

Nos Tapas

ACRAS DE MORUE x6 <i>Accra cod</i>	4.5€
FRITURE DE POISSONS <i>Fried fish</i>	4.5€
CHORIZO FRIT <i>Fried chorizo</i>	4 €
PATATAS BRAVAS <i>Patatas Bravas</i>	3.5€
MINI BEIGNETS DE CAMEMBERTx3 <i>Mini camembert fritter</i>	4.5€
MINI CLUB FRAIS <i>Fresh mini sandwich</i>	6.5 €
JAMBON CRU A LA COUPE <i>Raw ham</i>	6.5€
BEIGNETS CREVETTES x4 <i>Shrimp donut</i>	7€
NEMS DE PORC x3 <i>Spring rolls</i>	5€
SAMOUSSA x3 <i>Samoussa</i>	6€
BROCHETTE THAI (poulet caramélisé) x3 <i>Thai skewer</i>	6€
SECHES ail & persil <i>garlic and parsley cuttlefish</i>	6€
TORTILLAS <i>Tortillas</i>	5€
LEGUMES CROQUANTS VEGGIES <i>Crunchy vegetables</i>	4.5€
SAUCISSON ENTIER <i>Iberico whole sausage</i>	8€
FRITES BISTRO <i>Bistro frie</i>	3.5€

Nos Planches

MIX FROMAGE <i>Selection of cheese</i>	Small 9€	XL 16€
MIX CHARCUTERIE <i>Selection of sausages</i>	10€	18€
MIX CHARCUTERIE/FROMAGE <i>Selection of sausages & cheese</i>	11€	19€
MIX ASIATIQUE <i>Asian composition</i>	10€	18€

Nos Desserts

Plateau de mini desserts à partager <i>Mini desserts platter to share</i>	Small 10 €	XL 18 €
Plateau de fruits frais <i>Fresh fruit platter</i>		10 €

Notre Petit Déjeuner

Le Classique Boisson chaude, jus pressé, viennoiseries, tartine de pain, beurre, confiture, miel (cuisson minute environs 10 minutes) Hot drink, pressed juice, pastries, bread pread, butter, jam, honey (cooking minute about 10 minutes)	12€
---	-----

Nos Viennoiseries

*Pain au chocolat, croissant ou muffin <i>Chocolate bread, croissant or muffin</i>	3€
*Beignet <i>Doughnut</i>	2€

Prix nets en euros / service compris
Net price in euros / service included

Les Cocktails 11 €

Mojito Classique <i>Rhum 6cl, citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse</i>
Mojito Fraise, Framboise, Passion (+1€) <i>Rhum 6cl citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse, fraise, framboise ou passion</i>
Mojito Royal (+4€) <i>Rhum 6cl, citron vert, sucre roux, menthe, champagne</i>
Pinacolada <i>Rhum 6cl, jus d'ananas, lait de coco</i>
Sex On The Beach <i>Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange ou ananas, jus de cranberry</i>
Marguarta <i>Tequila 4cl, triple sec, citron vert, sirop de sucre de canne</i>
Carpirinha <i>Cachaça 6cl, citron vert, sirop de sucre de canne, sucre roux,</i>
Cosmopolitan <i>Vodka 4cl, Cointreau, cranberry, citron vert</i>
Gin Fizz <i>Gin 4cl, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse</i>
Mai Thai <i>Rhum 6cl, triple sec, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, sirop d'orgeat</i>
Chi-Chi <i>Vodka 6cl, lait de coco, jus d'ananas</i>
Blue Margarita <i>Tequila 4.5cl, Curaçao, jus de citron vert</i>
Tequila Sunrise <i>Tequila 6cl, jus d'orange, sirop de grenadine</i>
Ti'punch <i>Rhum 6cl, sirop de sucre de canne, citron vert</i>
Cuba Libre <i>Rhum 6cl, jus de citron, coca</i>
Moscow Mule <i>Vodka 6cl, citron vert, ginger beer</i>

