

A background image of a beach at sunset. The sun is low on the horizon, creating a warm orange glow. The sky is filled with soft, white clouds. The ocean is a deep blue-green color, with white foam from waves crashing onto the sandy beach in the foreground.

Carte Restaurant

Nos COCKTAILS / Our Cocktails

LES SPRITZ - Prosecco & eau gazeuse

APEROL Spritz

12€

MELON Spritz (liqueur de Melon)

12€

PORN Spritz (Porn Star)

12€

HUGO Spritz (St Germain)

12€

Les "Classiques"

MOJITO Classic / Fraises / Passion

13€

Rhum - Menthe - Citron vert - Sucre

SEX ON THE BEACH

13€

Vodka - liqueur de pêche - jus d'orange - jus de cranberry

MARGARITA

13€

Tequila - Citron vert - Sucre de Canne

OLD FASHIONED

13€

Whisky - Angostura bitters - Sucre - Zeste Orange

MOSCOW MULE

13€

Vodka - Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger

JAMAICAN MULE

13€

Rhum - Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger

LONDON MULE

13€

Gin - Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger

PINA COLADA

13€

Rhum - Ananas - Coco

GIN TONIC

13€

GIN FIZZ

13€

Les "Mocktails"

Virgin MOJITO

10€

Menthe - Citron vert - Sucre

Virgin MULE

10€

Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger

Virgin PINA COLADA

10€

Ananas - Coco

GHEISHA SAYS NO

10€

Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

Grapefruit - Raspberry - Sakura Flower - Elderflower

COSMIC GARDEN

10€

Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja

Cucumber - Mint - Lime - White Penja pepper

CALICO JACK

10€

Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande

Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond

Les "Signatures"

MARYLIN KISS

13€

Vodka - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

Vodka - Grapefruit - Raspberry - Sakura Flower - Elderflower

BOHEMIAN RASPERY

13€

Rhum - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

Rhum - Grapefruit - Raspberry - Sakura Flower - Elderflower

HERBORIUM

13€

Gin - Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja

Gin - Cucumber - Mint - Lime - White Penja pepper

BOREALIS

13€

Vodka - Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja

Vodka - Cucumber - Mint - Lime - White Penja pepper

Dr PINEAPPELE

13€

Rhum - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande

Rhum - Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond

G.A.O

13€

Gin - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande

Gin - Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond

VOD'KALYPSO

13€

Vodka - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande

Vodka - Pineapple - Pomegranate - Orange - Lime - Passion berries - Almond

Nos APERITIFS

BIERES

HEINEKEN 33 cl / HEINEKEN 0.0 (No alcool)

8€

CORONA 33 cl

8€

FADA IPA 33 cl

10€

TRIPEL KARMELET 33 cl

11€

MARTINI 4 cl

7€

CAMPARI 4 cl

7€

RICARD 2 cl

5€

(perroquet, tomate, mauresque)

