



## *Bar & Plage*

### *Nos Tapas sur planches...*

#### **PLANCHE OCÉANE**

Friture de calamars, palourdes à l'ail noir, gravlax de saumon, moules gratinées, queues de crevettes marinées, accras de morue, potatoes

**32€**

#### **PLANCHE PAN CON TOMATES**

Jambon ibérique, toast aillés, tartare de tomates maison

**21€**

#### **PANIER PRINTANIER ET SON ANCHOÏADE MAISON**

Carottes couleurs, choux fleur couleurs, céleris, radis, tomates (Sauce anchoïade)

**14€**

### *...Ou à l'unité :*

Accras de morue	<b>10€</b>	Bol de palourdes à l'ail noir	<b>12€</b>
Couteaux persillés	<b>19€</b>	Stick de mozzarella	<b>10€</b>
Friture de calamars	<b>13€</b>	Bol de potatoes	<b>5€</b>
Moules gratinées	<b>10€</b>	Tenders de poulet	<b>10€</b>

Page suivante



# Nos Cocktails

## Classiques 10€

### MOJITO

Rhum 3 Rivières ambré, citron vert, angostura, menthe fraîche, sucre roux

### MOJITO FRAMBOISE

Rhum 3 Rivières ambré, citron vert, purée de framboises, menthe fraîche, sucre roux

### MOJITO SPICY

Rhum Sailor Jerry, citron vert, angostura, gingembre frais, menthe fraîche, sucre roux

### CAÏPIRINHA

Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre roux

### TI-PUNCH

Rhum 3 Rivières ambré, citron vert, sucre roux

### SPRITZ

Apérol, Prosecco Riccadonna, schweppes tonic, tranche d'orange

### PIÑA COLADA

Rhum Blanc Lamauny, crème de noix de coco, ananas, sirop de cannelle

### CUBA LIBRE

Rhum 3 Rivières ambré, citron vert, coca-cola

## Signatures...

**COMING SOON!**

## Caipirinha Premium 13€

### SÃO PAULO

Cachaça **Engenho Da Vertente**, citron vert, sucre

### BAHIA

Cachaça **Abelha**, citron vert, sucre

### GERAIS

Cachaça **Germana**, citron vert, sucre

## Gin Tonic Premium 14€

Servi en perfect serve avec le tonic de votre choix

### - NORMINDIA

Calvados - France

Notes de pomme, orange, coriandre, cannelle.

### - HENDRICK'S MIDSUMMER SOLSTICE

Distilled Gin - Écosse

Notes de concombres, pétales de rose, floral.

### - APOSTOLES

Gin à base maté - Argentine

Notes d'eucalyptus, menthe poivrée, zeste de pamplemousse.

### - THE BOTANIST

Dry Gin - Islay, Écosse

À base de 22 plantes. Complexe et sophistiqué

Page suivante



## Cocktails sans alcool 8€

**CHATON** (Mangue, ananas, framboise, sirop de vanille)

**SWEET COCO** (crème de noix de coco, jus de pomme, gingembre, jus d'ananas, eau de coco)

**ALOHA** (Jus de maracuja, citron vert, verveine, purée de mangue, eau de coco)

**MOJITO LOCO** (Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, perrier)

## Les Salades (Servis uniquement de 12h à 18h)

### CAESAR

Salade sucrine, copeaux de parmesan, tenders de poulet, croûtons à l'ail, graines de céréales, sauce caesar (citron, anchois, ail, parmesan)

18€

### JAPONAISE

Julienne de chou blanc mariné, tataki de thon en croûte de sésame, wakamé, julienne de carottes, crevettes marinées, sésame, sauce japonaise (sauce soja, sauce nuoc mam, huile d'olive, vinaigre de riz)

19€

### POKE BOWL

Mélange de Quinoa, boulgour et lentilles corail, gravlax de saumon, épinards, avocat, mangue, radis rose, oignons rouge, sauce indienne maison

18€

## Les «En-Cas» (Servis uniquement de 12h à 18h) «

### BURRATA ET TOMATES À L'ANCIENNE

Émulsion basilic

15€

### SANDWITCH NORDIQUE

Jeune pousse, gravlax de saumon, sauce philadelphia, citron et ciboulette, radis rose

