



LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Campari Tonic, Americano.....	(10cl)	12€
St Germain, Apérol Spritz.....	(10cl)	12€
Martini Bianco, Martini Rosato, Extra Dry.....	(5cl)	6€
Kir (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche).....	(10cl)	8€
Muscat.....	(6cl)	5€
Ricard, Pastis 51.....	(4cl)	5€

LES BIÈRES

Corona.....	(35,5cl)	7€
Cubanisto.....	(33cl)	7€
Bud.....	(33cl)	7€
Bucket (Corona x10, Cubanisto x10 ou Bud x10).....		60€
Bucket Mix x10 (Corona, Cubanisto, Bud).....		60€

LES SODAS

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

LES EAUX

Vittel.....	(50cl)	5€
Vittel.....	(1l)	6,5€
Eau de Perrier.....	(1l)	6,5€

LES DIGESTIFS

Armagnac, Calvados, Poire, Mirabelle.....	(4cl)	9€
Cognac Hennessy Fine.....	(4cl)	12€
Cognac Hennessy X0.....	(4cl)	42€

LE VIN PÉTILLANT FREIXENET

Brut.....	(75cl)	40€
Ice.....	(75cl)	45€
Elyssia.....	(75cl)	50€

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 TAPAS À PARTAGER

PLANCHE IBÉRIQUE 36€

Jambon premium Bellota, chorizo, saucisson, manchego.

PLANCHE ASIATIQUE 34€

Nems poulet, aiguillettes de poulet aux céréales, crevettes panées aux flocons de pain, sashimi de thon aux herbes, tataki de bœuf sauce d'huître

TATAKI DE THON 25€

Caramel soja, coriandre, cébette, oignon frit

DÉCLINAISON DE MOZZA 25€

Buratta et mozzarella, focaccia, huile parfumée AOP, tartare de tomate.

ASSORTIMENT DE CROQUETAS ESPAGNOLES 15€

Jambon ibérique, morue, poulet.

VÉGÉTARIEN LOCAVORE 16€

Légumes frais et racines de nos régions, houmous, tapenade.

LE TOUT TRUFFE 23€

Bruschetta mozzarella truffée, brie truffé, artichauts à la truffe, jambon à la truffe.

PLANCHE DE FRUITS 26€

Découpe de fruits frais, brochette de Guimauves, chocolat chaud aux éclats de daim, caramel beurre salé.

SARDINILLAS * 9€

La boîte traditionnelle accompagnée d'un pain beurré.

CHIPIRONES * 10€

Toute la saveur du pays basque, à base de calamar.

PIMENTOS DEL PADRÓN * 10€

Petits piments doux espagnols, sautés au gros sel et à l'huile d'olive.

* TAPAS INDIVIDUELS

Prix service compris.

LES COCKTAILS

CRÉATIONS 14€

VODKA

GINGER BERRY La parfaite symbiose entre la puissance de la vodka, l'acidité du citron vert et la douceur de la framboise, le tout relevé au Ginger Beer.

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.

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.

RHUM

ACAPULCO Osez l'extase du rhum lié à l'amaretto accompagné de l'ananas vanillé pour une saveur en bouche absolue venue de la côte Pacifique mexicaine.

ÉBÈNE Un cocktail tropical et frais, à base de rhum, associé au fruit de la passion et aux fruits rouges, alliant acidité et douceur.

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.

WHISKY

LYNCHBURG LEMONADE Voyagez au cœur de la distillerie historique, en découvrant cette alliance fraîchement boisée du Jack Daniel's Rye, du triple sec orangé et du sucre de canne, accompagnée de son eau gazeuse à base d'extraits de citron vert.

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

DEEP GREEN Tendance et branchée, cette combinaison saura vous surprendre par sa fraîcheur et son audace. Le gin associé au concombre et au basilic donne un mélange somptueux.

TEQUILA

PURPLE MOUNTAIN Laissez-vous submerger par la fraîcheur de la tequila accompagnée de la fine douceur de la mûre afin de vivre un véritable voyage.