Nos glaces Ice Cream

La boule de glace 3 €

The ice ball

Parfums:

Glaces : vanille, chocolat, café, yaourt, coco, caramel beurre salé

Flavour : vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, coconut, , salted caramel butter

Les sorbets : citron, fraise, mangue, cassis

Sorbet: lemon, strawberry, mango, blackcurrant

Chocolat liégeois (ou Café liégeois) 12 €

2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café, chocolat chaud chantilly
(version café :3 boules café, café chaud, chantilly)

2 vanilla balls, 1 chocolate ball or coffee ball, whipped cream

(coffee style : 3 balls coffee, hot coffee, whipped cream)

Tutti Frutti 12 €

Citron, mangue, cassis, coulis de fruit

Lemon, mango, blackcurrant, fruit coulis

Dame blanche 12 €

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

3 vanilla balls, hot chocolate, whipped cream

Le sunday du chef 12 €

3 boules vanille, caramel, crème anglaise et chantilly

3 vanilla, caramel, custard and whipped cream balls

Fraise melba 12 €

3 boules fraises, fraises fraîche, coulis de fruit rouge, chantilly

3 strawberry balls, fresh strawberry, red fruit coulis, whipped cream

Bounty 12 €

3 boules coco, chocolat chaud, chantilly

3 coconut balls, hot chocolate, whipped cream

Les Alcoolisées :

Mangue Rhum 14 €

Mango rum

Le colonel : glace citron, vodka 14 €

Lemon ice, vodka

Le Frais

Sodas (33cl) 4€

Coca cola & zéro, orangina, schweepes
tonic & agrumes, limonade, ice tea...

Red Bull (25cl) 7€

Jus de fruits Pago (20cl) 5€

ACE, orange, tomate, pomme, ananas

Perrier (33cl) 4€

Sirop 3€

Fruits pressés (25cl) 7€

Cocktail de fruits frais 9€

Eau filtrée Purezza :

- plate (75cl) 5€

- gazeuse (75cl) 5.5€

Le Chaud

Café 2€

Décaféiné 2.5€

Noisette 2.5€

Café allongé 2.5€

Café crème 4€

Déca Crème 4.5€

Café arrosé 5€

Café Frappé (double exp, orgeat, sucre de canne) 7€

Capuccino 6€

Irish Coffee 12€

Thé / Infusion 4.5€

Nos Bières

Pression 25cl :

- Heineken 4€

*supplément sirop + 0.50€

- EDELWEISS 4.5€

Pression 50cl :

- Heineken 7€

*supplément sirop + 1€

- EDELWEISS 8€

Bouteilles :

Corona (33cl) 7€

Desperados (33cl) 7€

Leffe (33cl) 7€

Bière Forte (+ de 7°) du moment (33cl) 8.5€

Nos Alcools (4cl)

Alcools :

Verre : 8€ Bouteille : 90€

Alcools Supérieurs

Verre : 14€ Bouteille : 120€

Supplément soda (hors red bull) 2€

Nos Apéritifs

Martini (6cl) 5€

Pastis / Ricard (2cl) 4€

Mauresque (2cl) 5€

Apérol Spritz (6cl) 10€

Apéritif façon kir (2cl) 6€

Américano 8€

Porto 6€

Campari 7€

Nos Champagnes

Coupe de champagne :

Busin Brut Grand Cru 10€

Barons de Rothschild et Frères Jean Frères brut 14€

Nos digestifs (4cl)

Calvados 12€

Grappa 12€

Poire Wiliam 12€

Baileys 12€

Cognac 12€

Manzana 12€

Limoncello 12€

Get 27 /31 12€

cointreau 12€

Les Cocktails sans alcool 9 €

Fruit Punch

Citron vert, jus d'orange, jus d'ananas,
sirop de grenadine

Rio

Jus d'orange, jus d'ananas, limonade,
sirop de grenadine, citron vert

Virgin Mojito

Menthe, sucre roux, eau gazeuse, jus de pomme,
sirop de sucre de canne, citron vert

