

• 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 cotes 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 chalonaise 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 75 cl | 45 € |
| Champagne Charles Mignon 1 ^{er} cru brut 75 cl | 58 € |
| Moët & Chandon brut 75 cl | 85 € |
| Ruinart blanc de blanc 75 cl | 180 € |
| Cristal Roederer 75 cl | 550 € |

• BOISSONS FRAÎCHES •

Coca-Cola, Zéro, Orangina, 5 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,
Schweppes tonic ou agrumes,
Oasis tropical 33cl

Jus Pago 5,5 €
Orange, Fraise, Pomme,
Tomate, Ananas - 20cl

Jus pressés - 20cl 8 €
Orange, Citron, Pamplemousse

Smoothie - 30cl 9 €
Pêche, Mangue, Fraise, Ananas

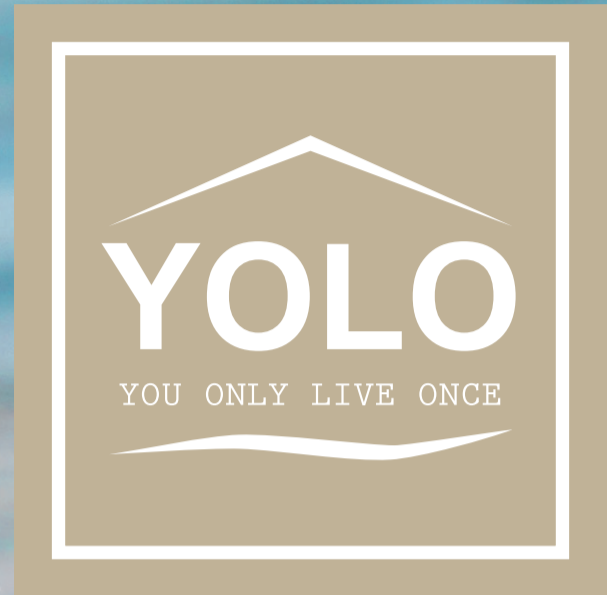
Sirops - 30cl 4 €
Supplément sirop 1,5 €

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 €

• 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 €



• APÉRITIFS •

| | | | |
|------------------------------|-------|------------------------------|-----|
| Martini 4 cl | 7 € | Whisky, Vodka, Gin, Téquila, | 8 € |
| Campari 4 cl | 8 € | Rhum 4 cl | |
| Ricard 4 cl | 7 € | BIÈRES BOUTEILLE | |
| Perroquet, tomate, mauresque | 8 € | Tripel Karmelite 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 12,5 cl | 13 € | Corona 35,5 cl | 8 € |
| Piscine champagne 18 cl | 19 € | Fada Ipa 33 cl | 9 € |
| Kir vin blanc 12,5 cl | 8,5 € | Hoegaarden blanche 33cl | 9 € |
| Kir royal 12,5 cl | 14 € | | |

• À PARTAGER POUR L'APÉRO •

Appetizer to share

Assiette asiatique

nems au poulet, gyosa au poulet,

brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo

Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, chicken yakitori skewers, shrimps torpedo style.

26 €

Frites fraîches / French fries 7 €

Panisses artisanales au romarin 8 €

Beignets de fleur de courgette / Pan fried zucchinis 17 €

Fritures de calamars / Pan fried squid 21 €

• CARTE PLAGE •

Bagel au saumon fumé, oignons rouges, philadelphia, tomates & frites fraîches & salade

Smoked salmon Bagel with red onions, philadelphia, tomatoes, french fries & salad

24 €

Burger avec son pain artisanal, compotée d'avocat épicée cheddar mûré & ses frites fraîches

cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... & french fries

25 €

Caesar au poulet crispy, poitrine grillée, parmesan & œuf, oignons rouges, croustons

Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, egg, crouton

24 €

Tartare de bœuf charolais traditionnel (cornichons, capres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf) frites fraîches & salade

Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad

24 €

Burrata artisanale 250g déclinaison de tomates, pignon & pesto maison

Burrata 250g & tomatoes variation, homemade pesto sauce

24 €

Ceviche de daurade à la tahitienne mangue, oignons rouges, cebette, tomates, coriandre, lait de coco, citron vert, frites fraîches & salade

Sea bream ceviche Tahitian style with tomatoes, coconut milk, lime, red onions, coriander... french fries & salad.

