

# • ENTRÉES •

## FRANÇAIS

### SALADE NIÇOISE AU FILET DE THON À L'HUILE D'OLIVE VIERGE 16,00€

Mesclun de St Jeannet, tomate, poivron vert, cébettes, artichaut, fèves, œuf dur, anchois, olive à la niçoise, filet de thon vinaigrette huile d'olive citron.

### SALADE CÉSAR POULET 16,00€

Coeur de romaine, crouton, copeaux de parmesan, bacon grillé, poulet croustillant, sauce césar.

### SALADE CÉSAR GAMBAS 19,00€

Coeur de romaine, crouton, copeaux de parmesan, bacon grillé, gambas en persillade, sauce césar.

### SALADE MIXTE 10,00€

Mesclun de St Jeannet, tomates, cébettes, oignon rouge et vinaigrette à l'ancienne.

### FOIE GRAS DE CANARD ET CITRON CONFIT 19,00€

Brioche maison et petit mesclun.

### VITELLO TONNATO 15,00€

Sablé parmesan, fine tranche de rôti de veau, câpres à queue, riquette, sauce tonnato, tomate séchée.

### TRIO DE TOMATES ET STRACCIATELLA 18,00€

Pain grillé, riquettes, basilic, stracciatella, sorbet framboise

### TARTARES DE BOEUF CHAROLAIS AUX COUTEAUX À L'ITALIENNE 19,00€

Petit mesclun et frites de patate douce, tartare de boeuf, câpres, olive, tomate séchée, copeaux de parmesan, pignon de pin, huile d'olives, fleurs de sel et poivre du moulin.

### SALADE DE POULPE MARINÉ, LÉGUMES CROQUANT 19,00€

Poulpe, courgette violon, artichaut violet, fenouil, tomate séchée, pignon, olive.

### PETITS FARCIS CANNOIS 17,00€

Tomate mini ratatouilles, courgette farce courgette, aubergine caviar d'aubergine, poivron, oignon confit, pomme de terre, concassée de tomate, bouillon de légumes.

# • PLATS •

## CLUBS SANDWICHES

Clubs disponibles jusqu'à 18h.

### CLUB VÉGÉTARIENS ● 15,50€

Pesto, tomate, oignon, avocat, feta, laitue.

### CLUB POULET BACON 17,00€

Mayonnaise, œuf dur, bacon, tomate, laitue, blanc de poulet.

### CLUB MOZZA 16,00€

Tomate séchée, riquette, mozza de buffle, jambon cru, pesto maison.

## PÂTES

### AL CARBONARA 16,00€

Guanchale grillé, jaune œuf, parmesan.

### SPAGHETTI FIN À LA TRUFFES 21,00€

Crème de champignon, truffe hâchée et truffe fraîche, copeaux de parmesan.

### RIGATONI ALLA NORMA 16,00€

Sauce tomates, aubergines grillées, ricotta, saucisse italienne piquante, basilic.

### RAVIOLE AUX CÈPES 21,00€

Crème de champignon et champignon sauté (girole, chanterelle, pied de mouton, trompette des morts)

### GRATIN DE RAVIOLIS AUX CRABES 17,00€

Sauce tomate crémée, julienne de mozza fior di latte

### AU ENCORNET 19,00€

Sauce tomate, tomate cerise, fève, crème de peccorino

### LASAGNE AU FOUR 17,00€

Viande bolognaise, ricotta, épinards

● Vegetarian.

- Garniture en supplément: Purée de pomme de terre, Ratatouille, Fricassé de légumes : 5€  
Purée de pomme de terre à la truffe : 8€

- A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

## RISOTTOS

<b>RISOTTO AU PARMESAN</b>	15,50€
<i>Riz carnarolli, Mascarpone, Beurre, Bouillon, Parmesan poudre.</i>	
<b>RISOTTO GIROLE, CHANTERELLE ET PIEDS DE MOUTON</b>	18,00€
<i>Riz carnarolli, Mascarpone, Beurre, Bouillon, Parmesan poudre, Champignons.</i>	
<b>RISOTTO AU SAFRAN FRICASSÉE DE PISTE (PETIT ENCORNÉ) EN PERSILLADE</b>	23,50€
<i>Riz carnarolli, Mascarpone, Beurre, Bouillon parmesan, Piste, Ail et Persil, Tomate.</i>	
<b>RISOTTO TRUFFE</b>	26,00€
<i>Riz carnarolli, Mascarpone, Beurre, Bouillon, Parmesan poudre, Truffe.</i>	

