

• NOS VINS •

Our Wines

VINS BLANCS

Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 7,5 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 28 €
La Baie du Soleil
IGP Pays d’Oc, Chardonnay
Verre 12,5 cl - 8 €
75cl - 32 €
Enjoy by Domaine de Joy
IGP Côte de Gascogne,
moelleux léger
Verre 12,5 cl - 9 €
75cl - 37 €
Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €
Domaine Durand
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 45 €
Domaine des Héritières
AOP Chablis, Bourgogne
75 cl - 47 €

VINS ROSÉS

Divines Restanques IGP Var
Verre 12,5 cl - 7,5 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 28 €
Mirati n°15 IGP Méditerranée
Verre 12,5 cl - 8 €
75 cl - 32 €
Tasquier AOP Côtes de Provence
75 cl - 34 € | Magnum 1,5l- 75 €
Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €
Minuty Prestige
AOP Côte de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 43 €
150 cl - 95 €
Château Sainte Roseline
"Lampe de méduse" cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 45 €
Château Minuty Rosé et or
AOP Côtes de Provence
75 cl - 55 €

VINS ROUGES

Thomas Bassot
AOP Côtes du Rhône
Verre 12,5 cl - 7,5 € | 37,5 cl - 18 € | 75 cl - 28 €
Domaine Clos Réal Cuvée Réal
BIO vegan - AOP Côtes de Provence
75 cl - 37 €
Buisonnier AOP Bourgogne
Vignerons de buxy, AOP
Côte chalonnaise Pinot noir
Verre 12,5 cl - 9 € | 75 cl - 38 €

Domaine de murinais, les aigrettes,
AOP Crozes Hermitage, Syrah
75 cl - 42 €
Confidences de Prieure Lichines,
AOP Margaux Bordeaux
75 cl - 60 €

• CHAMPAGNE & PROSECCO •			
Prosecco - 75cl	45 €	Moet & Chandon brut - 75cl	85 €
Champagne Charles Mignon	58 €	Ruinart blanc de blanc - 75cl	180 €
1 ^{er} cru brut - 75cl		Cristal Roederer - 75cl	550 €

NOS ALCOOLS PRESTIGES & DIGESTIFS	
Shot	7 €
Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys,orgasme (3cl)	
Orgasme, Madeleine (3cl)	8 €
Limoncello, Manzana, Get 27 (4cl)	8 €
Bailey’s, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP (4cl)	10 €
Cognac Rémy Martin VSOP (4cl)	12 €
Jack Daniel’s / Jack supérieur (4cl)	10/12 €
Hibiki, oban (4cl)	17 €
Tequila Anejo (4cl)	10 €
Gin Hendrick’s, Bombay Sapphire (4cl)	12 €
Vodka Grey Goose (4cl)	12 €
Rhums : Don Papa / Zacapa, Diplomatico (4cl)	12/16 €
BOISSON SPIRITUEUSE	
Bumbu (4cl)	12/16 €

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. Liste des allergènes disponible à la caisse.

• NOS DESSERTS •

Our Desserts

Tiramisu maison revisité
par le chef
Chef’s home made Tiramisu
10 €
Crème brûlée vanille
Creme brulee vanilla
10 €
Café gourmand / champagne gourmand
Coffee or champagne & sweets
13/21 €
Coupe de fraises & chantilly
Strawberries & whipped cream
14 €

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 Patissier Yohan GOUVERNEUR,

• LES GLACES •
Icecream

Boule de glace Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, rhum raisin, café, pistache, caramel au beurre salé, coco Ice cream Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, rum & grape, coco, pistachio, coffee, salted butter caramel 3,50 € Chantilly 1,50 €	Fraise Melba 13 € Dame Blanche 12 € Café ou Chocolat Liégeois (coulis) 12 € Limoncello glacé 13 € Colonel 13 €
---	---