Virgin Pinacolada

Jus d'ananas, lait de coco

Virgin Carpirinha

Sirop de sucre de canne, jus de citron,
schweepes tonic

Nos Champagnes

<u>CHAMPAGNE BRUT</u>	Coupe	Bt
JACQUES BUSIN TRADITION BRUT GRAND CRU	10 €	60€
CUVEE BARONS DE ROTHSCHILD	14 €	90 €
CUVEE FREREJEAN FRERE mag 170€	14€-	90 €
CUVEE RUINART	-	130 €
<u>CHAMPAGNE BLANC DE BLANC</u>		
CUVEE BARONS DE ROTHSCHILD	-	145 €
CUVEE FREREJEAN FRERE	-	145 €
CUVEE RUINART	-	210 €
<u>CHAMPAGNE ROSE</u>		
CUVEE BARONS DE ROTHSCHILD	-	145 €
CUVEE RUINART	-	210 €

Les Eaux

Eau plate Micro filtrée Purezza (75cl)	5€	
Eau gazeuse Micro filtrée Purezza (75cl)		5.5€

Nos Rosés

	<u>Verre</u> <u>12cl</u>	Bt 50cl	Bt 75cl	Bt 150cl
<u>IGP PAYS DU VAR</u>				
DOMAINE DE REILLANNE	4.50€	-	-	-
<u>AOP COTE DE PROVENCE :</u>				
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE				
TRADITION	-	-	26€	-
LA MADRAGUE CUVÉE				
CHARLOTTE BIO	-	22€	32€	-
CHATEAU DE CHAUSSE				
« CLASSIC » BIO	-	-	34€	70€
DOMAINE DE LA CROIX CUVÉE				
ELOGE	-	26€	36€	75€
CHATEAU MINUTY ROSE				
PRESTIGE	7€	32€	42€	84€
CHATEAU MINUTY ROSE OR	-	-	53€	106€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol is dangerous for your health, to consume with moderation

Nos Blancs

	<u>Verre 12cl</u>	Bt 50cl	Bt 75cl
<u>IGP PAYS DU VAR</u>			
DOMAINE DE REILLANNE	4.50€	-	-
VIOGNIER « Domaine de Chausse »	4.50€	-	28€
<u>AOP COTE DE PROVENCE</u>			
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE TRADITION	-	-	26€
LA MADRAGUE CUVÉE CHARLOTTE BIO	-	-	32€
CHATEAU DE CHAUSSE « CLASSIC » BIO	-	25€	35€
DOMAINE LA CROIX CUVÉE ELOGE	-	26€	36€
CHATEAU MINUTY PRESTIGE	-	32€	42€
<u>AOP VALLEE DU RHONE</u>			
CHÂTEAU PESQUIE « LES TERRASSES »	-	-	32€
DOMAINE FERME ST PIERRE BIO « PIPI D'ANGE » (arômes de pêche, fruits exotiques, notes miellées)	7€	-	35€
<u>AOP BOURGOGNE</u>			
PETIT CHABLIS	-	-	45€

Nos Rouges

	<u>Verre</u> <u>12cl</u>	Bt 50cl	Bt 75cl
<u>AOP COTE DE PROVENCE</u>			
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE EMOA	5 €	-	30€
LA MADRAGUE CUVÉE CHARLOTTE BIO	-	26€	36€
CHATEAU DE CHAUSSE CUVÉE « CLASSIC »	-	-	45€
DOMAINE LA CROIX CUVÉE ELOGE	-	35€-	46€
<u>AOP VALLEE DU RHONE</u>			
ST JEAN DU BARROUX – LA SOURCE, Ph. GIMEL	7€	-	42€
<u>AOP BORDEAUX</u>			
BORDEAUX SAINT ESTEPHE	-	-	65 €
BORDEAUX DES GRAVIÈRE MARGAUX	-	-	85 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol is dangerous for your health, to consume with moderation