

~ 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 - 31 €
La Baie du Soleil
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 33 €
Pinot Grigio Gran Sasso Terre Siciliane,
IGP, Italie
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 36 €
Enjoy by Domaine de Joy
IGP Côte de Gascogne,
moelleux léger
Verre 12,5 cl - 10 €
75 cl - 38 €
Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 39 €
Domaine des Héritières
AOP Chablis, Bourgogne
Verre 12,5 cl - 11 €
75 cl - 47 €
Domaine Durand
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 49 €
O.Tricon Chablis 1^{er} cru, 2022
AOC, Bourgogne
75 cl - 70 €
Meursault , Ropiteau, Bourgogne 2022
75 cl - 90 €
Puligny Montrachet, Bourgogne 2022
75 cl - 110 €

VINS ROSÉS

Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8,5 €
Piscine 18 cl - 13 €
50 cl - 23 € | 75 cl - 31 €
Mirati n°15 IGP Méditerranée
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 33 €
Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - 39 €
Minuty Prestige
AOP Côte de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 50 cl - 34 €
75 cl - 46 € | 150 cl - 97 € | 300 cl - 190 €
Château Sainte Roseline
"Lampe de méduse" Cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 49 €
Château Rasque, AOP, Côte de Provence
75 cl - 52 €
Château Sainte Marguerite, Fantastique, BIO,
Vegan, Cru Classé, Côte de Provence
75 cl - 55 €
Château Minuty Rosé et Or
AOP Côtes de Provence
75 cl - 58 €
Domaines Ott, Château de Selle, AOC,
Cru Classé, Côte de Provence
75 cl - 68 €

VINS ROUGES

Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 8,5 € | 50 cl - 23 € | 75 cl - 31 €
Thomas Bassot
AOP Côtes du Rhône
75 cl - 33 €
Chianti Calappiano, AOC, Italie
75 cl - 36 €
Pinot Noir Colombiers, Maison Marigny,
AOP Bourgogne
75 cl - 42 €
Domaine de Murinais, les Aigrettes,
AOP Crozes Hermitage, Syrah
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 47 €
Lalande de Pomerol Château des Tuileries, 2021
AOP, Bordeaux
Verre 12,5 cl - 11 € | 75 cl - 52 €
Confidences de Prieure Lichines, 2020
AOP Margaux Bordeaux
75 cl - 70 €
Nuits Saint Georges « Les Charbonnières, 2022 »,
J.C Boisset
75 cl - 90 €
Côte Rotie, Laurus, Domaine Meffre, 2023
AOP
75 cl - 110 €

~ CHAMPAGNES & PROSECCO ~

Prosecco 75 cl	45 €	Moët & Chandon brut 75 cl	90 €
Prosecco rosé 75 cl	55 €	Ruinart blanc de blanc 75 cl	210 €
Champagne brut Pommery 75 cl	70 €	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 €
Hibiki, Oban, Whiskey Duke Straight (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, Bumbu (4 cl)	12 €
Zacapa, Diplomatico, XO Gouverneur (4 cl)	16 €

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 ~ 12 €

(1, 2, 8, 10, 11, 14)

Crème brûlée vanille ~ 12 €

Creme brulee 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 €
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