## WOKS

<b>VÉGÉTARIEN</b>	17,00€
<i>Nouille blé, Oignon, Ail, Gingembre, Julienne légume, Cébêtes, Chx chinois, Sauce wok.</i>	
<b>GAMBAS</b>	23,00€
<i>Nouille blé, Oignon, Ail, Gingembre, Julienne légume, Cébêtes, Chx chinois, Sauce wok.</i>	
<b>POULET</b>	18,00€
<i>Nouille blé, Oignon, Ail, Gingembre, Julienne légume, Cébêtes, Chx chinois, Sauce wok.</i>	
<b>PAD THAI GAMBAS</b>	24,00€
<i>Nouille de riz, Pousse de soja, Cébêtes, Sauce pad thai, Gambas, Œuf.</i>	

## VIANDES

<b>TIGRE QUI PLEURE (250GR)</b>	24,50€
<i>Queue de filet de boeuf mariné, Riz blanc et Sauce tigre pimentée.</i>	
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI (300 GR)</b>	26,50€
<i>Caviar d'aubergines, Piperades de poivrons, Jus au thym.</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF ANGUS MINUTE</b>	19,00€
<i>Roquette, Câpres, Copeaux parmesan, Tomate cerise et Pesto, Frites.</i>	
<b>FILET DE BOEUF ANGUS RÔTI AU BEURRE (300 GR)</b>	38,00€
<i>Servis avec Fricassée de morilles, Purée de pomme de terre à la truffe, Sauce bordelaise.</i>	
<b>BAVETTE ANGUS GRILLÉ À L'ÉCHALOTTE</b>	18,00€
<i>Servis avec Poêlée de morilles et Pomme de terre rôtie</i>	
<b>NOIX D'ENTRECÔTE IRLANDAISE À LA PLANCHA</b>	27,00€
<i>Beurre maître d'hôtel servie avec Frites de patate douce et Salades</i>	
<b>FAUX FILET DE VEAU GRILLÉ (300 GR)</b>	22,00€
<i>Beurre maître d'hôtel servie avec Frites de patate douce et Salades</i>	

## BURGERS

<b>CHEESEBURGER</b>	17,00€
<i>Steak angus, Cheddar, Oignon rouge, Tomate, Mayonnaise au ketchup, Laitue, Frites.</i>	
<b>BARBECUE</b>	19,00€
<i>Steak angus, Cheddar, Oignon confit, Sauce barbecue, Oignon rings, Bacon grillé, Frites.</i>	
<b>LATINO BURGER</b>	19,00€
<i>Steak angus, Cheddar, Coulis de tomate épicé, Guacamole maison, Oignon confit, Frites.</i>	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN ●</b>	16,00€
<i>Steak végétal, Salade, Tomate, Oignon caramélisé, Pesto, Frites.</i>	

● *Vegetarien.*

-Garniture en supplément: Purée de pomme de terre, Ratatouille, Fricassé de légumes : 5€

Purée de pomme de terre à la truffe : 8€

- A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

## POISSONS

<b>POKE BOWL AU THON</b> <i>Riz à sushi, Avocat, Tomate, Coriandre, Gingembre, Pousse de soja, Julienne de carottes, Oignon rouge, Thon frais et Sauce wasabi citron.</i>	19,50€
<b>TENTACULE DE POULPE À LA PLANCHA</b> <i>Servis avec Riz, Ratatouille, Sauce vierge.</i>	23,00€
<b>LOUP 300-400 GR RÔTI ENTIER</b> <i>Servis avec Fricassée d'artichaut fenouils et tomates, Pomme de terre, Sauce vierge.</i>	24,00€
<b>COLINOT CUIT EN VAPEUR DU CHOUX CHINOIS</b> <i>Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, Jus corsé provençale.</i>	21,00€
<b>POISSON ENTIER (800/1000GR) CUIT EN CROUTE DE SEL (10€ LES 100GR) POUR 2 PERS</b> <i>Servis avec Ratatouille, Purée de Pommes de Terre au basilic, Sauce vierge.</i>	100,00€

