

DRINKMENU

LES COCKTAILS

CRÉATIONS 14€

VODKA

GREY GOOSE LE FIZZ Élégant et frais, la douceur de la fleur de sureau et la légère acidité du citron vert fraîchement pressé rendent ce cocktail incontournable.

BABA YAGA L'idée d'associer de l'ananas avec l'abricot et la pêche est éblouissante de fraîcheur. Ce cocktail vous fera voyager à l'autre bout du monde, dans la mer des Caraïbes.

BOCA CHICA Harmonieux et délicat, cet assemblage audacieux qui allie la saveur sucrée de la framboise et la fraîcheur de la pastèque vous fera vivre une expérience époustouflante.

WHISKY

GENTLEMAN Le Tennessee prend ses quartiers à cuba pour que la puissance virile du Jack Daniel's danse avec la sensualité du mojito, agrémenté du prestigieux Chambord. La force, l'acidité et la douceur forment le trio implacable de l'été.

GIN

PADAM PADAM Un mélange étonnant, entre le Mangalore et la rose, il vous fera vivre une expérience forte et subtile.

BASIL CUMCUM Tendance et branchée, cette combinaison saura vous surprendre par sa fraîcheur et son audace. Le gin associé au concombre et au basilic est somptueux.

RHUM

TAMBORE Mon petit coin de paradis. Avec ce mélange étonnamment frais, laissez vos sens s'émerveiller avec l'alliance de l'ananas de la passion et du basilic. Vivez une expérience unique !

CACHA Doux et acidulé, ce cocktail à base de rhum, de Falernum et une pointe de vanille, vous désaltèrera les jours de grosse chaleur méditerranéenne.

ACIDYGINGER Le rhum c'est l'alcool des vacances ! Le mélange du rhum ambré relevé au Ginger Beer sera votre cocktail simple et efficace de cet été.

TEQUILA

CHAN CHAN Entre Mexico et Rio, l'alliance enflammée de la tequila et de la passion, adoucie par la liqueur de falernum vous fera vivre un moment «caliente» les pieds dans le sable.

VIN PÉTILLANT

SANGRIA BLANCHE Une version pétillante et fruitée, un vin pétillant Freixenet associant le triple sec, fruit frais et une pointe de sucre de canne. Savourez lentement le coucher de soleil.

COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

FRESH LIME Actuel et délicat, ce cocktail satisfaira les personnes soucieuses de leur bien-être. La combinaison du citron vert frais et des fraises fraîches vous rendra éclatant.

RONGOÃ L'atypisme du kiwi et du concombre, lié à l'exotisme de l'ananas et la douceur du lait pour un moment de légèreté ensoleillé.

LADY BERRY Ce mélange de fraise, framboise et menthe fraîche juste équilibré vous transportera vers le soleil d'été.

CUBANOS L'explosion des saveurs de l'ananas, fruit de la passion avec l'alliance du basilic et de la vanille fera frémir vos papilles.

TIANTO Un mélange fruité alliant fruits rouges frais et la mangue avec une pointe de vanille des îles.

CLASSIQUES 10€

MOJITO CLASSIC Rhum, menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne. Le seul, l'unique.

CAÏPIRINHA La fraîcheur brésilienne dans ce cocktail short à base de Cachaça, parfait pour vos journées sur la plage.

CAÏPIROSKA Quand la Russie rencontre le Brésil... La base d'une Caipirinha agrémentée de vodka. Rafraîchissant, revigorant.

MOJITOS CRÉATIONS 12€

MOJITO FRAMBOISE SPÉCULOS La base d'un mojito agrémentée de spéculos, de framboises fraîches et de sirop de grenade.

MOJITO SHAKER Toute la puissance du mojito fait au shaker pour encore plus de plaisir et de saveur en bouche.

MOJITO FROZEN Le mojito met sa tenue d'hiver et se transforme en granité. Fraîcheur garantie.

MOJITO FRAISE VANILLE Toute la fraîcheur d'un mojito adoucie par la vanille et la purée de fraises.