KIR VIN BLANC 12 cl

8€

KIR ROYAL 12 cl

12€

Nos CHAMPAGNES

RL LEGRAS - Blanc de Blancs Grand Cru

Coupe 12cl

13€

Bouteille 75cl

80€

BILLECART SALMON Brut - Bouteille 75cl

110€

BILLECART SALMON Rosé - Bouteille 75cl

140€

RUINART - Blanc de Blancs - Bouteille 75cl

180€

Nos VINS / Our Wines

VINS ROSES

DIVINES RESTANQUES PROVENCE

MINUTY PRESTIGE

Château Ste ROSELINE

« Lampe de Méduse » Cru Classé Provence AOP

Château Ste MARGUERITE

« Rosé Fantastique » Cru Classé Provence AOP

Verre 12cl Piscine 30cl Bouteille 75cl Magnum 150cl Jéroboam 300cl

14€

35€

9€

49€

105€

190€

12€

55€

59€

125€

VINS BLANCS

Baie du Soleil - Chardonnay Pays d'Oc

DELAS - Viognier

ENJOY by Domaine de JOY IGP - Côte de Gascogne Moelleux léger

LE PETIT CONNETABLE - Sauvignon IGP

G. TREMBLAY - Chablis 1er Cru Fourchaume

Verre 12cl Bouteille 75cl

7€

35€

8€

45€

9€

50€

9€

50€

12€

65€

VINS ROUGES

DELAS St Esprit - Côte du Rhône

Château Ste MARGUERITE

Verre 12cl Bouteille 75cl 1/2 Bouteille 37,5cl

8€

45€

24€

59€

Les Eaux

EAU PLATE (Thonon) - 75cl

7€

EAU GAZEUSE (Vals) - 75cl

7€

Boissons fraîches

COCA-COLA, ZERO, ORANGINA, ICE TEA PECHE, SPRITE

5€

PERRIER, SCHWEPPES TONIC ou AGRUMES, TROPICO

JUS Abricot, Fraise, Orange, Pomme, Tomate, Ananas

6€

JUS PRESSE Orange, Citron

9€

SMOOTHIE Mangue OU Fraise OU Ananas OU Passion

9€

SIROP à l'eau

4€

DIABOLO

5€

Supplément SIROP

1,5€

Boissons chaudes

CAFE, DECA

3€

CAFE ALLONGE, NOISETTE

4€

DOUBLE, CAPPUCCINO, AU LAIT

5€

THE

5€

CHOCOLAT

5€

CAFE FRAPPE

7€

IRISH COFFEE

13€

Supplément LAIT

1€

Nos Alcools Prestiges et Digestifs

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM 4cl

10€

LIMONCELLO, GET 27 ou 31 4cl

10€

BAILEYS, AMARETTO Disaronno 4cl

12€

JACK DANIELS 4 cl

12€

IRISH COFFEE

13€

COGNAC Rémy MARTIN VSOP 4cl

14€

GIN HENDRICK'S 4 cl

14€

VODKA GREY GOOSE 4 cl

14€

DON PAPA / BUMBU 4 cl

14€

ZACAPA / DIPLOMATICO 4 cl

14€

Nos ENTRÉES

A partager ... ou Non !
Our Starters to share ... or Not !

ASSIETTE ASIATIQUE 29€
 Nems poulet, gyosa poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo
 Asian dishes : Spring rolls chicken, gyosa chicken, chicken yakitori skewers, shrimps tempura style

DUO DE MINI TARTARES à composer - 2 au choix 27€
 -Bœuf traditionnel - Beef traditional *
 -Bœuf foie gras sauce truffe - Beef foie gras, truffle sauce *
 -Thon / Avocat - Tuna / Avocado*
 -Saumon fumé / Emietté de Thon - Smoked Salmon / crumbled tuna*
 (*) Compositions - voir "NOS TARTARES" - Compositions - see "OUR TARTARS"

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 26€
 San Daniele, Mortadelle, Spiniata piccante, saucisson

BRUSCHETTA MORTADELLE / BURRATA (100g) 23€
 Mortadelle, Pesto Pistache, Burrata
 Mortadella, Pesto Pistachio, Burrata

BRUSCHETTA TOMATE / MOZZARELLA DI BUFALA / Jambon DI SAN DANIELE 23€
 Bruschetta Tomato / Mozzarella di Bufala / San Daniele

AVOCADO TOAST 23€
 Saumon fumé et avocat sur son pain de campagne
 Smoked salmon and avocado on farmhouse bread

CALAMARS FRITS EN PERSILLADE 21€
 Fried squid with parsley sauce

FOIE GRAS DE CANARD ET SA BRIOCHE FEUILLETÉE 21€
 Duck foie gras and toasts & Puff Pastry Brioche

Menu ENFANT

Children's menu

STEACK HACHÉ ou FILET DE POULET CRISPY 21€
 Frites fraîches ou Tagliatelles au beurre
 & glace Nestlé au choix
 & boisson soft au choix

Chopped steak or crispy chicken fillet
 Fresh Chips or Buttered tagliatelle
 & Nestlé ice cream of your choice
 & soft drink of your choice

