

A partager à / APERO / To share

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

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

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

BRUSCHETTA TOMATE / MOZZA DI BUFALA / Jambon DI SAN DANIELE 23€
Bruschetta Tomato / Mozza di Bufala / SAN DANIELE

Nos SALADES / Our Salads

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,

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

Nos DESSERTS / Our Desserts

MELON SURPRISE À PARTAGER 18€
Surprise melon to share

CAFÉ GOURMAND - Coffee & sweets 15€
Tiramisu / Pannacotta / Mousse citron / Glace Vanille
Coffee & Tiramisu / Pannacotta / Lemon mousse / Vanilla ice cream

ASSIETTE DE PASTÈQUE - Watermelon 14€

TIRAMISU DU CHEF maison - Chef's tiramisu 13€

MOUSSE CITRON maison - Lemon mousse 13€

PANNACOTTA Fruits rouges OU Mangue maison 13€

COUPE DE FRAISES & CHANTILLY 13€

Strawberries & whipped cream

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,

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

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

Nos VIANDES / Our Meats

BURGER LA PAILLOTE 28€
Avec son pain artisanal, steak haché bœuf sur compotée d'avocat épicée, tomates, salade, cheddar & ses frites fraîches
Cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado, tomato, salad, cheddar & french fries
VEGGI sur demande 29€

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

Nos GLACES / Our Ice Cream

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

LIMONCELLO GLACE 10€

DAME BLANCHE / CAFE OU CHOCOLAT LIEGOIS 13€

FRAISE MELBA / COLONEL 13€

Supplément CHANTILLY 1,50€



Carte

Plage

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 KARMELIET 33 cl	11€
MARTINI - CAMPARI - 4 cl	7€
RICARD 2 cl - (perroquet, tomate, mauresque)	5€
KIR VIN BLANC 12 cl	8€
KIR ROYAL 12 cl	12€

Boissons fraîches

COCA-COLA, ZERO, ORANGINA, ICE TEA PECHE, SPRITE	5€
PERRIER, SCHWEPES 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€

Nos VINS / Our Wines

VINS ROSES

	Verre	Bouteille
	12cl	75cl
DIVINES RESTANQUES PROVENCE		35€
MINUTY PRESTIGE	9€	49€
Château Ste ROSELINE	12€	55€
« Lampe de Méduse » Cru Classé Provence AOP		
Château Ste MARGUERITE		59€
« Rosé Fantastique » Cru Classé Provence AOP		

VINS BLANCS

Baie du Soleil - Chardonnay Pays d'Oc	7€	35€
DELAS - Viognier	8€	45€
ENJOY by Domaine de JOY IGP - Côte de Gascogne	9€	50€
LE PETIT CONNETABLE - Sauvignon IGP	9€	50€
G. TREMBLAY - Chablis 1er Cru Fourchaume	12€	65€

VINS ROUGES

DELAS St Esprit - Côte du Rhône	8€	45€
Château Ste MARGUERITE		59€

Autres contenances

DIVINES RESTANQUES PROVENCE		Piscine 14€
MINUTY PRESTIGE	Magnum 105€ / Jéro	190€
Château Ste MARGUERITE - Rosé	Magnum 125€	
DELAS St Esprit - Côte du Rhône	1/2 Bouteille	24€

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€

Les Eaux

EAU PLATE (Thonon) - 75cl	7€
EAU GAZEUSE (Vals) - 75cl	7€

Boissons chaudes

CAFE, DECA	3€
CAFE ALLONGE, NOISETTE	4€
DOUBLE, CAPPUCCINO, AU LAIT, CHOCOLAT, THE	5€
CAFE FRAPPE	7€
IRISH COFFEE	13€
Supplément LAIT	1€