

DEJEUNER : 12h - 16h
LUNCH : 12:00 - 4:00 pm

FRUIT DE MER | *SEAFOOD*

HUITRES FINES DE CLAIRES N°2
OYSTERS 'FINES DE CLAIRES' NO 2

3pcs - 12

6pcs - 24

9pcs - 34

CREVETTES BOUQUET 6PCS - 22
SHRIMPS BOUQUET 6PCS

HOMARD CUIT
BOILED BOSTON LOBSTER

Entier / whole (400gr) - 55

Demi / half - 27.5

BULOTS 6PCS - 18
BULBS 6PCS

CEVICHE ET TARTARE
CEVICHE AND TARTAR

Garnis de chips de pomme de terre, pain Carasau et mesclun de salade

Served with potato chips, Carasau bread and mesclum salad

CEVICHE DE CREVETTE À LA MANGUE,
GINGEMBRE ET LAIT DE COCO - 22
*SHRIMP CEVICHE WITH MANGO,
GINGER AND COCONUT MILK*

CEVICHE DE POULPE À LA TOMATE
ET AUX HARICOTS BLANCS - 26
*OCTOPUS CEVICHE WITH TOMATO
AND WHITE BEANS*

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES
ET RADIS ROSES - 24
*SEA BREAM CEVICHE WITH CITRUS
AND ROSES RADISH*

TARTARE DE SAUMON À L'ANETH
ET POMME GRANNY SMITH - 26
*SALMON TARTARE WITH DILL
AND GRANNY SMITH APPLE*

TARTARE DE THON AUX GRAINES
DE SÉSAME SAUCE PONZU - 34
TUNA TARTARE WITH SESAME SEEDS PONZU SAUCE

TARTARE DE BŒUF AUX CONDIMENTS - 33
BEEF TARTARE WITH CONDIMENTS

TARTARE DE TOMATE AU BASILIC
ET BILLES DE MOZZARELLA - 18
*TOMATO TARTARE WITH BASIL
AND MOZZARELLA BALLS*

BAGNA CAUDA

Panier de crudités, sauce tapenade, anchoyade et crème de fromage

à la ciboulette - 20

Basket of raw vegetables, black olives paste, anchovy paste

and cheese cream with chives

DESSERTS | *DESSERTS*

YAOURT GLACÉ BIO - 10
ORGANIC FROZEN YOGHURT

GLACES - 8
ICE CREAM

ATELIER DE FRUITS FRAIS DE NOS RÉGIONS - 12 - 24 - 47
FRESH FRUITS PLATTER

MILK SHAKE - 13

Chocolat | *Chocolate*

Fraise | *Strawberry*

Vanille | *Vanilla*

ICE COFFEE / TEA

Crema - 6

Café 100% arabica et lait glacé / *Iced Coffee 100% arabica, milk*

Homemade Ice Coffee - 10

Homemade Ice Tea - 10

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Expresso - 6

Cappuccino, café crème, chocolat - 7.5

Assortiment de thés, infusions - 7.5

JUS DE FRUITS + LEGUMES FRAIS
FRUIT JUICES + FRESH VEGETABLE

Orange | *Orange* - 11

Pamplemousse | *Grapefruit* - 11

Citron | *Lemon* - 11

Ananas | *Pineapple* - 13

Pomme | *Apple* - 13

Fraise | *Strawberry* - 13

Banane | *Banana* - 13

Carotte | *Carrot* - 13

Pastèque | *Watermelon* - 13

JUS DE FRUITS CLASSIQUES - 9
FRUIT JUICES

Ananas, pomme, tomate, pamplemousse, pêche, abricot

Pineapple, apple, tomato, grapefruit, peach, apricot

SOFTS + EAUX MINERALES
SOFT DRINKS + MINERAL WATER

Pepsi, Pepsi Max - 8

Thomas Henry Tonic, Bitter lemon, Ginger Ale - 8

Ice Tea pêche, 7up, Orangina - 8

1/2 Evian, 1/2 Badoit, Perrier - 7

Red Bull - 9

Coconut Water - 11

Fresh Coconut - 25

Prix en euros €, Taxes et service inclus - Prices in euros €, Taxes and service included



APEROL SPRITZ – 18

Apérol, Prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange
Apérol, Prosecco, soda water and slice of orange

Créé en 1919 à Venise, Apérol est un apéritif doux amer à la couleur orange étincelante et au goût unique. Apérol connaît un succès international, particulièrement à travers « Apérol Spritz » le n°1 des apéritifs italiens.
Created in Venice in 1919, Apérol is a bright orange coloured bitter aperitif with a unique taste. Apérol is mainly known thanks to the Apérol Spritz aperitif very popular in Italy.

ALANG COINTREAU FIZZ – 18

Cointreau, jus d'orange frais, gingembre et limonade
Cointreau, fresh orange juice, fresh ginger and lemonade

Libre adaptation du célèbre « Cointreau Fizz ». Ce cocktail frais & léger allie la douceur de l'orange et du Cointreau au gingembre, le tout complété par une limonade artisanale.
Adapted from the famous « Cointreau Fizz » this light and refreshing cocktail blends the sweetness of the orange together with the spiciness of ginger topped up with a traditional lemonade.