28 €

• NOS DESSERTS •

Our Desserts

| | |
|--|-----|
| Assiette de pastèque / Watermelon | 14€ |
| Assiette ananas / Pineapple | 12€ |
| Sélection de fromage affinés Cheese plate | 16€ |
| Tiramisu maison revisité par le chef Chef s home made tiramisu | 10€ |
| Crème brûlée vanille Creme brulee vanilla | 10€ |
| Café gourmand | 13€ |
| Champagne gourmand Coffee or champagne & sweets | 21€ |
| Coupe de fraise & chantilly strawberries & whipped cream | 14€ |

Pâtisserie Emotions

12€

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

• LES GLACES •

Icecream

Boule de glace 3,50 € 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

Chantilly 1,50 €

Fraise Melba 13 €

Dame Blanche 12 €

Café ou Chocolat Liégeois 12 € (coulis)

Limoncello glacé 13 €

Colonel 13 €

• NOS COCKTAILS •

| | |
|---|--|
| Mojito - 30cl Rhum ambré (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse Dark rum (4cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime | Moscow mule 13 € - 30cl Dark & Stormy Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert 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 vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane |
| Daiquiri / Caipirinha 12 € - 30cl Rhum ambré (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert Dark rum (4cl) or cachaça, sugar cane, lime | French Martini 15 € - 25cl vodka (4 cl), crème de framboise, ananas. vodka (4cl), raspberry liquor, pineapple. |
| Fraises / Strawberry 13 € Passion / Passion fruit 13 € Mangue / Mango 13 € | Porn star Martini 18 € - 25cl Vodka (4cl), passion, vanille, citron vert, passoa, shot de prosecco. Vodka (4cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa. |
| Piña colada du Yolo 15 € - 40cl Rhum ambré (4 cl), purée de coco, jus d'ananas, sucre de canne Dark rum (4cl), coconut puree, sugar cane, pineapple juice | Ice summer 15 € - 30cl Cachaça (4cl), fruit de la passion, red bull tropical, citron. Cachaça (4cl), passion fruit, red bull tropical, lemon. |
| Sex on the beach 14 € - 40cl Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche. Vodka (4cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor. | Gin fizz 13 € - 30cl Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre. Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar |
| Planteur 14 € - 40cl Rhum ambré 4cl, orange, ananas, goyave, mangue, passion. Dark rum (4cl), orange, pineapple, guava, mango, passion. | Bora Bora 15 € - 40cl Gin(4cl), passion, goyave, cranberry, framboise. Gin (4cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry. |
| Le Pêcher 15 € - 30cl Rhum ambré (4 cl), crème & purée de pêche, citron, menthe fraîche Dark rum (4cl), peach cream & puree, lemon & mint | Cuba Libre 13 € - 30cl Rhum ambré (4cl), coca, citron vert. Dark rum (4cl), coca, lime. |
| Le Yolo 18 € - 30cl Rhum ambré (8cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer. Dark rum (8cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer. | Long Island Iced Tea 20 € - 30cl Tequila (2cl), Gin (2cl), Vodka (2cl), Cointreau (2cl), Rhum (2cl), Citron vert, Coca. |
| Americano 13 € - 30cl Negroni 14 € - 30cl | Margarita Frozen 14 € - 30cl Tequila (4cl), cointreau, sucre de canne, citron. Tequila (4cl), cointreau, sugar cane, lemon. |
| Nos Cocktails Virgin 11€ | Bloody Mary 15 € - 30cl Vodka (4cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco. |
| Virgin mojito - 30cl, Virgin Piña colada - 40cl, Virgin Yolo - 30cl, Virgin Bora Bora - 40cl, Virgin Sex on the Beach - 40cl | Girafe 1L 55 € - 30cl Planteur / Sex on the beach |
| • 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 € |

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

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