12€

*Nos Huitres (de Bouzigues) : les 6 - 12€      les 9 - 16€      les 12 - 20€*

## FORMULE PLAGE

**DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOUR FÉRIÉS ET VEILLES DE JOURS FÉRIÉS**

**CHIENS ET PIQUE-NIQUES INTERDITS  
SERVI UNIQUEMENT SUR LA PLAGE**

**TRANSAT / BED + MATELAS + PARASOL + SALADE REPAS + 1/2 EAU MINÉRALE**

**FORMULE TRANSAT : 28€ // FORMULE BED : 34€**  
(supp 3€ 1ère ligne)

Page suivante



## Les Coupes glacées

9€

**CARAMEL LIÉGEOIS** : Vanille Bourbon, caramel beurre salé, nappage caramel, chantilly, amandes grillées

**CHOCOLAT LIÉGEOIS** : Chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

**CAFÉ LIÉGEOIS** : Café Arabica, café froid, chantilly, amandes grillées

**DAME BLANCHE** : Vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

**FRAÎCHEUR** : Fraise, framboise, pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly

**EXOTIQUE** : Mangue, passion, noix de coco, coulis de fruits, chantilly

**LÉZARD** : Spéculoos, caramel beurre salé, vanille Bourbon, nappage caramel, chantilly

**COLONEL** : Vodka, citron

12€

## Les Gaufres

4,50€

**AU CHOIX** : Sucre, Nutella, Chantilly, Chocolat Chaud, Miel

## Les Sorbets & Glaces

**SORBET** : Citron, framboise, fraise, passion, mangue, noix de coco, pêche de vigne

**GLACE** : Chocolat valrhona, vanille bourbon, caramel beurre salé, café arabica, spéculoos

**1 BOULE : 2€   2 BOULES : 4€   3 BOULES : 6€** sup. chantilly ou chocolat chaud : 1€

## Les Gourmandises

**MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CARAMEL BEURRE SALÉ** 10€  
servi chaud avec une boule de glace vanille Bourbon (15 min d'attente)

**PYRAMIDE DE GAUFRES** sur glace vanille Macadamia caramel, chantilly, sauce nutella © 10€

**LE VRAI PAIN PERDU**, glace vanille Bourbon et nappage confiture de lait 10€

**FOLIE DE FRUITS ROUGES** (Fraises, framboises, groseilles, mûres), sorbet fraise avec morceaux de fruits, coulis de fruits rouges, feuilleté croustillant, chantilly 12€

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**, assortiment de mignardises 10€

**BABA AU RHUM DE VOTRE CHOIX** : - **El Libertad** (Republique Dominicaine) 13€  
- **Plantation Grande Reserve** (Les Barbades)

**DIGESTIF GOURMAND** 13€

Alcool classique + Espresso + mignardises (avec Alcool supérieur : supplt 3,00 €)

### LES APÉRITIFS

Anis (3cl), vins cuits (4cl), kir (10cl) 4€

Verre de Prosecco (10cl) 5€

### LES BIÈRES

Pression Estrella Blonde (25cl) 3,50€

Monaco, panaché (25cl) 4€

### LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

Hoegaarden, Bud, Desperados, Corona 6,50€

Heineken sans alcool (25cl) 5,50€

6 Corona Bucket (6 bouteilles) 33€

### LES ALCOOLS (4cl)

(DEMANDER LA CARTE DES DIGESTIFS)

Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs 7,50€

Alcool + **HEXIS** 9,50€

Cognac Rémi Martin 13€

### LES SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

Energy drink (25cl) **HEXIS** 5,50€

Coca, Schweppes, Limonade, Fuzetea, Perrier (33cl) 4€

Jus de fruits et nectars (25cl) 4€

Fruits pressés (25cl) 5,50€

Sirops à l'eau (33cl) 2,50€

Vittel, San Pellegrino (100cl) 6,50€

### LES CAFÉS, THÉS ET INFUSION

Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / Noisette 2,20€

Thés / Infusions 3,90€

Grand café / Café-crème / Chocolat Chaud 4,00€

Capuccino 4,50€

Café Viennois / Chocolat Viennois / Café Frappé 5,50€

### LES PETITS DÉJEUNERS (JUSQU'À 11H)

**Classique** : Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits, toast, beurre et confiture (+2€ Fruits Pressés) 8€

Prix nets en euros, taxes et service compris

Règlements uniquement par : CB (minimum 10 euros) et espèces - PAS de tickets restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Merci de votre compréhension

SAISON 2021