ŒUF

EGG



POISSON

FISH



LUPIN

LUPINE



LAIT

MILK



MOUTARDE

MUSTARD



CACAHUËTE

PEANUT



SULFITES ET SO₂

SULPHITES AND SO₂



SOJA

SOY



FRUITS SECS

NUTS



CÉRÉALES-GLUTEN

CEREALS-GLUTEN



CÉLERI

CELERY



SÉSAME

SESAME



CRUSTACÉ

CRUSTACEAN



MOLUSQUES

MOLUSCS

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 <i>Rhum Bacardi Carta Oro (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) 14 € Fraises / Strawberry 15 € Passion / Passion fruit 15 € Mangue / Mango 15 € Royal / Champagne 19 €	Moscow mule / Dark & Stormy 30 cl - 14 € <i>Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert</i> Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime
Daiquiri / Caipirinha 30 cl - 13 € <i>Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl) ou Cachaça, sucre de canne, citron vert</i> Dark rum (4 cl) or Cachaça, sugar cane, lime Fraises / Strawberry 14 € Passion / Passion fruit 14 € Mangue / Mango 14 €	Espresso Martini 25 cl - 16 € <i>Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne</i> Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane
Piña Colada du Yolo 40 cl - 16 € <i>Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), purée de coco, purée d'ananas, cannelle, sucre de canne</i> Dark rum (4 cl), coconut puree, cinnamon, sugar cane, pineapple puree	French Martini 25 cl - 16 € <i>Vodka (4 cl), crème de framboises, ananas</i> Vodka (4 cl), raspberry liquor, pineapple
Sex on The Beach 40 cl - 15 € <i>Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche</i> Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor	Porn Star Martini 25 cl - 19 € <i>Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa</i> Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa
Sex in The Jungle 40 cl - 15 € <i>Vodka 4 cl, Midori 2cl, Curaçao 1 cl, ananas, orange</i> Vodka 4cl, Midori 2cl, pineapple, orange	Bloody Mary 30 cl - 16 € <i>Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco</i>
Planteur 40 cl - 15 € <i>Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion</i> Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion	Gin Fizz 30 cl - 14 € <i>Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre</i> Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar
Le Yolo 30 cl - 19 € <i>Rhum Bacardi Carta Oro (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer</i> Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer	Bora Bora 40 cl - 16 € <i>Gin (4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise</i> Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry
Cuba Libre 40 cl - 14 € <i>Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), coca, citron vert</i> Dark rum (4 cl), coca, lime	Raspberry Gin 40 cl - 16 € <i>Gin (4cl), framboises fraîches, sucre, limonade, citron</i> Gin (4cl), raspberries, lemonade, sugar, lemon
Rosa Mia 30 cl - 15 € <i>Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), fraise, maracuja</i> Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), strawberry, maracuja	Long Island Iced Tea 30 cl - 21 € <i>Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca</i>
Americano 30 cl - 13 €	Margarita Classique ou Frozen 30 cl - 15 € <i>Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron</i> Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon
Negroni 30 cl - 14 €	Paloma Patron 30 cl - 18 € <i>Tequila patron silver (4 cl), citron, jus de pamplemousse, limonade</i> Tequila patron silver (4 cl), lime, grapefruit, lemonade
	Ice Summer 30 cl - 16 € <i>Cachaça (4 cl), fruit de la passion, red bull, citron</i> Cachaça (4 cl), passion fruit, red bull, lemon
	N'hésitez pas à demander notre cocktaildu 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
• Melo Colors 30 cl - Maracuja, fraise citron vert
• Rasperry 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	14 €
• Le Hugo avec liqueur de sureau 40 cl	15 €
• Le Limoncello 40 cl	15 €
• Le Melon 40 cl	15 €
• Le Rosé avec liqueur de rose & framboises - 40 cl	16 €

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, Tomate, Mauresque	8 €		
Coupe de Prosecco 12,5 cl	9 €	BIÈRES BOUTEILLE	
Piscine de Prosecco 18 cl	14 €	Tripel Karmeliet 33 cl	9 €
Coupe de Champagne Pommery 12,5 cl	14 €	Heineken 33 cl /	8 €
Piscine de Champagne Pommery 18 cl	20 €	Heineken 0.0 (no alcool)	
Kir vin blanc 12,5 cl	9 €	Corona 35,5 cl	9 €
		Fada Ipa, brassée en Provence 33 cl	9 €
		Desperados 33 cl	9 €

~ À PARTAGER POUR L'APÉRO ~

Appetizer to share

Assiette Asiatique ~ 30 € <i>Nems au poulet, gyoza au poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo</i> Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, chicken yakitori skewers, shrimps torpedo style skewers (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	Houmous & tortillas maison ~ 14 € (6)
Guacamole & tortillas maison ~ 15 € (2)	
Frites à la truffe et parmesan ~ 10 € french Fries with truffle and parmesan cheese (5, 10, 11, 12)	
- À PARTIR DE 18H -	
Assiette Italienne ~ 35 € <i>Foccacia, Burrata Italienne, antipasti, Jambon Serrano, Tapenade</i> Foccacia bread, italian burrata cheese, marinated vegetables, Serrano ham, olive tapenade (1,2,10,11,14)	Assiette Terre ~ 38 € <i>Foie gras, magret fumé, Jambon Serrano, Rillettes de canard</i> Duck foie gras & rillettes, Duck breast, Serrano Ham (1, 2, 10, 11, 14)
Sélection de charcuteries Ibériques & fromages affinés ~ 32 € Selected Iberian cold cuts and cheeses (1, 2, 10, 11, 14)	Assiette Mer ~ 38 € <i>Tataki de thon, Saumon Gravlax, Saumon fumé, Brochette de gambas</i> Tuna tataki, smoked salmon, salmon gravlax, shrimps skewers (1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

