

# Nos Cocktails

## Les Incontournables

**MOJITO (FRAMBOISE, PASSION, MANGUE, KIWI OU SPICY) 12€**  
Rhum 3 Rivières Ambré, citron vert, angostura, menthe fraîche, sucre roux

**CAÏPIRINHA (FRAMBOISE, PASSION, KIWI OU MANGUE) 12€**  
Cachaça Ipioca, citron vert, sucre roux

**HUGO FROM BERLIN 14€**  
St-Germain, Prosecco, menthe fraîche, jus de citron jaune

**PORN STAR MARTINI 15€**  
Vodka vanille française, liqueur passion, jus de citron vert, fruit de la passion, shot de prosecco

## Les Gins Aromatisés 12€

**JUNE SUMMER CRUSH**  
Gin June aromatisé à la Pastèque, jus de cranberry, jus de citron vert, limonade

**JUNE TEA**  
Gin June aromatisé à la Pêche de vigne, jus de citron vert, fuzetea pêche

## Les Signatures

**BAGHEERA 14€**  
Rhum Secha de la Silva, cointreau, jus de citron vert frais, sirop de vanille, bitter cacao  
*Gare à la Panthère noire ! Doux, vanillé, notes de café.*

**SWEET MONKEY 13€**  
Whisky Monkey Shoulder, martini rouge, liqueur mandarine, sirop épicé, jus de citron vert  
*La douceur de la mandarine ! Vigoureux, sirupeux, notes d'agrumes.*

**PASTEQUE ME 14€**  
Vodka Greygoose, jus de pastèque frais, purée de framboises, jus de citron vert, sirop d'agave  
*La fraîcheur de l'été ! Rafraîchissant et gourmand.*

## Les Caipirinhas Premium 15€

Cachaça Artisanale Brésilienne

**SÃO PAULO**  
Cachaça *Engenho Da Vertente*  
*Fine, gourmande et pulpeuse*

**YAGUARA**  
Cachaça *Yaguara*, citron vert, sucre  
*Suave, délicate, équilibré*



**BAHIA**  
Cachaça *Abelha Silver*  
citron vert, sucre  
*Mielé, aromatique, douce*

## Nos Gin Tonic Premium

Servi en perfect serve au choix :  
Three cents Tonic classic ou concombre

**- LA PERLE NOIRE 14€**  
Gin d'inspiration **Montpelliéraine - FRANCE**  
Genièvre, coriandre, citron, macération après distillation de grisettes de Montpellier.

**- OLI'GIN (MANGUIN - Provence) 18€**  
Gin - **FRANCE**  
Dominante de genièvre et d'olive. Tonalités salines et iodées. Touches de violette et de truffe.

**- HENDRICKS 13€**  
Gin - **ÉCOSSE**  
Infusé à la rose et au concombre. Doux et floral.

**- YUGIN 14€**  
Dry Gin - **FRANCE**  
Notes de citron yuzu, poivre de sichuan, genièvre

**- HENDRICKS OASIUM 15€**  
Gin - **ÉCOSSE**  
Herbes aromatiques, combava, agrumes

**- GENEROUS PURPLE 16€**  
Distilled Gin- **FRANCE**  
Notes de pamplemousse, citron vert et poivre timut. Couleur rubis. Frais et complexe.

## Nos Cocktails sans alcool 9€

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

**MOJITO LOCO** (Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, perrier) Classique ou purée de fruits au choix

**CITRONNADE** (Menthe, Citron, poire)

**THÉ FRAPPÉ** (Thé ceylan, citron vert, cassonade)  
Classique ou purée de fruits au choix

**CRODINO SPRITZ** (Spritz sans alcool)

**TI-PUNCH 12€**  
Rhum 3 rivières blanc 50°, citron vert, sucre roux

**SPRITZ (ST GERMAIN, LIMONCELLO OU ITALICUS +1€) 12€**  
Apérol, Prosecco AOP, eau pétillante

**PIÑA COLADA 12€**  
Rhum 3 rivières blanc, crème de noix de coco, jus d'ananas

**LONDON MULE 12€**  
Gin bombay sapphire, citron vert, ginger beer

**ESPRESSO MARTINI 14€**  
Vodka vanille française, liqueur de café kaluha, sirop de vanille, expresso

**FROZEN MARGARITA 13€**  
Tequila milagro silver, coitreau, jus de citron vert, salt rim

# Nos Salades Repas

(Servies uniquement le midi)