• BOISSONS • FRAÎCHES		• BOISSONS • CHAUDES	
Coca-Cola, Zéro, Orangina,	5 €	Café, Déca	3 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,		Café allongé, Noisette	3,5 €
Schwepes tonic ou agrumes,		Double, Cappucino, Café au lait	5 €
Oasis tropical - 33cl		Café frappé	7 €
Jus Pago - 20cl	5,5 €	Thé	5,5 €
Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Ananas		Irish Coffee	14 €
Jus pressés - 20cl	8 €	Supplément lait	1,5 €
Orange, Citron, Pamplemousse			
Smoothie - 30cl	9 €		
Pêche, Mangue, Fraise, Ananas			
Sirops - 30cl	4 €		
Supplément sirop	1,5 €		
Diabolo - 30cl	5 €		
Ginger Beer - 20cl	6 €		
Red Bull Classique ou Tropical - 25 cl	7 €		
Eau plate 75 cl	8 €		
Eau gazeuse 75 cl	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 COCKTAILS •	
Mojito - 30cl <i>Rhum ambré (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i> Dark rum (4cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime	Moscow mule / Dark & Stormy 13 € - 30cl <i>Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert</i> Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime
Angustura (classic) 13 € Fraises / Strawberry 14 € Passion / Passion fruit 14 € Mangue / Mango 14 € Royal / Champagne 18 €	Espresso martini 15 € - 25cl <i>vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne</i> vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane
Daiquiri / Caipirinha 12 € - 30cl <i>Rhum ambré (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert</i> Dark rum (4cl) or cachaça, sugar cane, lime	French Martini 15 € - 25cl <i>vodka (4 cl), crème de framboise, ananas.</i> vodka (4cl), raspberrry liquor, pineapple.
Porn star Martini 18 € - 25cl <i>Vodka (4cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa.</i> Vodka (4cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa.	Ice summer 15 € - 30cl <i>Cachaça (4 cl), fruit de la passion, red bull tropical, citron.</i> Cachaça (4cl), passion fruit, red bull tropical, lemon.
Sex on the beach 14 € - 40cl <i>Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche.</i> Vodka (4cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor.	Gin fizz 13 € - 30cl <i>Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.</i> Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar
Planteur 14 € - 40cl <i>Rhum ambré 4cl, orange, ananas, goyave, mangue, passion.</i> Dark rum (4cl), orange, pineapple, guava, mango, passion.	Bora Bora 15 € - 40cl <i>Gin(4cl), passion, goyave, cranberry, framboise.</i> Gin (4cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry.
Le Pêcher 15 € - 30cl <i>Rhum ambré (4 cl), crème & purée de pêche, citron, menthe fraîche</i> Dark rum (4cl), peach cream & puree, lemon & mint	Cuba Libre 13 € - 30cl <i>Rhum ambré (4cl), coca, citron vert.</i> Dark rum (4cl), coca, lime.
Le Yolo 18 € - 30cl <i>Rhum ambré (8cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer.</i> Dark rum (8cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer.	Long Island Iced Tea 20 € - 30cl <i>Tequila (2cl), Gin (2cl), Vodka (2cl) , Cointreau (2cl), rhum (2cl), citron vert, coca.</i>
Americano 13 € - 30cl Negroni 14 € - 30cl	Margarita Frozen 14 € - 30cl <i>Tequila (4cl), cointreau, sucre de canne, citron.</i> Tequila (4cl), cointreau, sugar cane, lemon.
	Bloody Mary 15 € - 30cl <i>Vodka (4cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco.</i>
	Girafe 1L 55 € - 30cl <i>Planteur / Sex on the beach</i>

Nos Cocktails Virgin 11€	Virgin mojito - 30cl, Virgin Piña colada - 40cl, Virgin Yolo - 30cl, Virgin Bora Bora - 40cl, Virgin Sex on the Beach - 40cl • Detox - 40cl, Orange, ananas, concombre, pomme
--------------------------	--

• LES SPRITZ •	
Prosecco (6cl), eau gazeuse Prosecco (6cl), sparkling water	
• Classique avec APEROL - 40cl	13 €
• Le HUGO avec liqueur de sureau - 40cl	14 €
• Le rosé avec liqueur de rose & framboises - 40cl	15 €

• APÉRITIFS •	
Martini 4 cl	7 €
Campari 4 cl	8 €
Ricard 4 cl	7 €
Perroquet, tomate, mauresque	8 €
Coupe de Prosecco 12,5 cl	8 €
Piscine de Prosecco 18 cl	13 €
Coupe de champagne 12,5 cl	13 €
Piscine champagne 18 cl	19 €
Kir vin blanc 12,5 cl	8,5 €
Kir royal 12,5 cl	14 €
Whisky, Vodka, Gin, Téquila, Rhum 4 cl	8 €
BIÈRES BOUTEILLE	
Tripel Karmélite 33 cl	9 €
Heineken 33 cl /	7 €
Heineken 0.0 (no alcool)	
Corona 35,5 cl	8 €
Fada Ipa 33 cl	9 €
Hoegaarden blanche 33 cl	9 €