MOJITO JACK DANIEL'S Toute la fraîcheur du mojito alliée à la force du Jack Daniel's.

ET NOS VARIANTES Mojito Fraise, Framboise.

LES JUGS

JUG MOJITO (Classique, Fraise, Framboise...) (1,5L) 45€
JUG MOJITO XXL (4,5L) 150€



LES CONSOS

LES BOISSONS CHAUDES

Café décaféiné, café allongé 3€
Double café, double décaféiné 5,5€
Café frappé Voile Bleue 7€
Irish coffee 12€
Thé, infusion 5€
Chocolat chaud 5,5€

LES SODAS

Pepsi, Pepsi Max (33cl) 5€
Perrier, Limonade, Orangina (33cl) 5€
Schweppes Agrumes (25cl) 5€
Schweppes Premium Mixer (20cl) 5€
Hexis (25cl) 5€
Ice Tea (25cl) 5€

LES BIÈRES

Corona 7€
Cubanisto 7€
Bud 7€
Bucket Corona x10 60€

LES JUS DE FRUITS

Sirop Giffard (citron, fraise, grenadine, menthe...) +Vittel 50cl 5€
Jus pressé (orange, citron, mixte) 7€
Pampril (Tomate, pomme, fraise, ananas, abricot, orange) 5€

LES APÉRITIFS

Apérol Spritz, Campari Tonic, Americano 12€
Martini Bianco, Martini Rosato, Extra Dry 6€
Kir (Crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) 8€
Muscat 8€
Ricard, Pastis 8€

LES DIGESTIFS

Armagnac 9€
Calvados 9€
Poire, Mirabelle 9€

LE VIN PÉTILLANT

Freixenet Brut 40€
Freixenet Ice 45€

LE VIN AU VERRE

Le verre de blanc, rosé ou rouge (12cl) 6€

LES ALCOOLS

VODKA PREMIUM

Greygoose (4cl) 12€ (70cl) 120€
Greygoose Magnum (1,75l) 250€
Greygoose Jéroboam (3l) 500€

RHUMS

Bacardi Carta Blanca (4cl) 10€ (70cl) 100€
Bacardi Carta Horo (4cl) 10€ (70cl) 100€
Bacardi Oakheart (70cl) 120€
Bacardi Ocho (70cl) 130€

WHISKIES ET MALTS

Dewar's White Label (4cl) 10€ (70cl) 100€
Jack Daniel's Premium (4cl) 12€ (70cl) 120€
Jack Daniel's Honey, Fire (4cl) 12€ (70cl) 120€
Jack Daniel's Gentleman (70cl) 130€
Jack Daniel's Single Barrel (70cl) 150€
CAOL ILA 12 ans Premium (4cl) 12€ (70cl) 120€

GINS

Star of Bombay (4cl) 12€ (70cl) 120€

TEQUILA

Patrón Silver (4cl) 12€ (70cl) 120€
Patrón Anejo (70cl) 140€

COGNACS

Hennessy Fine (4cl) 12€
Hennessy XO (4cl) 42€
Hennessy Paradis Premium (4cl) 90€

DIVERS

Get 27, Get 31, Malibu, Chambord, Baileys (4cl) 10€ (70cl) 100€
Jägermeister (1l) 100€
Shooter (Vodka/Get, Tequila, Jäger) 5€
Jägerbomb (Jägermeister + Hexis) 7€

ACCOMPAGNEMENT HEXIS

x1 Canette (25cl) 5€
x5 Canettes (25cl) 10€

LES CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON

Mini Moët & Chandon (20cl) 25€
Moët & Chandon Brut Imperial (75cl) 100€
Magnum (1,5l) 200€
Jéroboam (3l) 400€

Moët & Chandon Rosé Impérial (75cl) 100€
Magnum (1,5l) 200€

Moët & Chandon Ice (75cl) 110€
Moët & Chandon Ice Magnum (1,5l) 220€
Moët & Chandon Ice Rosé (75cl) 110€
Moët & Chandon Rosé Magnum (1,5l) 220€

VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut 110€
Veuve Clicquot Rich 100€

RUINART

Ruinart «Blanc de Blanc» 160€
Ruinart «Blanc de Blanc» Magnum (1,5l) 290€

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon Brut Luminus (75cl) 200€
Dom Pérignon Brut Magnum 600€

CRISTAL ROEDERER

Cristal Roederer 300€
Cristal Roederer Magnum 800€

KRUG

Krug Grande Cuvée 450€

VINS ROSÉS

COTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine du Mas des Armes «Cavalino» 2017
Bouteille (50cl) 22€
Bouteille (75cl) 35€
Magnum (1,5l) 60€

Puech Haut Prestige 2017
Bouteille (75cl) 35€
Magnum (1,5l) 60€
Jéroboam (3l) 155€

Gérard Bertrand «Diving into» 2017
Bouteille (75cl) 40€

COTÉ PROVENCE

Château Minuty Cuvée rosé Or 2017 (Cru classé)
Bouteille (75cl) 49€
Magnum (1,5l) 100€
Jéroboam (3l) 198€
Mathusalem (6l) 410€

Château Minuty Cuvée 281 2017 (Cru classé)
Bouteille (75cl) 98€

Château Saint-Maur «L'excellence» 2017
Bouteille (75cl) 45€
Magnum (1,5l) 92€
Jéroboam (3l) 199€
Mathusalem (6l) 436€

Château Sainte Marguerite Cuvée Symphonie (Cru classé depuis 1955)
Bouteille (75cl) 45€
Magnum (75cl) 95€
Jéroboam (3l) 210€

VINS BLANCS

COTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine du Mas des Armes «Les Heures Blanches» 2017
Bouteille (50cl) 22€
Bouteille (75cl) 35€

Domaine du Mas des Armes «L'âme des Pierres» 2015
Bouteille (75cl) 54€

Mas de Daumas Gassac 2016
Bouteille (75cl) 76€

Puech Haut Prestige 2017
Bouteille (75cl) 39€

Domaine Puech Haut «Tête de Bélier» 2016
Bouteille (75cl) 55€

Château de Gourgazaud « Les Vignes de ma mère » 2015
Bouteille (75cl) 49€

Domaine Alain Chabanon «Trélans» 2015
Bouteille (75cl) 59€

Domaine du Touch Moelleux 2016
Bouteille (75cl) 35€

VINS ROUGES

COTÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine du Mas des Armes «Grains de sagesse» 2016
Bouteille (50cl) 22€
Bouteille (75cl) 35€

Domaine du Mas des Armes «360» 2014
Bouteille (75cl) 54€
Magnum 2013 (1,5l) 170€

Puech Haut «Prestige» 2016
Bouteille (75cl) 39€

Château Puech Haut «Tête de Bélier» 2016
Bouteille (75cl) 55€
Magnum 2013 (75cl) 115€

Domaine Alain Chabanon «Les Boissieres» 2014
Bouteille (75cl) 60€

Domaine du Mas des Armes «Sainte Colombe»
Bouteille (75cl) 99€

Domaine Peyre Rose coteaux «Clos des Cistes» 2007
Bouteille (75cl) 120€

Domaine de la Grange des Pères de Laurent Vaillé 2015
Bouteille (75cl) 190€

FOODMENU

SERVICE DE 12H À 18H.



SALADES

SALADE D'ANTIPASTI DE LÉGUMES 19€
Penne rigate, olives taggiashe, poivron, artichaut, feta, courgette grillée, mesclun.

CHICKEN CAESAR SALADE 21€
Cœur de romaine, cantal, croutons, parmigiano regiano, tomates confites, poulet pané aux céréales, sauce caesar.

L'AUTHENTIQUE NIÇOISE AU THON ROUGE SNACKÉ 23€
Œufs de caille, anchois fumés, olives taggiashe, fèves, cébettes, pommes de terre grenaille, tomates cerise.