Nos SALADES

Our Salads

SALADE CAESAR au HOMARD 39€
 Salade Romaine, homard bleu, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons
 Caesar style lobster salad : Romaine salad, blue lobster, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons

SALADE CAESAR 28€
 Salade Romaine, filet de poulet, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, croûtons, anchois
 Romaine salad, chicken fillet, grilled breast, parmesan, soft-boiled egg, croutons, anchovies

SALADE TOMATE / BURRATA ET SAN DANIELE 28€
 Déclinaison de tomates colorées & pesto maison, Burrata di Bufala 125g, Jambon Di San Daniele
 Colourful tomatoes & homemade pesto, Burrata di Bufala, Ham Di San Daniele,

POKEBOWL SAUMON FUMÉ ou THON FRAIS 28€
 Riz thaï, sauce soja & miel, mangue, citron vert, radis, wakame, avocat, concombre tzatziki, carottes, oignons rouges, edamame, chou rouge, graines de sésame
 Mango, Thai rice, soy sauce, lime, avocado, radish, cucumbers tzatziki, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds

Nos PLATS VÉGÉ

Our veggie dishes

BURGER LA PAILLOTE VEGGI 29€
 Avec son pain artisanal, Steak Végé, compotée d'avocat épicée, salade, tomate, cheddar & ses frites fraîches
 Cheeseburger & its artisanal bun, veggie steak, spicy avocado, salad, tomato, cheddar & french fries

AUBERGINES PARMIGIANA 23€
 Aubergines, Sauce tomate, Mozzarella, Parmesan
 Eggplant, Tomato sauce, Mozzarella, Parmesan

BRUSCHETTA TOMATE / MOZZARELLA DI BUFALA 18€
 Bruschetta Tomato / Mozzarella di Bufala

Nos TARTARES

Our Tartars

TARTARE DE BOEUF FOIE GRAS ET SAUCE TRUFFE 32€
Dés de foie gras de canard, huile d'olive, sauce truffe 5%,
fleur de sel, poivre noir, frites fraîches & salade
Diced duck foie gras, olive oil, truffle sauce 5%,
Salt flower, black pepper, french fries & salad

DUO DE TARTARES « TERRE » 30€
DUO OF "EARTHY" TARTARS
2 Minis tartares de bœuf charolais : Traditionnel et Foie gras
sauce truffe, frites fraîches & salade
2 mini Charolais beef tartars : Traditional and Foie gras with
truffle sauce, french fries & salad

DUO DE TARTARES « MER » 29€
DUO OF "SEA" TARTARS
2 Minis tartares : Thon/Avocat et Saumon fumé/Rillettes de
Thon, frites fraîches & salade
2 Mini Tartars : Tuna/Avocado and Smoked Salmon/Tunaillette,
french fries & salad

TARTARE DE SAUMON FUMÉ ET EMIETTÉ DE THON 29€
Saumon fumé, Emietté de thon à l'escabèche, mousseline,
frites fraîches & salade
Smoked salmon, crumbled tuna, mousseline, french fries &
salad

TARTARE DE THON AUX SAVEURS ASIATIQUES 29€
Thon frais, avocat, vinaigrette soja, sauce soja sucrée,
frites fraîches & salade
Fresh Tuna, avocado, soy vinaigrette, sweet soy sauce,
french fries & salad

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TRADITIONNEL 28€
Cornichons, câpres, persil, oignons, moutarde, tabasco,
Worcester sauce, jaune d'oeuf, frites fraîches & salade
Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard,
tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad

ACCOMPAGNEMENTS

Side Dishes

Frites Fraîches, 7€
Tagliatelles,
Salade Verte,
Poêlée de Légumes du soleil,
Caponata (aubergines, oignons, tomates, olives, câpres),
Purée de Patates Douces
French fries,
Tagliatelles,
Green Salad,
Sun Vegetables,
Caponata, (eggplant, onions, tomatoes, olives, capers),
Sweet Potato Purée

