster roll et son pain brioché,</b> <i>Homard, salade, céleri, citron, ciboulette, mayonnaise &amp; frite</i> Lobster roll with brioche bun, salad, celery, lemon, chives, mayonnaise & french fries 39 €
<b>Pokebowl au saumon mariné</b> <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... 27 €	<b>Salade niçoise au thon confit,</b> <i>mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives niçoises, radis, œuf... Tuna fish "Niçoise" style salad with mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, egg, red onions, peppers, celeriac... 25 €</i>
<b>Burrata Italienne</b> 125 gr, <i>Serrano, mesclun, tomates d'antan, pignons de pin &amp; gressins</i> Italian burrata cheese 125g , serrano ham, tomatoes, pine nuts & grissini 24 €	<b>Salade les pieds dans l'eau</b> <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 €
	<b>Salade japonaise et brochettes de poulpe pané au panko</b> <i>Choux chinois, choux rouge, soja, coriandre, citron vert, oignons frits, vermicelles de riz, carottes</i> Octopus skewers breaded with panko & salad with Japanese flavors Chinese cabbage, red cabbage, soy, coriander, lime, fried onions, rice vermicelli, carrots

## • LES ACCOMPAGNEMENTS •

<b>Salade mixte</b>	7 €	<b>Purée de patates douces</b>	8 €
<b>Riz parfumé</b>	7 €	<b>Pommes de terre grenaille</b>	8 €
<b>Frites</b>	8 €	<b>Poêlée de légumes</b>	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 •

<i>Our fishes</i>	
<b>Dos de cabillaud à la crème de coquillages (moules, couteaux ,palourdes) riz parfumé &amp; légumes</b> <i>Cod fillet fish with shellfish cream rice &amp; vegetables...</i> 32 €	
<b>Thon mi-cuit à la japonaise sauce ponzu, riz parfumé, pak choi roti &amp; purée de patate douce</b> <i>Tuna Japanese style, ponzu sauce, rice, pak choi &amp; mashed sweet potatoe</i> 30 €	
<b>Émincé de calamars &amp; chorizo bellota &amp; pomme de terre grenaille</b> <i>Squid &amp; Bellota Chorizo with Grenaille potatoe</i> 27 €	
<b>Filet de daurade sauce YOLO aux agrumes miel, légumes &amp; riz parfumé</b> <i>Sea bream fillet with YOLO sauce (honey, lemon, grapefruit.), rice &amp; vegetables...</i> 26 €	
<b>Loup ou Daurade, poisson entier (pour 2 personnes) pêche locale (selon arrivage).</b> <i>Local whole fish for 2 people.</i> 90 €	
<b>Bagel au saumon fumé oignons rouges, philadelphia, tomates &amp; frites &amp; salade</b> <i>Smoked salmon Bagel with red onions, philadelphia, tomatoes, fench fries &amp; salad</i> 26 €	

## • PÂTES (PAPARDELLES) •

<b>Palourdes &amp; salicornes, tomates, oignons, persil, vin blanc...</b> <i>Clams &amp; samphire, tomatoes, onions, white wine, parsley...</i> 26 €	<b>Chorizo bellota façon carbonara</b> <i>Bellota chorizo carbonara style...</i> 27 €
	<b>Primavera</b> Vegetables... 24 €

## • NOS TARTARES •

<b>Tartare de boeuf charolais traditionnel (cornichons, capres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf) frites &amp; salade</b> <i>Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries &amp; salad.</i> 25 €
<b>Ceviche daurade mangue &amp; vanille façon tartare citron vert, oignons rouges, coriandre frites &amp; salade...</b> <i>Sea bream ceviche, tartare style with mango, vanilla, coriander, red onions, lime french fries &amp; salad</i> 27 €
<b>Tartare de gambas avec oignons rouges combawa, coriandre... frites et salade...</b> <i>King prawns tartare style with red onions, coriander, combawa... french fries &amp; salad...</i> 28 €

## • NOS VIANDES •

<i>Our meats</i>	
<b>Yolo burger</b> <i>Avec son pain artisanal, compotée d'avocats épicée, cheddar mûré... &amp; frites</i> <i>Cheeseburger &amp; its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... &amp; french fries.</i> 26 €	
<b>Brochette de poulet tandoori, satay, lait de coco, riz parfumé &amp; légumes</b> <i>Chicken skewer tandoori style with satay &amp; coco milk, rice &amp; vegetable...</i> 26 €	
<b>Côtelettes d'agneau marinées au thym &amp; taboulé façon tajine</b> <i>thyme marinated lamb chops with tabbouleh tajine style</i> 27 €	
<b>Noix d'entrecôte Argentine 300 g, sauce au poivre ou beurre chimichuri</b> <i>Rib-eye steak from Argentina 300 g, chimichuri butter or pepper sauce</i> 38 €	
<b>Côte de boeuf charolaise pour 2 personnes</b> <i>Rib eye steak for 2 persons</i> 95 €	

## 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.