

A PARTAGER

Sardines Ortiz , servi avec pain et beurre	26
Oeufs mimosa , poutargue et mayonnaise au soja sucrée	22
Houmous de graine de tournesol , servi avec pain pitta V	22
Pata negra , Cinco jota servi avec pain et beurre	36
Huitres Gillardeau , servi avec pain et beurre	by 6/27

by 12/54

ENTREES

Ceviche de loup	
Sauce Leche de tigre, grenade, maïs, coriandre, oignons rouges, patate douce	32

Tataki de bœuf Charoalais	
Sauce vierge, échalotes frites, citron vert, mayonnaise ail noir, salade d'herbes	32

Calamars	
Sauce N'duja, basilic frais et frit, pickles d'oignons rouges	28

Salade de quinoa	
Grenade, feta, noix de cajou, coriandre, menthe, citron, échalotes frites et vinaigrette au Nuoc Mam V	26

Salade "La Piscine" :	
Roquette, carotte, céleri, betterave, pomme verte, choux, canneberge, noix et mélange de graines V	28

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre rôties aux épices cajun	12
Brocoletti grillés	12
Quinoa et cébettes	9
Salade verte et tomates cerises	9

PIZZAS

Fleurs de courgette, tomates cerises, ricotta V	30
Guanciaie , sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan	32
Anchois , sauce tomate, olive noire, roquette et pesto	28
Spianata , sauce tomate, courgettes, piment Calabrais	32

GRILL

Un accompagnement & une sauce au choix

Poulpe	
Piment de la Vera	38

Faux filet de bœuf Waguy	55
---------------------------------	----

Filet de poulet façon Jerk	35
-----------------------------------	----

Filet de loup	42
----------------------	----

SANDWICHES

Un accompagnement au choix

Hamburger	
Sauce burger, oignons grillés, tomates, pickels au yuzu	38

Choripan	
Chorizo grillé, sauce chimichurri	32

Banh mi au bœuf	
Pickels de carottes et daïkon, concombre, chilli, coriandre, mayonnaise japonaise	34

SAUCES

Chimichurri	7
Sauce relish	7
Mayonnaise aux herbes	7
Ketchup et curry	7

DESSERTS

Sélection de glaces et sorbets :	
Vanille, chocolat, café, noix, coco, citron, fraise, mangue (3 boules)	15
Demie pastèque à partager	30
Plateau de fruits frais à partager (2 personnes)	48
Tarte aux fruits de saison	16

CHAMPAGNE

	Verre	Bouteille	Magnum
Billecart-Salmon Brut Réserve NV	29	145	290
Billecart-Salmon Brut Rosé NV	38	190	395
Ruinart Blanc de Blanc		255	525
Dom Pérignon 2013 / 2010		550	1 400

ROSÉ

Figuière « Première » , AOP Côtes de Provence 2022	18	80	175
Château Minuty Rosé & Or , AOP Côtes de Provence 2022	21	95	205
Domaines Ott , Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2022	24	110	235
Château Minuty « 281 » , AOP Côtes de Provence 2022		135	
Garrus , Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence 2021		295	

VIN BLANC

Bellet , Château de Crémat Mademoiselle AOP 2021	20	90
Chablis , Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2020	24	110
Chassagne-Montrachet , Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 202034	160	

VIN ROUGE

Servis frais

Bellet , Château de Crémat « Les Rosiers » AOP 2020	20	90
Côte de Nuits , Dom. David Duband 2018	24	110

Jéroboms (3L)

Billecart-Salmon Brut Réserve	550
Billecart-Salmon Brut Rosé	790
Ruinart Blanc de Blancs	1 850
Dom Pérignon 2010	5 200

TEQUILA CLASE AZUL

Plata	38
Reposado	48
Añejo	250
Ultra	350

Plats végétariens **V**

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats :

Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde,

Graines de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Veuillez nous informer de vos allergies.

Origines de la viande : France, Australie, Espagne / Origines du poisson : océan Atlantique, mer Méditerranée

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises.

