



# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

St Germain, Apérol Spritz, Campari, Tonic .....	(4cl)	12€
Americano .....	(6cl)	12€
Martini Bianco, Rosato, Rosso, 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 XO .....	(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 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.

## MOJITOS 10€

**MOJITO CLASSIC** Rhum, menthe fraîche, citron vert, 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, 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

## CHAIR DE CRABE & CREVETTES

Perles de truite, fines herbes.

ou

## TOMATES À L'ANCIENNE, BURRATA DES POUILLES

Gressins au Parmesan, huile d'olive AB de M Puccini.

## MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS

Sauce miel & figues, mousseline de céleri.

ou

## FILET DE TURBOT À LA PLANCHA

Fleur de sel de Camargue, risotto au Parmesan, citron confit.

## PAVLOVA AUX FRUITS DES ÎLES

Crèmeux mangue, coulis de mangue, fruits de la passion, brunoise de mangue.

ou

## FINGER CHOCOLAT AU LAIT & FRAMBOISES

Sorbet framboises, mousse chocolat au lait, compotée de framboises.

# MENU ENFANT (-10 ANS)

15€ / Enfant

## ENTRÉE

**NUGGETS DE POULET**

OU

**FILET DE POISSON À  
LA PLANCHA**

## ACCOMPAGNEMENT

**LINGUINE**

OU

**FRITES FRAICHES**

## DESSERT

**PALETTE DE MIGNARDISES**

OU

**GLACE ARTISANALE 100 %  
NATURELLE**

Boissons : jus de fruits

Prix service compris.

## LES SALADES

**SALADE CAESAR** ..... 22€

Cœur de romaine, emmental, croûtons, Parmesan, tomates cerises, poulet pané aux céréales, sauce César.

**POKE BOWL VÉGÉTARIEN** ..... 21€

Riz, avocat, carottes, fèves de soja, concombre, oignons, cébettes, mangue, tofu, cacahuètes.

**SALADE NIÇOISE AU THON MI CUIT** ..... 23€

Œuf, anchois fumé, olives, fèves de soja, cébettes, tomates cerises, pommes de terre ratte.

**BÒ BÚN, BŒUF SAUTÉ** ..... 24€

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

Servies uniquement le midi

## LES ENTRÉES

**TOMATES À L'ANCIENNE, BURRATA DES POUILLES** ..... 18€

Gressins au Parmesan, huile d'olive AB de M Puccini.

**FOIE GRAS DE CANARD « MAISON »** ..... 24€

Mi-cuit au torchon dans un bouillon de légumes, compotée de pommes au piment d'Espelette, pain d'épices.

**CHAIR DE CRABE & CREVETTES** ..... 22€

Perles de truite, fines herbes.

**DUO HOMARD AVOCAT** ..... 27€

Jeunes pousses de salade, émulsion mangue.

Prix service compris.

## LES CARPACCIOS / LES TARTARES

**TARTARE DE SAUMON** ..... 22€

Aneth, coriandre, combawa, pommes fruits.

**TATAKI DE THON** ..... 22€

Réduction soja, sésame, coriandre, cebettes, oignons frits.

**CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ « BLONDE D'AQUITAINE »** ..... 24€

Copeaux de Parmesan, huile de Pesto, pignons de pin, roquette.

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS** ..... 25€

Aux couteaux, Basilic frais, moutarde au moût de raisin, câpres, cornichons, oignons, sauce cocktail.

**Nos tartares et carpaccios sont accompagnés de salade ou frites fraîches.**

## LES PÂTES ET GNOCCHIS

**LINGUINES AUX TELLINES & COUTEAUX** ..... 22€

Persillades, copeaux de Parmesan.

**LINGUINES « VÉGÉTARIEN »** ..... 20€

Légumes du moment, tomates cerises, olives cassées.

**GNOCCHIS À L'ITALIENNE** ..... 18€

roquette, tomates cerises, crème de Parmesan, pignons de pin.

**RISOTTO AUX GAMBAS** ..... 29€

Coulis de crustacés, crème & tuile de Parmesan.

Prix service compris.

## LES POISSONS

<b>SOLE ENTIÈRE PLANCHA (350 GR)</b> .....	<b>34€</b>
Beurre Meunière, câpres, dés de citron, persil & croûtons, salicornes.	
<b>PAVÉ DE THON MI-CUIT AU SÉSAME</b> .....	<b>28€</b>
Caviar d'aubergines, roquette et Parmesan, tomates rôties.	
<b>FILET DE TURBOT PLANCHA</b> .....	<b>29€</b>
Fleur de sel de Camargue, risotto au Parmesan, citron confit.	
<b>FILET DE LOUP &amp; CRISPY DE CHORIZO IBÉRIQUE</b> .....	<b>27€</b>
Risotto façon paella, écume de poivrons, citron combawa.	

## LES VIANDES

<b>THE BIG BURGER (180 GR)</b> .....	<b>29€</b>
Steak de Bœuf origine France, crème de Comté, oignons frits, chips de lard fumé, roquette, tomate à l'ancienne, frites fraîches.	
<b>CÔTE DE VEAU « TERRE &amp; MER » (350 GR)</b> .....	<b>32€</b>
Cuisson lente, langoustine rôtie, coulis de langoustines, linguines.	
<b>MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS (300 GR)</b> .....	<b>29€</b>
Sauce miel & figues, mousseline de céleri.	
<b>FILET DE BOEUF ORIGINE FRANCE (200 GR) ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ</b> .....	<b>30€</b>
Petite ratatouille & pomme Anna.	
<b>BURGER VEGAN 100% VÉGÉTAL</b> .....	<b>22€</b>
Caviar d'aubergines, tomate cœur de bœuf, steak de Tofu & soja, oignons frits, roquette, panisse, Frites fraîches.	

Prix service compris.

## LES DESSERTS\*

<b>PAVLOVA AUX FRUITS DES ÎLES</b> .....	<b>12€</b>
Crèmeux mangue, coulis de mangue, fruits de la passion, brunoise de mangue.	
<b>FINGER CHOCOLAT AU LAIT &amp; FRAMBOISES</b> .....	<b>12€</b>
Sorbet framboises, mousse chocolat au lait, compotée de framboises.	
<b>SOUPE DE FRUITS ROUGES, SORBET FROMAGE BLANC</b> .....	<b>12€</b>
Éclats de pistaches.	
<b>SABLÉ BRETON, PÊCHE POCHÉE AU ROMARIN</b> .....	<b>12€</b>
Coulis de pêche, sorbet pêche.	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	<b>12€</b>

## LES COUPES GLACÉES

<b>GLACE 1 BOULE</b> .....	<b>3,50€</b>
<b>DAME BLANCHE</b> .....	<b>11€</b>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	<b>12€</b>
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> .....	<b>12€</b>
<b>COUPE FRUITS ROUGES</b> .....	<b>13€</b>
<b>LE COLONEL</b> .....	<b>15€</b>

## FROMAGE

<b>ASSIETTE DE FROMAGE (SAINT MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD)</b> .....	<b>12€</b>
--	------------

\* Les desserts sont à commander en début de repas afin que notre Pâtissier les prépare «Vincent RIOU».

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€

Dom Pérignon «20 ans d'âge».....	(75cl)	365€
----------------------------------	--------	------

Prix service compris.

# LE CAVIAR

**FORMAT 30G** ..... **105€**

**FORMAT 50G** ..... **175€**

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



Prix service compris.