

ENTRÉES

Ceviche de loup , pastèque, avocat, concombre	34
Tartare de thon , houmous de graines de tournesol citron vert, piment, chips	34
Burrata , compote de fraises	32 V
Calamars croustillants , parmesan, salsa verde	28

SALADES

Salade niçoise Tataki de thon, vinaigrette au citron *	34
Kale Vinaigrette au parmesan, piment vert, menthe*	29 V
Carottes rôties et avocat Graines croquantes, crème fraîche, vinaigrette aux agrumes *	29 V
Tomates à l'ancienne Oignons rouges, vinaigre de Xérès *	29 V
Salade de sucrose et roquette Avocat, maïs épicé, vinaigrette de maïs épicé*	29 V

* supplément poulet 12 ou crevettes 16

ACCOMPAGNEMENTS

15

Pommes de terre croustillantes, vinaigrette « *fresno* »
Légumes verts d'été, gingembre, cébettes
Courgettes jaunes et parmesan
Brocoletti

DESSERTS 18

Tiramisu glacé
Fraisier
Sélection de glaces et sorbets (3 boules)
Assiette de fruits
Yaourt glacé avec coulis et topping
(supplément topping 3 euros)

Cookie mi-cuit à partager 28

PIZZAS

Truffe noire , fontina, frisée	38 V
Fleurs de courgettes , ricotta, tomates cerises	35 V
Reine , jambon blanc, mozzarella, champignons	32
Tomates écrasées , ail, chili calabrais, roquette	30 V
Tomate , mozzarella, basilic	28 V

PLATS

Orecchiette Sauce piquante aux tomates cerises jaunes	36 V
Tagliolini Crabe, poireaux, piment, menthe sauce beurre et vin blanc	42
Lobster roll Tomates cerises, mayonnaise à la moutarde, estragon	48
Sériole Légumes d'été, safran	48
Cheeseburger Cheddar, sauce barbecue aux fruits de la passion, oignons grillés	42
Poulet tempura Blettes, sauce piquante au beurre	44
Entrecôte Black Angus Pomme de terre croustillantes	60
Loup de mer entier à partager Emulsion au citron et curcuma	105

SORBETS ALCOOLISÉS (5%) Mojito, Aperol Spritz, Pina Colada

La Coupe 24
Avec un shot de
Havana Club 3yr
Ketel one
Beefeater

35

CHAMPAGNE

	Verre	Bouteille	Magnum
Moët & Chandon , Brut, Grand Vintage 2015	30	140	
Moët & Chandon , Rosé, Grand Vintage 2013	37	175	
Ruinart Blanc de Blanc		225	465
Dom Pérignon 2013		455	

VINS ROSÉS

Figuière « Première » , AOP Côtes de Provence 2022	18	80	175
Château Minuty Rosé & Or , AOP Côtes de Provence 2022	21	95	205
Rumor , AOP Côtes de Provence 2022		85	185
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	

VINS BLANCS

Bellet , Château de Crémat Mademoiselle AOP 2021	20	90	
La Champine Viognier , Domaine Gérin, VDF 2021	18	80	
Chablis , Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2020	24	110	
Chassagne-Montrachet , Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 2020	34	160	
Corton-Charlemagne , Grand Cru « Quintessence », Domaine Girardin 2018		550	

VINS ROUGES

Servis frais

Bellet , Château de Crémat « Les Rosiers » AOP 2020	20	90	
Côte de Nuits , Dom. David Duband 2018	24	110	
Côte Rôtie , Dom. Gerin « Champin Le Seigneur » 2019		140	
Pauillac , Château Lynch-Bages 2014		485	

JÉROBOAM (3L)

Dom Pérignon 2010	5200
Ruinart Blanc de Blanc	1850
Domaines Ott, Château de Selle 2021	445
Rumor , AOP Côtes de Provence 2021	300

MATHUSALEM (6L)

Dom Pérignon , Rosé 2003	38 000
---------------------------------	--------

TEQUILA CLASE AZUL

Plata	36
Reposado	48
Ñejo	250
Ultra	520

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.

Origine de la viande : France.

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

Limonade Thym Vodka	Vodka Ketel One infusée au citron, thym, eau pétillante
Margarita Basilic Jalapeno	Altos Reposado, infusion basilic piment, Cointreau, jus de citron
Negroni Mezcal Lavende	Mezcal infusé à la lavande, Aperol, Campari, antica Formula
Concombre 75	Gin citronnelle concombre, sirop aneth menthe, jus de citron, Champagne 28

MOCKTAILS 19

Limonade Citron vert Romarin	Romarin, jus de citron vert, sirop, eau pétillante
Limonade Gingembre	Citron vert, gingembre, eau pétillante
Ananas Passion Thym	Purée de fruits de la passion, jus d'ananas, sirop thym citron, eau pétillante

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	16
Martini Bianco, Rosso	16
Henri Bardouin	16
Ricard	16
Pimm's n°1	16
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

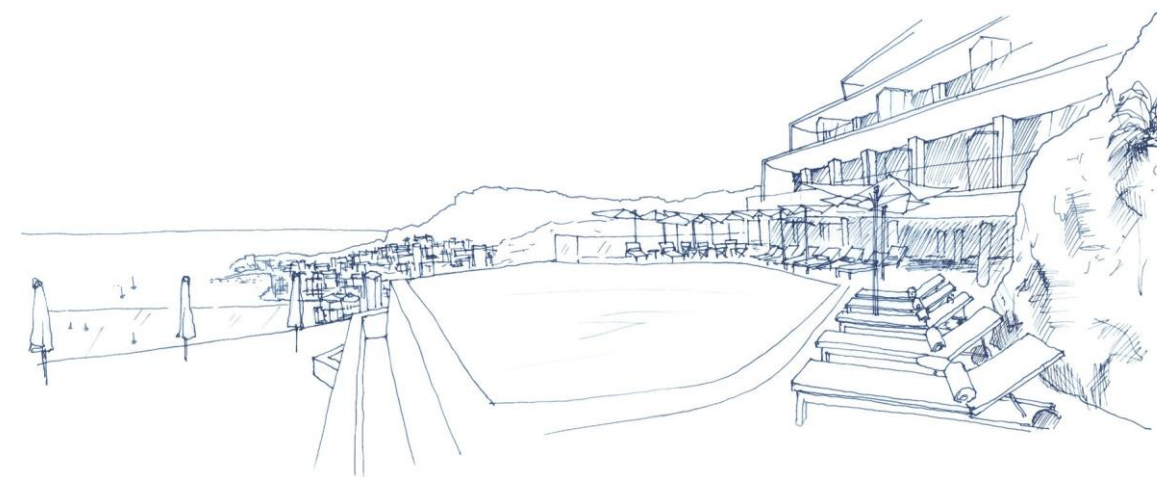
CAFÉS & THÉS

Espresso	8
Double Espresso	10
Cappuccino	10
Latte	10
Américain	10
Thés et infusions	10
Café Frappé	12
Thé Glacé	12
Affogato	15

EAUX

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

LA PISCINE *by* JEAN-GEORGES



12:00 – 18:00