

• 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, moelleux 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 cotes 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 €
Champagne brut Pommery- 75 cl	65 €
Moët & Chandon brut - 75 cl	89 €
Ruinart blanc de blanc - 75 cl	190 €
Cristal Roederer - 75 cl	550 €

Caviar Baeri Kasnodar 30 gr 55 €

• BOISSONS FRAÎCHES •

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

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

Jus pressés - 20 cl 8 €
Orange, Citron

Smoothie - 30 cl 9 €
Mangue- passion, pomme-kiwi,
fraise-banane

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 €

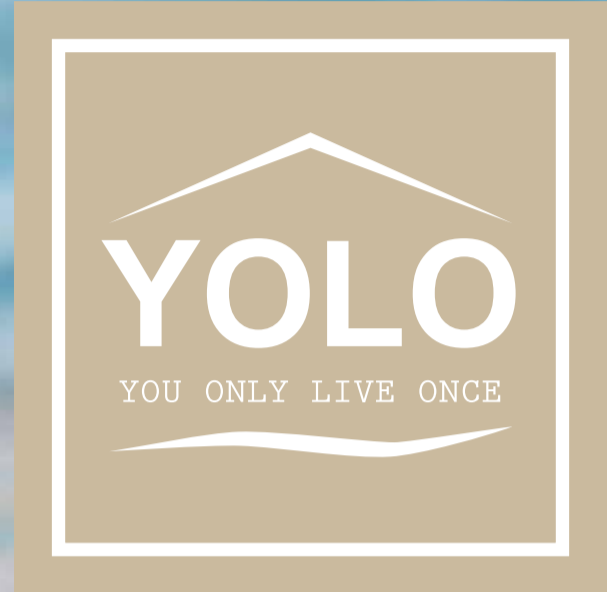
Double, Cappucino, Café au lait 5 €

Café frappé 7 €

Thé 5,5 €

Irish Coffee 14 €

Supplément lait 1,5 €



• 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 Karmeliet 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	14 €	Corona 35,5 cl	8 €
Piscine champagne 18 cl	20 €	Fada Ipa 33 cl	9 €
Kir vin blanc 12,5 cl	8,5 €	Hoegaarden blanche 33 cl	9 €
Kir royal 12,5 cl	14 €		

• NOS COCKTAILS •

Mojito - 30 cl		Moscow mule / Dark & Stormy 30 cl - 13 €
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), sucre de canne, menthe fraiche, citron vert, eau gazeuse		Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert
Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime		Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime
Angustura (classic) 13 €		Espresso martini 25 cl - 15 €
Fraises / Strawberry 14 €		Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne
Passion / Passion fruit 14 €		Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane
Mangue / Mango 14 €		French Martini 25 cl - 15 €
Royal / Champagne 18 €		Vodka (4 cl), crème de framboise, ananas. Vodka (4 cl), raspberry liquor, pineapple.
Daiquiri / Caipirinha 30 cl - 12 €		Porn star Martini 25 cl - 18 €
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert		Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa.
Dark rum (4 cl) or cachaça, sugar cane, lime		Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa.
Fraises / Strawberry 13 €		Bloody Mary 30 cl - 15 €
Passion / Passion fruit 13 €		Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco.
Mangue / Mango 13 €		Gin fizz 30 cl - 13 €
Piña colada du Yolo 40 cl - 15 €		Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre. Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), purée de coco, jus d'ananas, sucre de canne		Bora Bora 40 cl - 15 €
Dark rum (4 cl), coconut puree, sugar cane, pineapple juice		Gin(4cl), passion, goyave, cranberry, framboise. Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry.
Sex on the beach 40 cl - 14 €		Raspberry Gin 40 cl - 15 €
Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche.		Gin (4cl), framboises fraiches, sucre, limonade, citron
Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor.		Gin (4cl), raspberries, lemonade, sugar, lemon
Planteur 40 cl - 14 €		Long Island Iced Tea 30 cl - 20 €
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion.		Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca.
Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion.		Margarita Frozen 30 cl - 14 €
Le Yolo 30 cl - 18 €		Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron. Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon.
Rhum Bacardi anejo cuatro (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer.		Paloma Patron 30 cl - 17 €
Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer.		Tequila patron silver (4 cl), citron vert, jus de pamplemousse, eau gazeuse
Cuba Libre 40 cl - 13 €		Tequila patron silver (4 cl), lime, grapefruit, sparkling water
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), coca, citron vert.		Basil Patron 30 cl - 17 €
Dark rum (4 cl), coca, lime.		Tequila patron silver (4 cl), basilic, citron, eau gazeuse
Rosa Mia 30 cl - 14 €		Tequila patron silver (4 cl), basil, lemon, sparkling water
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), fraise, maracuja		Ice summer 30 cl - 15 €
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), strawberry, maracuja		Cachaça (4 cl), fruit de la passion, red bull, citron. Cachaça (4 cl), passion fruit, red bull, lemon.
Americano 30 cl - 13 €		
Negroni 30 cl - 14 €		