## • MENUS ENFANT •

SERVI AVEC 1 BOULE DE GLACE OU 1 CRÈPE  
+ 1 SIROP À L'EAU

<b>MINI BURGER</b> <i>Mini pain maison, Steak hâché de boeuf.</i>	10,00€
<b>TENDERS DE POULET</b> <i>Aiguillettes de poulet pané.</i>	10,00€
<b>POISSON PANÉ</b> <i>Filet de colin pané.</i>	10,00€

• A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70



# • P I Z Z A S •

## NOS PIZZAS

<b>MARGERITA</b> ●	12,00€
<i>Base Tomate, Julienne de mozza fior di latte, Oregano.</i>	
<b>PRIMAVERRA</b> ●	15,50€
<i>Base Tomate, Julienne de mozza fior di latte, Riquette, Copeaux Parmesan, Tomates Cerises, Burratina (125 gr).</i>	
<b>REINE</b>	15,00€
<i>Base Tomate, Julienne mozza fior di latte, Jambon blanc, Champignon.</i>	
<b>VEGGIE</b> ●	14,00€
<i>Base Tomate, Julienne mozza fior di latte, Courgettes, Artichauts, Poivrons, Tomate fraîche.</i>	
<b>4 FROMAGES</b> ●	15,00€
<i>Base Blanche, Julienne mozza fior di latte, Parmesan, Ricotta.</i>	
<b>ALL MEATS</b>	16,00€
<i>Base Tomate, Julienne de mozza fior di latte, Saucisse, Bœuf, Spiniata piquante, Jambon Cru.</i>	
<b>PIZZA DI ROCCO</b>	16,00€
<i>Base Tomate, Julienne de mozza fior di latte, Saucisse, Épinard et Pignon de pins.</i>	
<b>PIZZA DI MELLA</b>	16,00€
<i>Base blanche, Ricotta épinard et Jambon Cru, Julienne de mozzarella.</i>	
<b>PIZZA TRUFFE</b>	26,00€
<i>Base blanche, Julienne mozza, Truffe hâchée, Riquette, Copeaux de parm, truffe fraîche.</i>	
<b>ALCAZAR</b>	14,00€
<i>Base tomate, Julienne mozza fior di latte, Poivrons rouge et jaune, Chorizo.</i>	

● Pizzas végétariennes.

· A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70



# • DESSERT •

## DESSERTS

<b>CHEESE CAKE AUX FRUITS DE SAISON</b>	8,50€
<i>Crumble spéculoos, Cheese cake, Coulis de fruits frais de saison.</i>	
<b>FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT 70% DE CACAO</b>	8,50€
<i>Crème chantilly à la vanille.</i>	
<b>TARTE CITRON MERINGUÉE</b>	8,50€
<i>Biscuit spirit, Crémeux citron, Meringue française, Citron confit.</i>	
<b>TIRAMISU ANANAS RÔTI VANILLE OU TIRAMISU CAFÉ</b>	8,50€
<i>Ananas rôti, Biscuit cuillère, Mousse mascarpone.</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI</b>	8,50€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	8,50€

## CRÊPES & GAUFRES

<b>SUCRE</b>	4,00€
<b>BEURRE, SUCRE OU SUCRE, CITRON</b>	4,50€
<b>NUTELLA OU CARAMEL OU CHANTILLY OU CONFITURE</b>	5,90€
<b>BANANE, NUTELLA</b>	7,90€
<b>BANANE, NUTELLA, CHANTILLY</b>	8,90€
<b>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</b>	9,90€
<b>SPÉCIALE</b>	13,90€
<i>1 boule caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, morceaux de banane, chantilly, amandes grillées</i>	
<b>SPÉCIALE AUX FRUITS ROUGES</b>	13,90€
<i>1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouge, morceaux de fruits frais, chantilly</i>	
<b>SUPPLÉMENTS</b>	1,50€
<i>Nappage ou chantilly</i>	

**TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON PAR  
NOTRE CHEF BENOIT, EXCEPTÉ LE CAFÉ GOURMAND**

· A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70



# • BOISSONS •

## BOISSONS FRAICHES

<b>JUS DE FRUITS</b>	4,80€
<i>A.C.E, Fraise, Fruits exotiques, Banane, Abricot, Pamplemousse, Pomme, Mangue, Orange, Ananas, Cranberry, Tomate, Pêche.</i>	
<b>JUS DE FRUITS PRESSES</b>	5,80€
<i>Orange, pamplemousse, citron. Mélange d'agrumes : +40cts €</i>	
<b>SODA 33CL</b>	5,00€
<i>Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero, Fanta Orange, Sprite, Limonade Pshitt, Oasis.</i>	
<b>SODA 25CL</b>	5,00€
<i>Schweppes Agrumes, Schweppes tonic, Fuze Tea, Orangina, Ginger Beer, San bitter (100 ml). Red Bull, Red Bull Tropical (250 ml) : +1,10€</i>	

## EAUX

<b>VITTEL 25 CL, PERRIER 33 CL</b>	4.20€
<b>VITTEL 50 CL, ST PELLEGRINO 50 CL</b>	5.50€
<b>VITTEL LITRE, ST PELLEGRINO LITRE</b>	6.50€
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>	0.30€

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	2.10€
<b>CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT)</b>	4.60€
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2.30€
<b>CHOCOLAT VIENNOIS (CRÈME CHANTILLY)</b>	5.90€
<b>CAFÉ ALLONGÉ « AMÉRICAIN »</b>	2.30€
<b>DOUBLE CAFÉ</b>	4.20€
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	4.30€
<b>CAFÉ VIENNOIS (CRÈME CHANTILLY)</b>	5.60€
<b>CHOCOLAT CHAUD « A L'ITALIENNE »</b>	4.80€
<b>INFUSION (VERVEINE, CAMOMILLE, TILLEUL)</b>	4.00€
<b>THÉ</b>	4.00€
<i>Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges, Vert, Vert à la Menthe.</i>	
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	5.60€
<i>café, orgeot, sucre de canne.</i>	

• A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70

# • A L C O O L S •

## BIERES

<u>PRESSION</u>	25 CL	50 CL
PELFORT	4.20€	8.10€
MORT SUBITE	4.50€	8.90€
PICON BIÈRE, MONACO, TANGO, DEMI PÊCHE...	4.50€	8.40€
SUPPLÉMENT SIROP		0.30€
<u>BOUTEILLES</u>		33 CL
PELFORT BRUNE, CARLSBERG		7.00€
BUD, 1664, DESPERADOS		7.10€
HEINEKEN 0% ALCOOL		6.10€
CORONA EXTRA (35.50 CL)		7.10€

## APÉRITIFS

MARTINI (BLANC, ROUGE, ROSÉ), CAMPARI, SUZE, APEROL, PORTO (BLANC OU ROUGE)	5.60€
KIR VIN BLANC (CASSIS, MÛRE, PÊCHE ...)	5.90€
RICARD OU PASTIS	4.80€
MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET	4.90€
KIR ROYAL	11.00€

## ALCOOLS (4CL)

### WHISKIES, WHISKEYS & BOURBON

WILLIAM LAWSON'S	7.90€
PADDY IRISH, JACK DANIEL'S TENESSEE OLD N°7	8.90€
GLENFIDDICH 12 ANS, JOHNNY WALKER BLACK LABEL	9.90€
JACK DANIEL'S TENESSEE HONEY OU FIRE	8.90€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	10.90€
CHIVAS 12 ANS	13.00€
CHIVAS 18 ANS	15.00€