VIN PÉTILLANT

LA 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 ROYAUX 16€

LA VOILE BLEUE Une version de l'incontournable Blue Lagoon revisitée avec une pointe de sucre de canne ajustée au Freixenet.

L'IMPÉRIAL L'agréable alliance de notre vin pétillant et de la vodka, à laquelle s'ajoutent fraise et citron vert.

L'ITALICUSPRITZ La très fine amertume typiquement italienne de la gentiane, fraîchement portée par les agrumes et les fleurs dans son vin pétillant.

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

ET NOS VARIANTES Mojito Fraise, Fraise Vanille, Framboise, Framboise Spéculoos, Passion...

COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

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

COCO PINK L'explosion des saveurs de la fraise, de l'ananas et de la coco, alliée à la vanille fera frémir vos papilles.

EXOTIC Ce mélange d'ananas, passion et de menthe fraîche juste équilibré vous transportera vers le soleil d'été.

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

VIRGIN MOJITO Pour les adeptes du grand classique. Le tout sans alcool.

« Nos bartenders sont également à votre disposition afin de vous confectionner nos cocktails classiques »

MENU

45€ / Personne

L'ŒUF PARFAIT BIO

Mousse d'oursins aux copeaux de poutargue. Mouillettes d'asperges vertes.

ou

FOCACCIA AUX "TOMATES INSOLITES"

Chantilly de mozzarella, huile d'olive de Mr Puccini.

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD IGP FRANCE

Farandole de jeunes légumes croquants, réduction de sangria, éclats de morilles.

ou

TURBOT À LA PLANCHA ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

Risotto aux algues, émulsion de champagne.

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS

Crèmeux de pistaches torréfiées, meringue, framboises fraîches et marmelade framboise.

ou

FINGER CHOCOLAT AU LAIT - BANANE

Mousse cacao et compotée de bananes caramélisées.

MENU ENFANT

ENTRÉE

NUGGETS DE POULET

ou

**FILET DE POISSON À
LA PLANCHA**

ACCOMPAGNEMENT

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

ou

FRITES FRAICHES

DESSERT

PALETTE DE MIGNARDISES

ou

**GLACE ARTISANALE 100 %
NATURELLE**

Boissons : jus de fruits

Prix service compris.

LES SALADES

CHICKEN CAESAR SALADE ŒUF MOLLET 22€

Coeur de romaine, cantal, croutons, Parmigiano Reggiano, tomates confites, poulet pané aux céréales, sauce caesar.

L'AUTHENTIQUE NIÇOISE AU THON ROUGE SNACKÉ 23€

Œuf, anchois fumés, olives, fèves, cébettes, tomates cerises, pommes de terre des sables.

POKE BOWL « MARINED SALMON SPICY » 19€

Riz, avocat, carottes, fèves de soja, wakamé, soja, saumon épicé, sésame et cébettes.

LA BAO BUN, BŒUF AU SAKÉ 24€

Vermicelle, carottes, concombres, soja, laitue, coriandre, menthe, nems, bœuf au saké, sauce nuoc mam.

Servies uniquement le midi

LES ENTRÉES

FOCACCIA AUX "TOMATES INSOLITES" 16€

Chantilly de mozzarella, huile d'olive de Mr Puccini.

GOURMANDISE DE HOMARD ET AVOCAT 26€

Sauce vierge au piment d'Espelette, émulsion à la mangue.

L'ŒUF PARFAIT BIO 23€

Mousse d'oursins aux copeaux de poutargue. Mouillettes d'asperges vertes.

CANARD DANS TOUS SES ÉTATS 24€

Foie gras mi-cuit, magret fumé, effiloché de confit, Marmelade de rhubarbe et grenade.

Prix service compris.

LES CARPACCIOS / LES TARTARES

CÉVICHE DE SAINT-JACQUES CITRON CAVIAR 22€

Mousseline de patates douces, betteraves de Chioggia et racines.

SAUMON EN TARTARE ET CARPACCIO 20€

Crème de mascarpone, moutarde au wasabi. Arlequin aux deux céleris, yuzu.

