

Menu



à Partager

Ceviche de loup
24€

Marinade du jour

Burrata crémeuse
26€

Burrata 250g, Carpaccio de tomates, gaspacho, pesto, focaccia toastée

Petits calamars frits
25€

Enfarinés et frits, sauce tartare

Pizza à la truffe
34€

Stracciatella, truffe fraîche râpée et parmesan

Bread and Salad

Croque Monsieur 19€

Pain de mie toasté, mornay, comté affiné, jambon

Salade Fusilli 23€

Tomates cerises, olives de kalamata, bresaola, menthe fraîche, toast de cabécou, copeaux de Parmesan

Salade César 25€

Salade Romaine, tomate, bacon, poulet pané, avocat, oeuf mollet, copeaux de parmigiano

Viandes

Smash Burger 24€

Pain brioché, steak du boucher (origine France), cornichons, cheddar, sauce smash, frites fraîches

Poulet Souvlaki 26€

Poulet grillé mariné au citron et origans, sauce tzatziki, pain pita et salade de tomates concombre

Faux-filet de boeuf Simmental 29€

Beurre d'anchois maison, Pommes de terre au four

Escaloppe de veau à la Milanaise 28€

Oreille d'elephant (180grms france), panée, frites fraîches



La Mer

Pêche du jour

Selon arrivage, accompagné de pommes de terres au four et salade de tomates

Linguine alle vongole 29€

Palourdes ail et persil, tomates cerises, vin blanc, huile d'olive

Tataki de thon 28€

Sauce tataki soja, grenade, graines de sésame, wakamé accompagné de frites fraîches



Desserts

Lemon cake meringué 15€

Mousse au chocolat à partager 17€
& chantilly

Fraises, Framboises et Mûres 15€

Casafogato 13€

Glace à l'italienne vanillée, une dose d'expresso

Glace sundae vanillée 11€

Banana Split 15€

Banane, glace à l'italienne vanillée, chocolat tiède et chantilly

Pot de glace, Maison de la glace 10€

Melon, Limoncello, Chocolat noir, Rhum Raisins, Citron

*Box
Enfant* 16€

sirop de grenadine ou de menthe

+
tenders de poulet & frites

ou

fish & frites

+
glace au choix

Prix Ttc, Chèques non acceptés
Demander la liste des allergènes.



Demander nos glaces et sorbets pop
en bâtonnets à l'eau et pleins fruits!



Drinks Menu



Sirap à l'eau 3,5€

Soda 33cl 5€
Coca, Coca Zero, Perrier, Fuze Tea 25cl

Jus 25cl 4,5€
Pomme, Ace, Tomate, Ananas

Super Skin 10€
Orange, Carotte, Gingembre

Orange Pressée 6,5€

Eau Minérale 75cl 6€

San Pellegrino 75cl 7€

Pastis Supplement sirap 0,50€ 3cl 4€

Bière 33cl 7€
Bud Blonde, Desperados, Corona, 1664 Blanche, Corona sunset

Bière sans Alcool 33cl 7€
1664

Bière Pression 25cl 5,8€ 50cl 10€
1664 Blonde

Spritz 11€
Prosecco 9cl, Aperol 3cl, Perrier, Orange

Hugo Spritz 12€
Prosecco 9cl, St Germain 3cl, Citron, Menthe

Bellini 12€
Prosecco 12cl, Purée de Pêche

Mimosa 13€
Prosecco 12cl, Jus d'orange pressé, Sirop de cardamome, Zeste d'orange

Les Vins au verre

		verre 12cl	piscine 18cl
IGP Med Domaine Frégate, Frégalon	Rosé, Blanc	7€	10€
AOC C.P ou Cassis selon sélection	Rosé, Blanc	9€	12€
AOC C.P Sainte Marguerite symphonie BIO	Rosé	10€	
AOC Bandol, selon sélection	Rosé, Rouge	10€	
AOC Petit Chablis, La Manufacture	Blanc	12€	
Coupe de Champagne T. Roederer	Brut	14€	16€

Vins Rosés

Igp Méditerranée 50cl 75cl 150cl
Domaine de Frégate, Frégalon X Casaboha 29€

AOC Côtes de Provence
Château Angueiroun, Soleil 38€
Château de Pampelonne, Ramatuelle 42€
Château Sainte Marguerite Symphonie BIO 42€ 88€
Domaine OTT, by OTT BIO 44€
Domaine Figuière Première BIO 34€ 44€
Château Saint-Maur, Saint M 45€
Domaine de Miraval 46€
Château Minuty Rosé et Or 59€ 123€
Domaine OTT Château de Selle BIO 65€
Château Minuty cuvée 281 85€

AOC Bandol et AOP Cassis
Domaine de Frégate 40€
Domaine Bodin 42€
Château La Croix d'Allons BIO 42€
Château Salettes BIO 46€
Château de Pibarnon BIO 55€

Vins Rouges

AOC C.P, Château Angueiroun 38€
AOP C.P, Château Minuty rouge et Or 60€
AOC Bandol, Domaine de Frégate 42€
AOC Bandol, Château Pibarnon 75€

Les champagnes

75cl 150cl
Roederer Brut Collection 120€ 240€
Ruinart « R » Brut 130€
Ruinart Blanc de Blanc 175€ 370€
Ruinart Rosé Brut 170€
Roederer Cristal Brut millésimé 460€

Vins Blancs

Igp Méditerranée 50cl 75cl 150cl
Domaine de Frégate, Frégalon x Casaboha 29€

Aoc Cote de Provence
Château de Pampelonne à Ramatuelle 42€
Domaine Figuière première BIO 34€ 44€ 90€
Château Saint-Maur, L'Excellence 46€
Château Sainte Marguerite, cuvée Fantastique BIO 56€
Domaine OTT Clos Mireille BIO 68€ 149€

Aoc Bandol
Domaine la Chrétienne, La Lecque 42€
Domaine la Suffrène 44€
Domaine la Bastide Blanche BIO 46€
Domaine de Terrebrune BIO 58€
Château de Pibarnon BIO 85€ 172€

Aoc Cassis
Domaine Bodin, Émile Bodin tradition 40€
Domaine du Bagnol BIO 32€ 42€

Aoc Bourgogne et Chablis
Domaine La Manufacture, Petit Chablis BIO 44€
Domaine Regnard, Pic 1er 46€
Domaine de Faiveley, Montagny les Las 1^{er} cru 68€
Domaine Grand Regnard, Chablis 'grande cuvée' 75€ 140€
Domaine de Faiveley, Chassagne-Montrachet 120€

Corse Figari et Pays d'Oc
IGP, Domaine de Panery, la Madone 49€
AOP Figari, Clos Canarelli 'Clos Blanc' 69€
VDF Clos Canarelli, Tarra Di Sognu 95€

Digestifs

Limoncello / Get27 6cl 9€
Espresso Martini 12€
vodka 4cl, kahlua 2cl, une dose d'expresso, sucre de canne
Rhum Supérieur X OPlantation 5cl 15€
Clase Azul Reposado
Shot 5cl: 35€
Bottle 70cl: 420€

Coin chaud

Café & Déca 2,5€ Capuccino 6€ Thé Nature 5€
Double Café 3,5€ Choco chaud 6€ Citron/Menthe