• À PARTAGER POUR L'APÉRO •

Appetizer to share

Assiette asiatique 28 €	Sélection de charcuteries & fromages affinés (à partir de 18H) 29 €
Nems au poulet, gyoza au poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo	Selected cold cuts and cheeses
Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, chicken yakitori skewers, shrimps torpedo style.skewers, shrimps tempura style	Beignets de fleurs de courgette / Pan fried zucchinis 20 €
Assiette Italienne 30 € (à partir de 18H)	Fritures de calamars & persillade / Pan fried squid & parsley 21 €
Focaccia, Burrata Italienne, antipasti, Charcuteries, Tapenade	Frites french fries 8 €
Focaccia bread, italian burrata cheese, marinated vegetables, cold cuts, olive tapenade	

• CARTE PLAGE •

Salade niçoise au thon confit mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives niçoises, radis, œuf...	Burrata Italienne 125g & serrano mesclun, tomates d'antan, pignons de pin & gressins
Tuna fish "Niçoise" style salad with mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, egg, red onions, peppers, celeriac... 25 €	Italian burrata cheese 125g, serrano ham, tomatoes, pine nuts & grissini 24 €
Filet de daurade sauce YOLO aux agru- mes & miel	Caesar au poulet crispy poitrine grillée, parmesan & œuf, oignons rouges, croutons
légumes & riz parfumé	Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, egg, croutons 25 €
Sea bream filet with YOLO sauce (honey, lemon, grapefruit.), rice & vegetables... 26 €	Burger avec son pain artisanal comptée d'avocat épicée cheddar mûré & ses frites
Lobster roll et son pain brioché homard, salade, céleri, citron, mayonnaise, ciboulette & frites	cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... & french fries 26 €
Lobster roll with brioche bun, salad, celery, lemon, chives, mayonnaise & french fries 39 €	Tartare de bœuf charolais traditionnel (cornichons, capres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf) frites & salade
Bagel au saumon fumé oignons rouges, philadelphia, tomates & frites & salade	Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad 25 €
Smoked salmon Bagel with red onions, phi- ladelphia, tomatoes, fench fries & salad 26 €	

Nos Cocktails Virgin 11€	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 fraiches, 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 €

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 €
Rhums : Don Papa / Zacapa, Diplomatico (4 cl)	12/16 €
Bumbu (4 cl)	12/16 €
BOISSON SPIRITUEUSE	
Bumbu (4 cl)	12/16 €

• NOS DESSERTS •

Our Desserts

Assiette de pastèque / Watermelon	14 €
Assiette ananas / Pineapple	12 €
Sélection de fromage affinés	16 €
Cheese plate	
Tiramisu	
Chef's home made Tiramisu	
• Le classique	10 €
• Revisité par le chef	11 €
from the chef	
Crème brûlée vanille	11€
Creme brulee vanilla	
Le café gourmand	
de Yohan Gouverneur	15€
coffee & sweets from Yohan Gouverneur	

• LES GLACES •

Icecream

Boule de glace 3,50 €
Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, café, pistache, caramel au beurre salé, coco, yaourt
Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, coffee, pistachio, salted butter caramel, coco, yogurt
Chantilly 1,50 €
Dame Blanche 13 €
Café ou Chocolat Liégeois 13 €
(coulis)
Limoncello glacé 13 €
Colonel 13 €

Pâtisserie Emotions

12 €

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