**SALADE CÉSAR 21€**  
Salade romaine, tenders de poulet, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, oeuf poché, oignons rouges sauce César maison (citron, anchois, parmesan)

**SALADE THAÏ 24€**  
Papaye, crevettes et thon cru marinés, carotte, choux rouge, choux blanc, sauce thaï (citron, ail, huile de sésame, piment oiseau)

**POKE BOWL 22€**  
Thon cru mariné, avocat, mangue, carottes rapées, radis, fève edamame, chou rouge, riz thaï, sauce soja et gingembre

**VEGGIE POKE 20€**  
Falafels, mangue, avocat, chou rouge, riz thaï, carottes, radis, fève edamame, sauce soja et gingembre

## Nos « En-Cas »

**FIOCCACCIA, STRACCIATELLA ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE D'ÉTÉ 17€**

**LE BEACH BURGER 22€**  
Steack haché maison 180gr, poitrine fumée, oignons confits, comté fondu, tomates, salade verte, sauce tartare

**PLANCHE JAMBON IBÉRIQUE ET PAN CON TOMATE 21€**

**BURRATA CRÉMEUSE & TRIO DE TOMATES DE COULEURS 15€**  
Tomates cerises et tomates anciennes de couleurs, basilic, sorbet basilic

**PLANCHE DE JAMBON BLANC À LA TRUFFE D'ÉTÉ 14€**

**Nos huîtres de Bouzigues N°3 :** les 6 - 14€ les 9 - 18€ les 12 - 24€

## Tapas :

Camembert rôti thym et miel 15€ Beignets de morue 14€

Bol de potatoes 5€ Sticks de mozzarella 9€

Tenders de poulet 12€ Moules gratinées 15€

Fleurs de courgettes en tempura 11€ Calamars frits 14€

Croquetas de jambon 14€ Carpaccio de St-Jacques, agrumes et huile de sésame 19€

**FORMULE JOURNÉE PLAGÉ**  
FORMULE TRANSAT 35€ / FORMULE BED DOUBLE 88€ / FORMULE BED DOUBLE 1ERE LIGNE 98€  
**Transat ou Bed double + Matelas + Parasol + Salade Repas + 1/2 eau minérale**  
**Sauf week-end, veilles de fêtes et jours fériés**  
**SERVIE UNIQUEMENT SUR LA PLAGÉ**  
**PIQUE-NIQUE INTERDIT**  
**CHIENS INTERDITS**

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Règlements uniquement par : CB (min 10€) et espèces - PAS de tickets restaurant  
Merci de votre compréhension

# Gaufres

**AU CHOIX : Sucre, Nutella, Chantilly, Chocolat Chaud, Miel 5€**  
supp. chantilly, chocolat chaud ou nappage caramel: 1€

## Coupes Glacées



**CARAMEL LIÉGEOIS : Vanille Bourbon, Caramel beurre salé, nappage caramel, chantilly vanillée, amandes grillées 10€**

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

**CAFÉ LIÉGEOIS : Café 100% Arabica, café froid, chantilly vanillée, amandes grillées**

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

**LÉZARD : Brownies, Caramel beurre salé, Vanille cookies dough, nappage caramel, chantilly vanillée, brisures spéculoos**

**FRAÎCHEUR : Yuzu citron-vert, Framboise, mangue, nappage fruits rouges, chantilly vanillée 12€**

**COLONEL : Vodka, citron de Sicile 12€**



## Boules de Glaces

**SORBETS : Citron de Sicile, Fraise Sengana, Framboise, Yuzu citron-vert, Mangue Totapuri, Passion, Pêche de vigne, Noix de coco, Rhum raisin (Rhum Saint-James)**

