
MIENU

Petite restauration

Small meal

À toute heure.. Any time..

Assiette de frites	8,00€
<i>French fries</i>	
Assiette de frites à la truffe	14,00€
<i>French fries</i>	
Tenders de poulet	19,00€
<i>Chicken tenders</i>	
Crevettes panko	19,00€
<i>Panko shrimps</i>	
Bâtonnets de mozzarella	16,00€
<i>Mozzarella sticks</i>	
Beignets de calamars frits	16,00€
<i>Fried squids</i>	
Fish and chips	23,00€
<i>Fish and chips</i>	

Fait minute ! Made on order !

Club sandwich tenders de poulet, salade	21,00€
<i>Chicken club sandwich, salad</i>	
Club sandwich saumon, salade	25,00€
<i>Salmon club sandwich, salad</i>	
Club sandwich poulet, truffe, salade	28,00€
<i>Chicken club sandwich, truffle, salad</i>	
Planche tapas	29,00€
<i>Mix board (assortment of cheese and cold cuts)</i>	
Caviar et ses 2 coupes de champagne	59,00€
<i>Caviar and its 2 glasses of champagne</i>	

Salades

Suggestion du moment : voir ardoise
Suggestion of the moment: see slate

- Salade César revisitée** 25,00€
Salade, tenders de poulet, tomates confites, anchois, parmesan, sauce César, croutons
Salad, chicken tenders, tomato confit, anchovies, parmesan, caesar sauce, croutons
- Salade nordique** 27,00€
Salade, saumon fumé, avocat, tomates confites, croûtons, sauce aux herbes
Salad, smoked salmon, avocado, tomato confit, croutons, herb sauce
- Carpaccio de boeuf** 20,00€
Viande de bœuf charolaise, parmesan, câpres, pesto, huile d'olive, salade
Charolais beef, parmesan, capers, pesto, olive oil, salad

Plats

- Pizza veggie** 18,00€
Crème d'artichaut, courgettes marinées, tomates confites, oignons, poivrons, champignons, pesto basilic
Artichoke cream, marinated zucchini, tomato confit, onions, peppers, mushrooms, basil pesto
- Pizza reine** 18,00€
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella
Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella
- Pizza 3 fromages** 20,00€
Sauce tomate, mozzarella, oignons, gorgonzola crémeux AOP, saint-nectaire AOP
Tomato sauce, mozzarella, onions, creamy gorgonzola PDO, saint-nectaire PDO
- Pizza à la truffe** 37,00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de boeuf, trufferade
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, beef carpaccio, tartufata
- Risotto poulet** 28,00€
Chicken risotto
- Risotto truffe** 42,00€
Truffle risotto

Desserts

Coupe glacée : vanille, chocolat, fraise, etc.. 4€ la boule
Ice cream sundaes: vanilla, chocolate, strawberry, etc..

Salade de fruits 15,00€
Fruit salad

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille 15,00€
Chocolate cake, vanilla ice cream

Tarte tropézienne et sa boule de glace 15,00€
Tropezian tart with ice cream

Suggestion du moment : voir ardoise
Suggestion of the moment: see slate

Provenance viande : U.E
Meat source: E.U

Nos boissons

OUR DRINKS

Nos boissons sans alcool / Our softs

Café	5,00€
Chocolat Noailles	5,00€
Thé Noailles	5,00€
Cappuccino, Latte	6,00€
Evian (1L)	7,00€
Perrier (33cl)	5,00€
San benedetto Frizzante (75cl)	9,00€
San benedetto (75cl)	9,00€
Orange pressée	6,00€
Coca cola (33l)	6,00€
Coca cola zéro (33cl)	6,00€
Schweppes Tonic (33cl)	6,00€
Schweppes Heritage Ginger Beer (20cl)	6,00€
Granini Fraise (20cl)	6,00€
Granini Cranberry (20cl)	6,00€
Granini Ananas (20cl)	6,00€
Granini Exotique (20cl)	6,00€
Granini Tomate (20cl)	6,00€
Sirop <i>Fraise, Grenadine, Citron, Menthe</i> (20cl)	5,00€
Red Bull	8,00€

Nos vodkas / Our vodka 4cl

Absolut blue	12,00€
Belvedere	16,00€

Nos whiskys / Our whiskies 4cl

Ballantines finest	8,00€
Paddy irish whisky	10,00€
Knockando season	20,00€
Cardhu amber rock 12 ans	20,00€
Whisky Lagavulin 16 ans	22,00€

Nos téquilas / Our tequila 4cl

Tequila La Patron	14,00€
Don Julio 1942	14,00€

Nos apéritifs / Our aperitif 6cl

Ricard	6,00€
Martini extra dry	7,00€
Martini bianco	7,00€
Martini rosso	7,00€
Muscat rivesaltes	7,00€
Campari	8,00€
Kir framboise	8,00€
Kir mûre	8,00€
Kir cassis	8,00€

Nos liqueurs / Our liqueur 4cl

Get 27, Get 31	6,00€
Kahlua liqueur de café	8,00€
Liqueur citron limoncini	8,00€
Liqueur Cointreau	8,00€
Liqueur Amaretto	8,00€
Baileys	10,00€

Nos rhums / Our rums 4cl

Pampero blanco	9,00€
Pampero ambré	9,00€
Bacardi blanc	10,00€
Bacardi ambré	12,00€
Janeiro cachaca	12,00€
Diplomatico	20,00€
Rhum zacapa 23 ans	23,00€

Nos gins (Tonic inclus) 4cl Our gin (Tonic included)

Bombay	18,00€
Tanqueray	18,00€
The botanist	19,00€
Mare	21,00€
Monkey 47	26,00€
Gordon	16,00€

Nos digestifs / Our digestifs 6cl

Calvados busnel vsop	16,00€
Cognac hennessy vs	18,00€

Nos boissons

OUR DRINKS

Nos vins / Our wines

	12,5cl	75cl	150cl
Les blancs			
Château les valentines, AOC Côtes de provence Blanc	12,50€	54,00€	-
Les rosés			
Cuvée M de Minuty AOC Côte de Provence	12,50€	65,00€	-
Château Les Valentines AOP Côte de Provence	12,50€	65,00€	-
Magnum Château Les Valentines AOP Côte de Provence			130,00€
Les rouges			
Château les valentines, AOC Côtes de provence Rouge	12,50€	54,00€	-
Château les valentines, AOC Côtes de provence, La Gourmande, Rouge	-	74,00€	-

Nos champagnes / Our champagne

	75cl	150cl
Laurent Perrier Brut, La cuvée	130,00€	-
Magnum Laurent Perrier Brut	-	240,00€
Delamotte brut blanc de blancs	160€	-

Nos bières bouteilles / Our bottled beers

Blanche (33cl)	9,00€
Blonde (33cl)	9,00€
IPA (33cl)	9,00€

Nos cocktails / Our cocktails

18,00€

- Mojito
- Pina Colada
- Margarita
- Cosmopolitan
- Moscow mule
- Espresso Martini
- Sex on the beach
- Gin Fizz
- Negroni
- Aperol Spritz
- Brumble

Les signatures / The signatures

22,00€

- Pornstar martini
- Magic strawberry
- Framboise impériale
- Spritz du Dune

Nos mocktails / Our mocktails

14,00€

- Virgin mojito
- Virgin pina colada
- Virgin Passion
- Virgin Fruits rouges