SALADE THAÏ 24€
Soba, wakame, cœur de palmier, mangue, noix de pecan, radis noir, crevettes panées aux flocons de pain, thon tataki.

TARTARES/CARPACCIOS

CEVICHE 21€
Filet de bar assaisonné au citron vert, lait de coco infusé de gingembre frais, mousseline de carotte blanche.

TATAKI DE THON 23€
Tataki de thon laqué à la prune, taboulé de céréales rafraîchi au citron vert combava.

TARTARE DE BŒUF 24€
Tartare de bœuf de Salers à la truffe et vieu parmesan.

SANDWICH

CLUB SANDWICH AU POULET 18€
Servi avec des pommes allumettes.

CÔTÉ TERRE

SERVICE DE 12H À 14H30

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AU BEURRE D'ISIGNY 26€
Servi avec des pommes allumettes.

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS 29€
Viande hachée minute, servi avec des pommes allumettes, oignon confit des cévennes, sucrine, sauce tartare.

CÔTÉ MER

LES HUITRES DE CAMARGUE AU POIVRE BLANC DE KAMPOT 22€
(6 pièces)

FILET DE LOUP FAÇON PANZANELLA 26€
Huile d'olive agrémentée de câpres, poivron, tomate, basilic et crouton de pain, accompagné d'une polenta onctueuse au parmesan.

LES PÂTES

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 29€
Palourdes, gambas, seiche, sauce marinière de moules de Bouchot.

RISOTTO DE SAINT JACQUES 32€
Risotto crémeux au parmesan, chips de jambon bellota, émulsion de citron confit.

LES TAPAS À PARTAGER

PLANCHE DOLCE VITA 26€
Jambon truffé, coppa, brochette tomate mozzarella, mortadelle, fromage speck.

PLANCHE IBÉRIQUE 36€
Jambon premium Bellota, chorizo, saucisson, manchego, croquette Ibérique.

PLANCHE ASIATIQUE 34€
Nems poulet, aiguillettes de poulet au céréales, crevettes panées aux flocons de pain, sashimis de thon aux herbes, tatakis de bœuf sauce huître.

PLANCHE DU MARAÎCHER 26€
Déclinaison de légumes régionaux, sauces et tapenades.

PLANCHE DE FRUITS 26€
Au fruits frais de saison.

LES HUITRES (6 PIÈCES) 22€
Les huitres de Camargue au poivre blanc de Kampot.

AIGUILLETES DE POULET (12 PIÈCES) 16€

CAVIAR

FORMAT 30g 105€
FORMAT 50g 175€

BELUGA 30g 120€
BELUGA 50g 190€

30 G + DOM PERIGNON 290€
50 G + DOM PERIGNON 350€



FORMULE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 20€ -
ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 25€ -

MENU ENFANT

16€/PERSONNE (-12ANS)

BLANCS DE POULETS PANÉS* OU POISSON DU JOUR* *SERVI AVEC FRITES, LÉGUMES OU PÂTES
GLACE VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE
BOISSON : SIROP OU SODA

DESSERTS

LA TARTE CITRON 12€
Meringue acidulée, sorbet thym citron.

TARTE FINE AUX POMMES BY LA VOILE BLEUE 12€
Tarte fine aux pommes, beurre aromatisé à la vanille bourbon.

DOM BABA AU RHUM 14€
Dom Baba au rhum, crème à la citronnelle, minestrone de fruits frais.

FONDANT AU CHOCOLAT 15€
Fondant au chocolat de la maison Valrhona, sauce vanille et cardamome.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 26€

LE CAFÉ GOURMAND 12€
Financier/macaron/gaspacho fruits rouges/mini mœlleux choco.

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 11€

CHOCOLAT LIÉGOIS 12€

CAFÉ LIÉGOIS 12€

COUPE FRUITS ROUGES 13€

LE COLONEL 15€

La consommation de produits extérieurs à l'établissement est interdite.
Les plats ne peuvent pas être modifiés.
Signaler vos allergies à votre serveur.
Prix service compris.