**GLACES : Chocolat Valrhona, Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel beurre salé de Guérande, Café 100 % Arabica, Vanille cookies dough, Brownies**

**1 BOULE : 3€ 2 BOULES : 6€ 3 BOULES : 9€** sup. chantilly, chocolat chaud ou nappage caramel : 1€

## Douceurs

**MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CARAMEL BEURRE SALÉ 12€**  
servi chaud avec une boule de glace vanille Bourbon (15 min d'attente)

**PYRAMIDE DE GAUFRES sur glace vanille Macadamia caramel, chantilly, sauce nutella © et chocolat 12€**

**TARTELLETTE CITRON & FRAMBOISES, mousse mascarpone citron vert & jaune, framboises fraîches 12€**

**FRAISES FRANÇAISES, Chantilly vanillée 12€**

**SUGGESTION DU CHEF 12€**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND, assortiment de mignardises maison 12€**

**DIGESTIF GOURMAND 13€**

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

**LES APÉRITIFS**  
Anis (3cl), vins cuits (4cl) 4,50€  
Kir (10cl) (Mûre, Cassis, framboise, Pêche) 6,00€

**LES BIÈRES**  
Pression Blonde (25cl) 4,00€  
Monaco, panaché, pression sirop, picon (25cl) 4,50€  
Pint Blonde (50cl) 7,00€  
Pression IPA ou Blanche Citron - Combava (25cl) 5,00€  
Pint IPA ou Blanche Citron - Combava(50cl) 9,00€

**LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)**  
Desperados, Corona 7,00€  
Corona Bucket (6 bouteilles) 36,00€  
Heineken sans alcool 5,50€

**LES CAFÉS, THÉS & INFUSION**  
Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / 2,50€  
Café Noisette 2,80€  
Thés / Infusions KUSMI TEA 5,00€

**LES EAUX & JUS DE FRUITS**  
Jus de fruits et nectars Granini (25cl) 4,00€  
Fruits pressés (orange, citron ou orange & citron)(25cl) 6,50€  
Sirops à l'eau Monin (33cl) 3,00€  
Vittel, San Pellegrino (100cl) 6,50€

**LES CAFÉS, THÉS & INFUSION**  
Grand café / Café-crème / Chocolat Chaud 4,50€  
Capuccino 5,00€  
Café Viennois / Chocolat Viennois / Café Frappé 5,50€

**LES ALCOOLS (4CL)**  
**(DEMANDER CONSEILS POUR ALCOOLS SUPÉRIEURS)**

Energy drink HEXIS (25cl) 5,50€  
Whisky, Vodka, Get, Rhum, Digestifs (+0.5€ soda) 7,50€  
Pepsi, Pepsi max, Limonade, Perrier (33cl) 4,50€  
Gin tonic **Bombay Sapphire** (servi avec tonic water) 10,00€

Iceteca, Orangina, Schweppes agrum & tonic (25cl) 4,50€  
Alcool + Energy drink HEXIS 9,50€  
Three cents Gingerbeer (20cl) 4,00€

SAISON 2025

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Les Champagnes

**CALMÈS-ROBERT « BRUT »**  
Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

**CALMÈS-ROBERT « ROSÉ »**  
Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

**RUINART « BLANC DE BLANC »**  
100% Chardonnay

**LOUIS ROEDERER « CRISTAL MILLESIMÉ 2015 »**  
Pinot noir et Chardonnay

**LOUIS ROEDERER MAGNUM « CRISTAL MILLESIMÉ 2012 »**  
Pinot noir et Chardonnay

14CL	75CL	150CL
12€	70€	120€
14€	92€	
	155€	295€
	370€	
		890€

## Les Vins Rosés

**MAS D'ARCAÏ « LE NOM DE LA ROSE »**  
AOP Languedoc / Saint-Drézéry  
Grenache, Cinsault

**DOMAINE HAUT LIROU « ROSÉ »**  
AOP Pic Saint-loup / Le Triadou  
Syrah, Grenache

**CHÂTEAU PEYRASSOL « ROSÉ »**  
AOP Côtes de Provence / Flassans-sur-Issole  
Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Vermentino, Ugni blanc

**DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE »**  
AOP Côtes de Provence / St-Tropez  
Grenache, Rolle, Syrah

14CL	75CL	150CL	300CL
6€	27€		
7€	33€		
53€	105€	220€	
8€	36€	75€	

## Les Vins Rouges

**MAS D'ARCAÏ « 1779 »**  
AOC Languedoc Grès de Montpellier / Saint-Drézéry  
Carignan, Grenache et Mourvèdre

**DOMAINE DE MORTIÈS « ROUGE »**  
AOP Pic Saint-loup / Saint-jean-de-cuculles  
Syrah et Grenache

**DOMAINE CLOS DU SERRES « OEILLADE »**  
VIN DE FRANCE / Saint-jean-de-la-blaquière  
100% Oeillade

**LA CHAPELLE SAINT MATHIEU « LES ARBRES DE JUDÉES »**  
IGP Pays de l'hérault / Aniane  
Mourvèdre, Cabernet et Carignan

**DOMAINE ROC D'ANGLADE « ROUGE » 2020**  
IGP Pays du Gard / L'Anglade  
Carignan, Mourvèdre, Grenache

**CLOS MARIE « SIMON » 2020**  
AOC Pic-Saint-Loup / Lauret  
Grenache, syrah, mourvèdre

**DOMAINE GAUBY « VIEILLES VIGNES » 2020**  
AOC Côtes du Roussillon Village / Calce  
Grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan

14CL	75CL
6€	27€
9€	42€
7€	30€
61€	
102€	
88€	
89€	

## Les Vins Blancs

**MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER »**  
IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry  
100% Viognier

**MAS LA CHEVALIÈRE « CHARDONNAY »**  
IGP Pays d'Oc / Beziers  
100% Chardonnay

**MAS D'ARCAÏ « CHEVEUX D'ANGE »**  
AOP Languedoc / Saint-Drézéry  
Roussane, marsanne

**MAS D'ARCAÏ « SAUVIGNON »**  
IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry  
100% Sauvignon

**CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « POURQUOI PAS ? »**  
Vin de France / Valflaunès  
Roussanne, Marsanne, Vermentino

**MAS HAUT BUIS « LES CARLINES »**  
IGP Pays d'hérault / La Vacquerie  
Chardonnay  
Frais, dynamique et profond.

**ROC DES ANGES « EFFET PAPILLON BLANC »**  
AOP Côtes du roussillon / Latour-de-France  
Grenache blanc et maccabeu

**DOMAINE DE BON AUGURE « EN TERRE ÉTRANGÈRE »**  
IGP Haute-Vallée de l'Orb / Joncels  
100% Chardonnay

**DOMAINE GAUBY « VIEILLES VIGNES » 2022**  
IGP Côtes Catalanes / Calce  
Maccabeu, grenache blanc

**DOMAINE OLIVIER PITHON « MON P'TIT PITHON »**  
IGP Côtes catalanes / Calce  
Macaabeu, grenache blanc, grenache gris  
Gourmand, frais. Fruits blanc, minéral.

**DOMAINE ROC D'ANGLADE « BLANC » 2022**  
IGP Pays du Gard / L'Anglade  
Chenin, Chardonnay, Grenache Blanc Et Gris Et Carignan Blanc

**DOMAINE ALAIN CHABANON « TRÉLANS » 2020**  
IGP Pays d'Oc / Montpeyroux  
Chenin, rolle.

**DOMAINE DE JOÏ « ST ANDRÉ »**  
IGP Côtes de Gascogne  
100% Gros Manseng

### PROSECCO

**VILLA DEGLI OLMI « EXTRA DRY MILLÉSIMATO »**  
AOP Prosecco  
Glera et autres cépages autorisés.

14CL	75CL
6€	26€
6€	26€
7€	29€
5€	25€
	39€
	44€
	29€
	35€
	95€
	36€
	105€
	83€
	5€
	25€
	5€
	25€

Demandez la carte des vins complète à votre serveur !

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité auprès des vignerons et des fournisseurs  
Merci de votre compréhension



Bar / Plage