### VODKA

ERISTOFF ORIGINAL	7.90€
ERISTOFF BLACK	8.90€
GREY GOOSE	9.90€

• A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour reserver : 04 93 99 27 70

**TEQUILA**

CAMINO REAL	7.90€
PATRON ANEJO	11.90€

**RHUM**

BACARDI CARTA BLANCA	7.90€
BACARDI CARTA ORO	8.90€
BACARDI RESERVA	9.90€
DIPLOMATICO	13.00€
TROIS RIVIÈRES	10.90€
ZACAPA	13.90€

**GIN**

BOMBAY ORIGINAL	7.90€
BOMBAY SAPHIRE	8.90€
HENDRICK'S	9.90€

---

**DIGESTIF ET LIQUEUR (4CL)**


---

GET 27, GET 31, SAMBUCCA, MALIBU, LIMOCELLO, MANZANA	7.90€
DISARONNO, MIDORI, BAILEY'S, CHAMBORD, KAHLUA	8.90€
JAGERMEISTER, GRAPPA	9.60€
ARMAGNAC, CALVADOS	7.90€
COGNAC HENNESSY V.S.O.P	12.00€
COGNAC HENNESSY X.O.	22.00€

· A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70





# • C O K T A I L S •

## LONG DRINKS

<b>LOVE'S STAR</b>	12,00€
<i>Gin, Triple sec, Cube de citron vert, Citronnelle, Gingembre, Fraise Tagada, Ginger ale.</i>	
<b>KISS ME</b>	12,00€
<i>Vodka, Liquer de framboise, Menthe fraiche, Citron vert, Sirop de buble gum, Angostura, Limonade.</i>	
<b>DAR'N STORMY</b>	12,00€
<i>Rhum vieux, Rhum blanc, Cube de citron vert Ginger beer.</i>	
<b>SUMMER'S DAY</b>	12,00€
<i>Rhum anejo, Amaretto, Crème de coco, Jus de banane.</i>	
<b>FRENCH O6</b>	12,00€
<i>Gin, Sugar, Lemon, Prosecco.</i>	
<b>BLOODY'S BONNIE</b>	12,00€
<i>Prosecco, Liquer de mûre, Fruits rouge, Sirop de bubble gum.</i>	
<b>LET'S GO</b>	12,00€
<i>Rhum anejo, Liquer de banane, Jus de citron, Jus d'ananas.</i>	
<b>BOB'S COCKTAIL</b>	12,00€
<i>Vodka, Liquer de mandarine, Citron vert, Menthe, Sucre, Ginger beer.</i>	
<b>GOOD KISS</b>	12,00€
<i>Vodka, Curacao bleu, Fruit de la passion, Jus d'ananas, Fleurs d'orange.</i>	
<b>SPRITZ DOG</b>	12,00€
<i>Aperol, Prosecco, Vermouth dry, Gingembre, Eau de rose, Citronnelle, Fraise Tagada.</i>	
<b>CLASSIC COCKTAILS</b>	12,00€
<i>Mojito, Daiquiri, Bloody mary, Oldfashionned, Negroni, Aperol spritz, Gin fizz, Dry Martini, Americano...</i>	

## SHORT DRINKS

<b>BOOM BOOM</b>	12,00€
<i>Kalhua, Cognac, Bailey's.</i>	
<b>CASANOVA</b>	12,00€
<i>Cognac, Grand marnier, Jus de citron vert, Jus d'ananas, Fleurs d'orange.</i>	
<b>MOCCA SLUSH</b>	12,00€
<i>Vodka, Kalhua, Café, Creme fraiche, Sirop de noisette.</i>	
<b>CLYDE KILLER</b>	12,00€
<i>Bourbon, Chartreuse verte, Vermouth rouge, Angostura, Miel.</i>	
<b>CHICA CHICA</b>	12,00€
<i>Tequila, Liquer de marasquin, Citron vert, Sirop de vanille, Jus de pamplemousse.</i>	
<b>TEK NOW</b>	12,00€
<i>Tequila, Cointreau, Citron vert, Jus de mangue, Creme de Coco.</i>	