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl), autres volumes précisés par référence

COCKTAILS 26

Mojito shiso et mandarine	Rhum Havana 3 ans, liqueur de mandarine de Menton, jus de Yuzu, feuille de shiso vert, eau pétillante
Paloma à la feuille de kaffir	Tequila Milagro Silver infusée à la feuille de kaffir, Italicus Rosolio di Bergamotto, citron vert, soda pamplemousse
Margarita épicée mangue et basilic	Tequila au jalapeno et basilic, purée de mangue, citron vert, sirop d'agave
Gin smash menthe et kumquat	London dry Gin infusé aux kumquats, miel de fleurs, menthe fraîche, kumquats frais
Americano pêche et citronnelle	Campari et vermouth blanc Ulrich à la citronnelle, soda pêche et jasmin

MOCKTAILS 19

Pêche et shiso	Feuille de shiso vert, citron vert, soda pêche et jasmin
Fleur de cerisier	Thé à la fleur de cerisier citron vert et sirop d'orgeat

JUS DE FRUITS 9

Riviera Boost	Carotte, pomme, gingembre, citron, curcuma
Go Green	Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron
Purple Beet	Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

JUS PATRICK FONT 11

Tomate, ananas, fruits de la passion, pêche, abricot, pomme bio

APÉRITIFS

Bitter Campari	18
Martini Bianco, Rosso	18
Henri Bardouin	18
Ricard	18
Pimm's n°1	18
Vermouth Ulrich Dry, Rosso, Bianco	16
Cocktail classique	25
Cocktail Champagne	28

NOIX DE COCO 25

Avec un shot de
Grey Goose
Altos Blanco
Diplomatico Reserva Exclusiva

44

BIÈRES

(33 cl)

Bière du Comté Blonde	14
Bière du Comté Blanche	14
Corona	14
Heineken	14
Heineken 0%	10

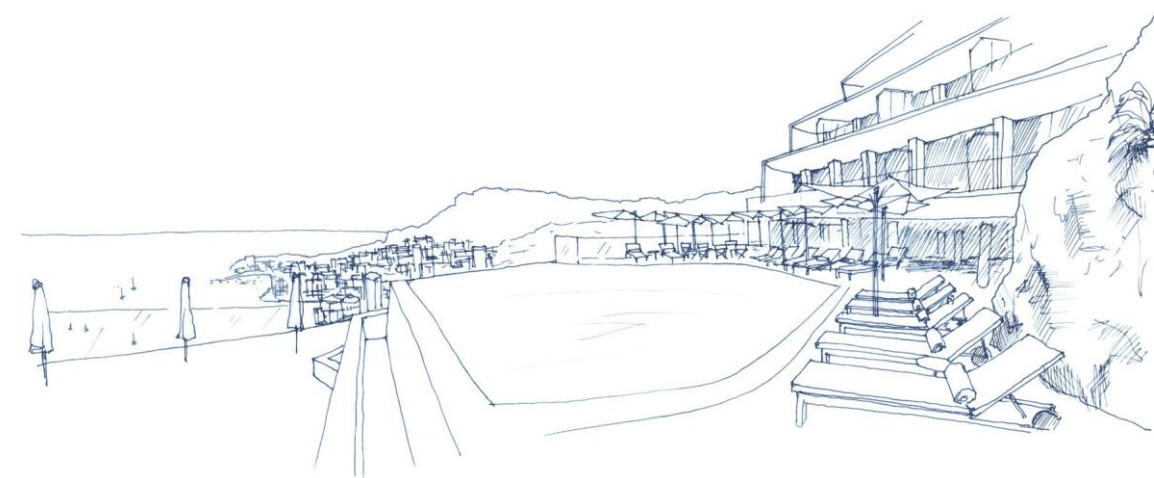
CAFÉS & THÉS

Espresso	8
Double Espresso	10
Cappuccino	10
Latte	10
Américain	10
Thés et infusions	10

EAUX

808 plate, gazeuse (75 cl)	10
808 plate, gazeuse (40 cl)	8
Panna, Evian (75 cl)	11
San Pellegrino	11

LA PISCINE



12h – 17h