Nos VIANDES

Our Meats

TAGLIATA D'ONGLET DE BOEUF (300g environ) 35€
Accompagnement au choix
Side Dish of your choice

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ AUX HERBES (300g environ) 34€
Accompagnement au choix
Side Dish of your choice

CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA 32€
Carpaccio de bœuf « Black-Angus » 140g, burrata 100g
"Black-Angus" beef carpaccio 140g, burrata 100g

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE AU THYM 29€
Accompagnement au choix
Side Dish of your choice

BURGER LA PAILLOTE 28€
Avec son pain artisanal, steak haché bœuf, compotée
d'avocat épicée, salade, tomate, cheddar & ses frites fraîches
Cheeseburger & its artisanal bun, chopped beef steak, spicy
avocado sauce, salad, tomato, cheddar & french fries

BURGER BRESSAN 28€
Avec son pain artisanal, filet de poulet crispy, salade,
tomate, cornichons, tomme de savoie & ses frites fraîches
Bressan Cheeseburger & its artisanal bun, crispy chicken fillet,
salad, tomato, gherkins, savoy tomme & french fries

Nos POISSONS

Our Fishes

GAMBAS ROYALES FLAMBÉES / Riz & Caponata 42€
Flambéed royal prawns, rice & caponata

PAVÉ DE TURBOT Sauce Vin Jaune / Riz 39€
Turbot pavé with yellow wine sauce / Rice

TAGLIATELLES HOMARD 38€
Lobster tagliatelle

LOUP ENTIER EN PORTEFEUILLE 32€
Sauce vierge, légumes du soleil
Whole Sea bass, olive oil sauce, vegetables

POULPE RÔTI, CHORIZO et ARTICHAUDS 30€
Avec sa purée de patates douces
With his sweet potato puree and artichokes

TATAKI DE THON ROUGE 30€
Légumes thaï croquants, purée de patates douces, oignons frits
Tuna tataki, thai style vegetables, sweet potato puree, fried onions

LOBSTER ROLLS A LA FRANCAISE 30€
Homard, pain viennois, salade et sauce mousseline
Lobster, Viennese bread, salad and mousseline sauce

Nos DESSERTS

Our Desserts

MELON SURPRISE À PARTAGER Surprise melon to share	18€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND Tiramisu / Pannacotta / Mousse citron / Glace Vanille Coffee & Tiramisu / Pannacotta / Lemon mousse / Vanilla ice cream	15€
ASSIETTE DE PASTÈQUE Watermelon	14€
COUPE DE FRAISES & CHANTILLY Strawberries & whipped cream	13€
TIRAMISU DU CHEF (maison) Chef's tiramisu (Homemade)	13€
MOUSSE CITRON (maison) Lemon mousse (Homemade)	13€
PANNACOTTA Fruits rouges OU Mangue (maison) Panna cotta red fruits or mango (Homemade)	13€

Nos GLACES

Our Ice Cream

BOULE DE GLACE	1 Boule 4€
Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Mangue, Rhum Raisin,	2 Boules 8€
Café, Pistache, Caramel au beurre salé, Coco	3 Boules 12€
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon, Mango, Rum Raisin,	
Coffee, Pistachio, Salted butter caramel, Coconut	

COUPES

FRAISE MELBA	13€	COLONEL	13€
DAME BLANCHE	13€	LIMONCELLO GLACE	10€
CAFE OU CHOCOLAT LIEGOIS	13€	Supplément CHANTILLY	1,50€

Nos Alcools Prestiges et Digestifs

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM 4cl	10€	COGNAC Rémy MARTIN VSOP 4cl	14€
LIMONCELLO, GET 27 ou 31 4cl	10€	GIN HENDRICK'S 4 cl	14€
BAILEYS, AMARETTO Disaronno 4cl	12€	VODKA GREY GOOSE 4 cl	14€
JACK DANIELS 4 cl	12€	DON PAPA / BUMBU 4 cl	14€
IRISH COFFEE	13€	ZACAPA / DIPLOMATICO 4 cl	14€