• À PARTAGER POUR L'APÉRO •		
Appetizer to share		
Assiette asiatique 26 € Nems au poulet, gyoza au poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo 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 € selected cold cuts and cheeses	
Frites fraîches 7 €	Panisses artisanales au romarin 8 €	Beignets de fleurs de courgette / Pan fried zucchinis 17 € Fritures de calamars / Pan fried squid 21 €

• NOS SALADES •	
Our Salads	
Caesar au poulet crispy <i>poitrine grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croutons</i> Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons	Salade les pieds dans l'eau <i>saumon fumé, gambas, agrumes, avocats, oignons rouges, vinaigrette exotique, carottes, pousses de soja, mélange croquant</i> Our «Les Pieds Dans L'eau» salad with smoked salmon, king prawns, avocado, red onions, carrot, soja beans...
Pokebowl au saumon mariné <i>riz thaï, sauce soja, mangue, citron vert, radis, wakame, 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...	Burrata artisanale 250g, <i>Déclinaison de tomates, pignon & pesto maison, oignons rouges, gressin</i> Burrata 250g & tomatoes variation, homemade pesto sauce, red onions, gressini
Veggie pokebowl exotique <i>riz thaï, 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...	Bo bun avec ses nems <i>sauce satay, vermicelles, coriandre, concombre, carottes, menthe, soja, cacahuètes, sauce nuoc-mâm</i> Le " Bo Bun" with spring rolls, satay sauce, noodles, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc mâm. Au filet de bœuf / Beef fillet 28 € Aux gambas / King prawns 28 €

• LES ACCOMPAGNEMENTS •	
Risotto crémeux au parmesan	9 €
Frites fraîches	7 €
Panisse au romarin	8 €
Salade mixte	7 €
Légumes provençaux (avec gluten)	8 €
Purée de patate douce	8 €
Pommes de terre mitraille	8 €

• NOS POISSONS •	
Our fishes	
Cassolette de saumon du Yolo <i>tomates, persillade, vin blanc... & panisses romarins, beurre et oignons</i> Yolo style salmon « cassolette » tomatoes, parsley, whiote wine... & rosemary "panisses", butter and onions	Yolo burger <i>Avec son pain artisanal, compotée d'avocats épicée, cheddar mûré... & ses frites fraîches.</i> Cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... & french fries.
Tataki de thon au sésame fumé au foin <i>& purée de patate douce</i> Tuna tataki with sesame seeds smoked with mashed sweet potatoes	Brochette d'agneau grillé aux herbes, taboulé de boulghour à l'orientale Grilled lamb skewer, bulgur tabbouleh oriental style
Pavé de turbot <i>crémeux de mangue, citron vert & risotto crémeux au parmesan</i> Turbot, citrus cream with mango & creamy risotto with parmigiano.	Suprême de volaille <i>crème de cèpes, pommes de terre mitraille, légumes provençaux</i> Chicken suprem, cep cream, roasted potatoes, vegetables.
Loup ou Daurade, poisson entier (pour 2 personnes) <i>pêche locale (selon arrivage).</i> Local whole fish for 2 people.	Noix d'entrecôte <i>Angus Argentine 300 g, sauce au poivre ou beurre chimichuri</i> Angus rib-eye steak from Argentina 300 g, chimichuri butter or pepper sauce

• RISOTTOS •	
Risotto gambas & st jacques & sa bisque de homard King prawn & scallops risotto & lobster bisque	Risotto crémeux parmesan & truffe Truffle & parmesan risotto

• NOS TARTARES •	
Tartare de boeuf charolais traditionnel <i>(cornichons, capres, persil , oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf) frites fraîches & salade</i> Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad.	Chikdren's Menu
Tartare de thon aux saveurs asiatiques <i>(soja, coriandre, avocat, sésame, oignons rouges, gingembre...) frites fraîches & salade</i> Asian style tuna tartar (soya sauce, coriander, avocado, sesame, red onions, ginger...) french fries & salad	Maximum 12 ans/12 years
Ceviche de daurade à la tahitienne <i>Mangue, oignons, tomates, coriandre, lait de coco, citron vert... frites fraîches & salade</i> Sea bream ceviche tahitian style with tomatoes, mango, coconut milk, lime, onions, coriander... french fries & salad.	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 filet served with rice, french fries or vegetables & Nestlé ice cream.