## MOCKTAILS

<b>BUG'S BUNNY VEGAN</b>	9,00€
<i>Jus de citron, Carotte, Orange, Poivron, Basilique, Tabasco, Tonic.</i>	
<b>BANARAMA</b>	9,00€
<i>Jus de banane, Jus exotique, Creme de coco.</i>	
<b>QUIET PASSION</b>	9,00€
<i>Jus d'abricot, Banane, Sirop passion.</i>	
<b>RED SKY</b>	9,00€
<i>Jus de fraise, Orange, Ananas, Pamplemousse.</i>	
<b>CANNES BY NIGHT</b>	9,00€
<i>Sirop de violette, Jus de pomme, Fleurs d'orange, Ginger ale.</i>	

· A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour reserver : 04 93 99 27 70

# • V I N S •

## VINS BLANC

	VERRE	BTLE 50	BTLE 75
<b>DOMAINE TASQUIER</b> . A.O.P Côtes de Provence.	5,50€	18,50€	28,00€
 <b>REAL</b> <i>bio et biodynamique</i> . A.O.P Provence.			37,00€
<b>DOMAINE DE MALTAVERNE</b> <i>en bouche une belle minéralité</i> . A.O.P Pouilly Fumé (Loire)			43,00€
<b>THÉODORE DE VAUCHARMES</b> <i>un nez légèrement vanillé</i> . A.O.P Bourgogne Chardonnay	6,50€		31,00€
<b>CHÂTEAU DES DEUX LIONS</b> <i>une bouche liquoreuse aux arômes de fruits exotiques et figue</i> . Sainte croix du mont A.O.P (Bordeaux)	7,50€		38,00€

## VINS ROSÉ

	VERRE	BTLE 50	BTLE 75
<b>DOMAINE TASQUIER</b> . A.O.P Côtes de Provence.	5,50€	18,50€	28,00€
<b>ROCHE D'ESTEL</b> . A.O.P Côtes de Provence.	5,50€	18,50€	27,00€
<b>DOMAINE OTT "CHÂTEAU DE SELLE"</b> <i>nez de pêche,abricot. Un rosé plaisir.</i> . Côtes de Provence A.O.P.			64,00€
<b>MINUTY PRESTIGE</b> <i>une bouche aux arômes d'agrumes et fruits rouges.</i> . A.O.P Côtes de Provence.	8,00€	28,00€	45,00€
<b>DOMAINE LA RAGLE</b> . Bandol Moulin de la Roque.			47,00€
 <b>REAL</b> <i>bio et biodynamique</i> . A.O.P Provence.			36,00€

## VINS ROUGE

	VERRE	BTLE 50	BTLE 75
<b>DOMAINE TASQUIER</b> . A.O.P Côtes de Provence.	5,50€	18,50€	28,00€
<b>MINUTY PRESTIGE</b> . A.O.P Côteaux d'Aix.			45,00€
<b>CHÂTEAU DES PIERREUX</b> . Brouilly.			41,00€
<b>CHÂTEAU LA BLANQUERIE BIO</b> <i>une bouche à la saveur élégante au tanin épicé</i> . A.O.P Bordeaux Supérieur.	6,50€		38,00€
<b>HAUTES COTES DE NUIT</b> . Pinot noir Boisset			49,00€
 <b>SANCERRE DOMAINE DURAND</b> . A.O.P Sancerre (Pinot noir).			52,00€
<b>CHÂTEAU DOMAZAN</b> . Cote du Rhône.	6,00€	BTLE 37,5 CL 17,50€	29,00€
<b>CHÂTEAU DES TUILERIES</b> . Lalande de pomerol.			60,00€
. A.O.P. ST JOSEPH.			42,00€
<b>MAISON BOUASSON</b>			
<b>CHÂTEAU DES GRAVIERS</b> . MARGAUX.			85,00€