CARPACCIO DE BŒUF MATURE 24€

Au parfum de truffe et vieux Parmesan.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 25€

Notre fameux tartare découpé dans le filet, soigneusement assaisonné.

Moutarde violette au goût de raisin et jeunes pousses d'épinards.

Accompagnés de salade et frites fraîches.

LES PÂTES ET GNOCCHIS

LINGUINES DE COQUILLAGES PERSILLÉS 22€

Casserons et couteaux, bouillon crémeux de crustacés.

LINGUINES « VÉGÉTARIEN » 20€

Aux légumes du moment, pesto de tomates, olives cassées.

GNOCCHIS À L'ITALIENNE 18€

Aux jeunes pousses d'épinards, crémeux de mascarpone, pignons et tomates confites.

RISOTTO DE ST-JACQUES 32€

Crémeux de Parmesan, chips de jambon Bellotta.

Prix service compris.

LES POISSONS

HOMARD DÉCORTIQUÉ	51€
Beurre de corail poêlé au piment d'espelette, mousseline de patates douces, asperges vertes, éclats de pistache.	
FILET DE LOUP CRISPY DE CHORIZO IBÉRIQUE	27€
Risotto façon paëlla. Ecume de poivrons, citron combawa.	
NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES À LA TRUFFE	28€
Écrasé de céleri aux herbes.	
TURBOT À LA PLANCHA ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE	29€
Risotto aux algues, émulsion de Champagne	

LES VIANDES

«THE BIG» BURGER	29€
Bœuf origine France haché minute, crème de Comté, chips de bacon, oignons frits des Cévennes, sucrine et tomates d'antan. Frites fraîches.	
MIGNON D'AGNEAU DE SISTERON	28€
Arrosé et caramélisé, éclats de truffes, chips de panais, écrasé de pommes de terre.	
BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD IGP FRANCE	29€
Farandole de jeunes légumes croquants, réduction de sangria, éclats de morilles.	
BURGER VÉGAN 100% VÉGÉTAL DE LA VOILE BLEUE	22€
Caviar d'aubergine, carpaccio de tomates, steak végétal et confit d'oignons des Cévennes. Frites fraîches et jeunes pousses.	
NOIX D'ENTRECÔTE «BLACK ANGUS AUSTRALIE»	41€
Élevé aux grains 150 jours. Écrasé de légumes frais aux saveurs d'antan.	

Prix service compris.

LES DESSERTS

TARTELETTE AGRUMES, SORBET PAMPLEMOUSSE	11€
Crème citron, segments d'agrumes et citrons confits.	
PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS	12€
Crèmeux de pistaches torréfiées, meringue, framboises fraîches et marmelade framboise.	
FINGER CHOCOLAT AU LAIT - BANANE	14€
Mousse cacao et compotée de bananes caramélisées.	
DULCEY «VALRHONA» NOISETTES	13€
Biscuit noisettes, mousse chocolat et glace dulcey.	
TATIN AU MIEL DE LAVANDE	12€
Pommes Pink Lady caramélisées, raisins secs, caramel au beurre salé, glace vanille.	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	14€
Crème anglaise de Whisky.	
CAFÉ GOURMAND	12€

LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	11€
CHOCOLAT LIÉGOIS	12€
CAFÉ LIÉGOIS	12€
COUPE FRUITS ROUGES	13€
LE COLONEL	15€

Prix service compris.

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

RUINART

Ruinart «Blanc de Blancs»	(75cl)	140€
Ruinart «Blanc de Blancs» Magnum	(1,5l)	290€

DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon Brut Luminus	(75cl)	210€
Dom Pérignon Brut Luminous Magnum	(1,5l)	600€

CRISTAL ROEDERER

Cristal Roederer	(75cl)	300€
------------------------	--------	------

Prix service compris.

LE CAVIAR

FORMAT 30G **105€**

FORMAT 50G **175€**

Servi avec ses «croustissian» au seigle, crème épaisse de Normandie.



Prix service compris.