~ NOS SALADES ~

Our Salads

César au poulet crispy, poitrine de porc grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons ~ 27 € Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons (1, 4, 10, 11, 14)	Dolce vita avec burrata Italienne 125 gr, Serrano, mesclun, tomates d'antan, pignons de pin & gressins ~ 28 € Italian burrata cheese 125g , serrano ham, tomatoes, pine nuts & grissini (2, 3, 5, 10, 11, 14)
Salade Niçoise au thon confit, mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives Niçoises, radis, œuf ~ 27 € 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, saumon fumé, gambas, agrumes, avocat, oignons rouges, vinaigrette exotique, mélange croquant ~ 29 € Our «Les Pieds Dans L'eau» salad with smoked salmon, king prawns, avocado, red onions (1, 4, 6, 9)	

~ LES ACCOMPAGNEMENTS ~

Salade mixte	7 €	Riz basmati sauce sésame (6)	8 €
Frites	7 €	Légumes provençaux	8 €
Pomme de terre Anna (1, 10)	8 €	Burrata (10)	6 €
Polenta crémeuse (10)	8 €	Supplément truffe (5, 9, 10, 12, 11)	7€

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 ou Daurade, poisson entier (pour 2 personnes) pêche locale (selon arrivage) ~ 100 € Local whole fish for 2 people (4) Sole meunière 500/600 gr pour 1 personne ~ 60 € pour 2 personnes ~ 120 € Meunière style sole (4, 10, 14) Filet de loup à la plancha, sauce vierge au miel, riz basmati et légumes ~ 28 € Seabass filet with honey sauce, basmati rice and vegetable (2, 4, 11) Poêlée de Saint Jacques, fèves, pois gourmands, pois cassés, amandes torréfiées, beurre blanc, citron vert, gingembre & riz basmati ~ 36 € Scallops & basmati rice with broad beans, snow peas, split peas, roasted almonds, white butter sauce, lime, ginger (3, 4, 6, 9, 10, 12) Filet de Saint Pierre sauvage rôti, pesto, pistache & pommes de terre Anna ~ 41 € John dory fish with pesto, pistachio & anna style potatoes (3, 4, 10, 11, 12) Parillada de poissons , crème de coquillage, riz basmati & legumes ~ 34 € Fish mixed grill with shellfish cream , rice & vegetables (4, 9, 10)

~ PÂTES (PAPARDELLES) ~

Gambas flambées au Pastis ~ 32 € Flambeed King prawns with pastis (4, 5, 9, 11, 14)	Chorizo Bellota façon carbonara ~ 28 € Bellota chorizo carbonara style (1, 3, 10, 13, 14)
À la Truffe d'été ~ 35 € Summer Truffle (1, 2, 10, 11, 14)	Primavera aux légumes de saison ~ 24 € Season vegetables (10, 14)
Homard entier et sa bisque ~ 51 € Lobster and its bisque (4, 5, 9, 10, 11, 14)	+ Burrata ~ 6 € (10)

~ NOS TARTARES ~

Tartare de boeuf Charolais traditionnel, cornichons, câpres, persil , oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf, frites & salade ~ 27 € Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad (1, 4, 10, 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) Gravlax de saumon & betterave avec frites & salade ~ 30 € Salmon gravlax style with beet served with french fries & salad (4, 14) Tartare de bœuf à la Truffe avec frites & salade, Truffe, crème truffée, oignons rouges, persil, tomates confites ~ 33 € Truffle, cream & truffle, red onions, parsley, candied tomatoes with french fries & salad (2, 3, 5, 10, 11, 14)	Trilogie de la mer. Tartare de thon sashimi, Ceviche de loup à la fraise, Gravlax de saumon & betterave, frites & salade ~ 34 € Trilogy from the sea with Tuna tartare, Seabass ceviche & strawberry, Salmon gravlax style with beet, french fries & salad (2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 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

Filet de poisson avec frites, riz ou légumes

&

Glace Nestlé au choix

Burger (no bun) or chicken tenders or fish fillet served with rice, french fries or Vegetables & Nestlé ice cream. 19 €

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.