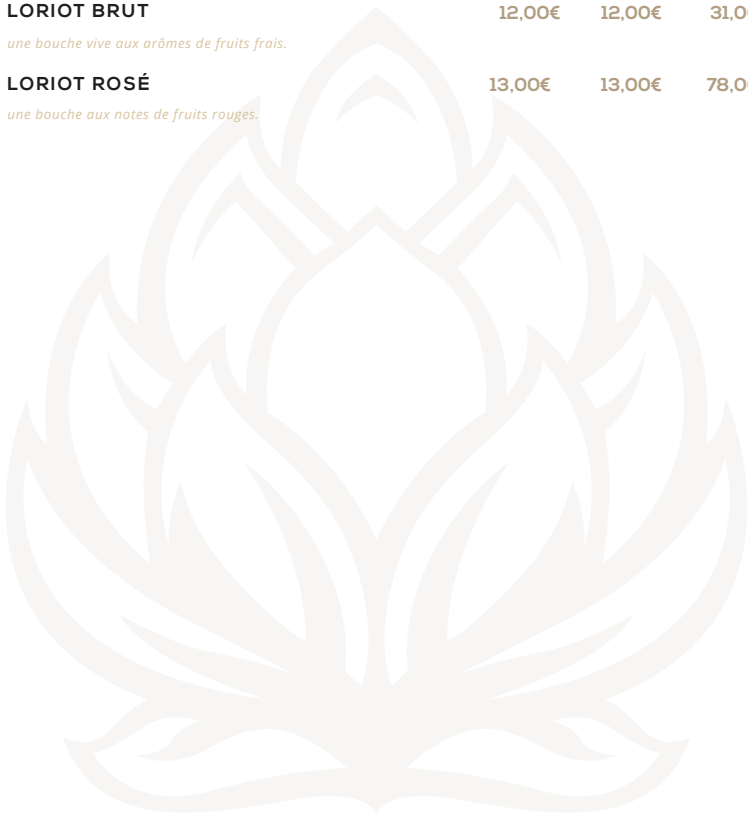
- A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70

# • CHAMPAGNES •

## CHAMPAGNES

	COUPE	PISCINE	BTLE 7CL
<b>R'RHUINART BRUT</b> <i>une bouche aux arômes de viennoiseries et felurs blanches.</i>			155,00€
<b>R'RHUINART ROSÉ</b> <i>une bouche gourmande piquée de notes florales.</i>			200,00€
<b>LAURENT-PERRIER ROSÉ</b> <i>une bouche à dominance fruitée franche et acidulée.</i>			200,00€
<b>LORIOT BRUT</b> <i>une bouche vive aux arômes de fruits frais.</i>	12,00€	12,00€	31,00€
<b>LORIOT ROSÉ</b> <i>une bouche aux notes de fruits rouges.</i>	13,00€	13,00€	78,00€



• A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver 04 93 99 27 70



# • P E T I T D É J •

## FRANÇAIS

<b>CAFÉ EXPRESS</b>	3,50€
<i>1 Café et une Viennoiserie au choix.</i>	
<b>VIENOISERIES À L'UNITÉ</b>	1,90€
<i>Brioche, Croissant, Pain au Chocolat.</i>	
<b>OEUF AU PLAT (3)</b>	7,90€
<i>Salade romaine vinaigrette ancienne.</i>	
<b>OMELETTE NATURE</b>	7,90€
<i>Salade romaine vinaigrette ancienne.</i>	
<b>OMELETTE JAMBON OU FROMAGE</b>	10,90€
<i>Jambon ou Fromage, Salade romaine vinaigrette ancienne.</i>	
<b>OMELETTE MIXTE</b>	11,90€
<i>Jambon et Fromage, Salade romaine vinaigrette ancienne.</i>	
<b>OMELETTE VÉGÉTARIENNE</b>	10,90€
<i>Champignon et Tomate fraîche, Salade romaine vinaigrette ancienne.</i>	
<b>SUPPLÉMENT</b>	1,50€
<i>Bacon, Tomate, Champignon, Jambon, Fromage.</i>	