SPRITZ "MAISON" - 18 "HOMEMADE" SPRITZ

CHERRY SPRITZ
Amaretto, sirop de cerise, citron vert, menthe, Prosecco
Amaretto liquor, cherry syrup, lime, fresh mint, Prosecco

FIORENTE SPRITZ
Liqueur de sureau Fiorenite, citron vert, menthe, Prosecco
Fiorenite elderflower liquor, lime, fresh mint, Prosecco

G&G SPRITZ
Gin Mare, ginger beer, citron vert, Prosecco
Mare gin, ginger beer, lime, Prosecco

LILLET SPRITZ
Lillet blanc, Perrier, fruits frais, purée de yuzu, Prosecco
Lillet, soda water, fresh fruits, yuzu puree, Prosecco

COCKTAILS SLUSHY "MAISON" - 18 "HOMEMADE" SLUSHY COCKTAILS

SLUSHY MARGARITA
Téquila, Cointreau, Amaretto, purée de yuzu, sirop de cerise
Téquila, Cointreau, Amaretto, yuzu puree, cherry syrup

BOURBON PEACH SLUSH
Makers Mark Bourbon, pêche fraîche, Ginger Ale
Makers Mark Bourbon, fresh peaches, Ginger Ale

SLUSHY PISCO SOUR
Pisco, jus de citron vert, purée de Yuzu, cassonade
Pisco, lime juice, Yuzu puree, brown sugar

WATERMELON COOLER
Rhum Sailor Jerry, pastèque fraîche, citron vert, eau de coco
Sailor Jerry Rum, fresh watermelon, lime, coconut water

COCKTAILS CLASSIQUES - 18 CLASSIC COCKTAILS

Alexander, Bloody Mary, Campari Tonic, Caipirinha, Cosmopolitan, Daiquiri, Disaronno Sour, Gin Fizz, Grasshopper, Lynchburg Lemonade, Manhattan, Mojito, Negroni, Piña Colada, Planter's Punch, Tequila Sunrise...

COCKTAILS SANS ALCOOL - 16 VIRGIN COCKTAILS

BLUEBERRY SOFT SERVE
Lait d'amande, myrtilles, mangue, eau de coco
Almond milk, blueberries, mango, coconut water

SECRET OF WELLNESS
Jus de Goji, jus de cranberry, Aloé Vera, purée de rhubarbe, gingembre
Goji & cranberry juices, Aloe Vera, rhubarb puree, fresh ginger

PASSION VICTIM
Framboises fraîches, jus de passion, jus d'orange, purée de yuzu
Fresh raspberry, passion fruit, orange juice, yuzu puree

STRAWBERRY & THYME SLUSHIES
Fraise, thym, thé vert
Fresh strawberries, thyme, green tea

REVEAL... « ENERGY »
Pêche, ananas, crème de coco, banane
Peach, pineapple, coconut cream, banana

DETOX
Fraise, framboise, ananas, citron, miel, aloe véra
Strawberries, raspberries, pineapple, lemon, honey, aloe vera

BIERES | BEERS

1664
Pression | *Draught* 30 cl. 9
Pression | *Draught* 50 cl. 12

Heineken 0.0 / Corona 33cl - 10
Lieffmans Fruitesse / Lieffmans Yell'oh 33cl - 12
Carlsberg 33cl - 15

ALCOOLS | ALCOHOL

GINS
Beefeater - 15
Hendrick's - 17
Forrest Summer - 20
G'vine - 17
Mare - 17
Juillet - 24

RHUMS
Bacardi - 15
Sailor Jerry - 17
Plantation «Pineapple» - 17
Don Papa 10 ans - 24
Zacapa 23 - 35

TEQUILAS
Olmea Blanco - 15
Milagro Silver - 15
Milagro Reposado - 17
Patron Café - 17
Altos Blanco - 24

VODKAS
Absolut - 15
Fair - 17
Grey Goose - 17
Beluga - 19
Belvédère Unfiltered - 24

WHISKIES
Ballantine's - 15
Jack Daniel's, Jameson - 15
Johnnie Walker Black Label, Monkey Shoulder - 17
Chivas 12 ans, The Glenlivet - 17
Lagavulin 16 ans, Macallan 12 ans - 24

APÉRITIFS / LIQUEURS -13
Amaretto, Chambord, Cointreau, Cointreau Noir, Fair Café, Fair Goji, Fernet Branca, Grand Marnier, Get 27, Get 31, Limoncello, Malibu, Ricard, Pastis, Sambucca

VINS + CHAMPAGNES WINES + CHAMPAGNES

VINS BLANCS | WHITE WINES

Côtes de Provence «house wine»
Verre 12 - Bouteille 49

Sancerre D.Roger
Sauvignon 100%
Verre 14 - Bouteille 69

Macon Versé « Domaine de la Jobeline »
Chardonnay 100%
Verre 14 - Bouteille 65

Chablis 1^{er} Cru
Chardonnay 100%
Verre 14 - Bouteille 89

VINS ROSES | ROSE WINES

Côtes de Provence «house wine»
Verre 12 - Bouteille 49

Château Gassier «Pas des Moines»
AOC Côtes de Provence
Verre 12 - Bouteille 52

Domaine Ott « Château de Selle »
AOC Bandol
Verre 14 - Bouteille 90 - Magnum 210

Château Léoube « Le Secret de Léoube »
AOC Côtes de Provence
Bouteille 85 - Magnum 199 - Jéroboam 495

VINS ROUGES | RED WINES

Côtes de Provence «house wine»
Verre 12 - Bouteille 49

Sancerre P.Jolivet
Pinot Noir 100%
Verre 14 - Bouteille 82

CHAMPAGNES BLANCS | WHITE CHAMPAGNES

Laurent Perrier Verre 19 - Bouteille 110 - Magnum 210
Ruinart « Blanc de blancs » Bouteille 280
Cristal Roederer Bouteille 390
Dom Pérignon Bouteille 390 - Magnum 900

CHAMPAGNES ROSES | ROSE CHAMPAGNES

Laurent Perrier Rosé Verre 23 - Bouteille 180
Billecart Salmon Rosé 1/2 Bouteille 90 - Bouteille 165 - Magnum 330
Cristal Roederer Rosé Bouteille 530
Dom Pérignon Rosé Bouteille 590