## FORMULES

<b>PETIT DÉJ CONTINENTAL</b>	8,90€
<i>1 Brioche OU Croissant OU Pain au chocolat OU Pancakes et Demi Baguette, Beurre confiture, 1 Jus d'orange, 1 Boisson chaude au choix.</i>	
<b>PETIT DÉJ AMÉRICAIN</b>	13,50€
<i>3 Oeufs au plat OU Omelette, 2 Saucisses OU Bacon + 1 Pain beurre, confiture + 1 Jus de fruit pressé + 1 Boisson chaude</i>	
<b>ASSIETTE BRUNCH 1 AU CHOIX</b>	19,50€
<i>- Brioche OU Croissant OU Pain au chocolat OU Baggels OU Blinis - Salade romaine OU Salade de tomate OU 1/2 Avocat - Omelette OU Oeuf brouillé OU Oeuf bénédicte - Charcuterie OU Bacon OU Saucisse OU Saumon fumé - Pancakes OU Cake marbré OU Salade de fruits OU Cookies</i>	

• A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70

# • G L A C E S •

<b>COUPE 1 BOULE</b>	3,50€
<b>COUPE 2 BOULES</b>	6,00€
<b>COUPE 3 BOULES</b>	8,00€
<b>COUPE 4 BOULES</b>	9,00€

**GARNITURE** 1,50€

*Chantilly, spéculos, sauce chocolat, sauce caramel, coulis de fraise, coulis de framboise, coulis exotique, amandes grillées, trio chocolat, vermicelles multicolores, morceaux de brownies*

## BEN AND JERRY'S

### VANILLE

*Crème glacée vanille*

### VANILLE PECAN

*Crème glacée vanille sauce caramel, noix de pecan morceaux de gâteaux*

### PEANUT BUTTER

*Crème glacée beurre de cacahuète, morceaux de pâte au beurre de cacahuète enrobé de cacao*

### CHOCOLAT FUDGE BROWNIE

*Crème glacée chocolat, morceaux de brownies*

### CARAMEL CHEW CHEW

*Crème glacée caramel, sauce caramel salé, morceaux de gâteau fondant au cacao*

### PNISH FOOD

*Crème glacée chocolat, sauce guimauve, caramel et pépites cacaotées*

### STRAWBERRY CHEESECAKE

*Crème glacée façon cheesecake, morceaux de fraises, pâte de biscuit*

### COOKIE DOUGH

*Crème glacée vanille, pâte à cookie crue, pépites cacaotées*

### CONE TOGETHER

*Crème glacée vanille, morceaux de gaufrettes enrobés de cacao, sauce caramel*

## MON PETIT GLACIER

### SORBET

*Citron  
Mangue  
Fraise  
Framboise  
Coco  
Pêche de vigne*

### GLACES

*Café  
Chocolat noir  
Rhum raisin  
Caramel*

## COMPOSITIONS

<b>CHOCOLAT LOVE</b>	9,50€
<i>1 boule cookie dough, 1 boule chocolat fudge brownie, morceaux de bananes, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>STRAWBERRY CHEESECAKE</b>	9,50€
<i>1 boule strawberry cheesecake, 1 boule vanille, morceaux de fraises, sauces fruits rouges, chantilly</i>	
<b>VANILLE PECAN</b>	9,50€
<i>2 boules vanille pécan, noix de pécan, sauce caramel, chantilly</i>	
<b>CARAMEL BROWNIE SUNDAE</b>	9,50€
<i>2 boules double caramel, morceaux de brownies, sauce caramel, chantilly</i>	
<b>VANILLE PECAN CHOCOLAT</b>	11,50€
<i>1 boule vanille, 1 boule vanille pécan, 1 boule chocolat, noix de pécan, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>PRINTEMPS</b>	9,50€
<i>1 boule mangue, 1 boule framboise, 1 boule citron, coulis de fruits rouges, morceaux de fraises et de framboises, chantilly</i>	
<b>CAFE AFFOGATO</b>	5,20€
<i>1 café expresso versé sur 1 boule de vanille</i>	
<b>LE CLOWN COUPE ENFANT</b>	5,20€
<i>1 boule au choix</i>	

• A partir de 19h00 une majoration de 2€ sera effectuée sur toutes les boissons chaudes.

Appelez pour réserver : 04 93 99 27 70