



la piscine

MENU MIDI
LUNCH MENU

 Sans Gluten  Sans Lactose  Végan



POUR COMENCER - TO START



Melon de pays servi sur glace - 26€   
Local melon served on ice

Découpe de Pata Negra Cinco Jotas, gressins - 38€ 
Cinco Jotas Pata Negra ham, breadsticks

Panière de légumes Pagnolesque accompagnée d'une Bagna Cauda - 34€  
Pagnolesque vegetable basket with Bagna Cauda

Lobster roll collection, mayonnaise au saté et citron vert - 38€ 
Lobster roll collection with satay-lime mayonnaise

Crudo de sérieole de Méditerranée, fruits de la passion et truffe - 38€  
Amberjack crudo from the mediterranean sea with passion fruit and truffle

Les panisses à manger du bout des doigts, sauce onctueuse
à la tomate confite et citron vert - 24€  
*Finger-friendly panisses, served with a smooth sun-dried
tomato and lime sauce*

Avocats au caviar Oscière - 210€  
Avocados topped with Oscietra caviar



SALADES - SALADS

Cœur d'artichaut vapeur, salade de pousses de tétragone, assaisonnés
d'une salsa verde et de parmesan végétal - 32€ 
Artichoke with a salad of tarragon shoots, dressed with salsa verde and Parmesan

Carpaccio de tomates et fraises, burrata et vinaigre balsamique - 37€ 
Tomato and strawberry capaccio, burrata and white balsamic vinegar

Salade de pastèque, feta, pistaches - 28€ 
Watermelon salad, feta, pistachios

Salade César, filet de poulet label rouge croustillant, 
sauce césar, anchois et romaine - 34€
*Caesar salad with crispy Label rouge chicken fillet,
caesar dressing, anchovies and romaine lettuce*



DIGESTIFS – DIGESTIVE DRINKS

VODKA

Grey goose - 26€, Belvedere - 26€, Beluga Gold line - 48€

GIN

Hendrick's - 24€, Roku - 24€, Tanqueray Ten - 26€, Ki No Bi - 32€,
Gin Comte de Grasse 44°N - 38€

RHUM

Havana Club 3 ans - 22€, Havana Club 7 ans - 24€, Brugal 1888 - 24€,
Diplomatico reserva - 24€, Zacapa 23 ans - 34€, Andres Brugal 2,5cl=150€
5cl=295€

AGAVE

Milagro Silver - 24€, Don julio - 24€, Altos Reposado 26€,
Mezcal Del Maguey Vida - 28€, Patron Silver - 34€, Clase Azul plata - 38€,
Clase azul anejo - 250€, Clase Azul Ultra Anejo 2,5cl=175€ 5cl=350€

WHISKY

Jameson - 22€, Bulleit rye - 24€, Monkey Shoulder - 24€,
Jack Daniel's single barrel - 24€, Chivas 12 ans - 24€, Johnnie Walker black label
- 24€, Woodford Reserve bourbon - 26€, Caol Ila Moch 28€, The Macallan 12
ans “double cask” - 28€, Glenrothes 15 ans - 34€,
The Macallan Time space Mastery - 2,5cl=125€ 5cl=250€,
Nikka 21 ans Taketsuru - 2,5cl=125€ 5cl=250€

COGNAC

Remy martin VSOP - 22€

ARMAGNAC

Darroze les grands assemblages 12 ans - 24€, Darroze La Larme - 120€,
Darroze Luxe gascon 1924 - 2,5cl=190€ - 5cl=380€

CALVADOS

Roger Groult 8 ans - 24€

VERMOUTHS,
AMERS,
LIQUEURS

Amaro Santoni - 18€, Amaro Montenegro - 18€, Martini rouge - 18€, Martini
blanc - 18€, Martini dry - 18€, Campari - 18€, Rinquiquin - 18€, Suze - 18€,
Ricard - 18€, Pastis Henri bardouin - 18€, Pimms N°1 - 18€, Italicus - 22€,
Limoncello - 22€, Amaretto Di Saronno - 22€, Fair café - 22€,
Saint-Germain - 22€, Soho litchi - 22€, Cointreau - 22€, Bailey's - 22€,
Get - 27 22€, Chartreuse verte - 29€

AUTRES

Pisco Demonio 22€,
Grappa Nonino Il Moscato 24€, Cachaça Leblon 24€,
EDV poire 28€, EDV Framboise 28€



La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande. Tous nos plats sont faits maisons. Origine des viandes et charcuteries : « Née, élevées et abattues » en UE. Origine Bœuf Wagyu : Japon. Prix nets en euros, taxes et service compris The full list of allergens is available upon request. Origin of meats and charcuterie: "Born, raised, and slaughtered" in the EU. Origin of Wagyu beef: Japan. Net prices in euros, including tax and service.

Prix nets en euros, taxes et services compris. Contenance : Dry martini (9cl), Verre – by glass (15cl), Vin doux – sweet wine (12cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl), Liqueurs (6cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl), Liqueurs (6cl). Eau potable fraîche ou tempérée servie gracieusement.
Net prices in euros, tax and service included. Contents : Dry martini (9cl), Verre - by glass (15cl), Vin doux - sweet wine (12cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl), Liqueurs (6cl)- Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl), Liqueurs (6cl). Fresh or tempered drinking water served free of charge.

CAFÉS & THÉS – COFFEES AND TEAS



Espresso - 10€
Double Espresso - 12€
Cappuccino - 12€
Latte - 12€
Américain - 12€
Thés et infusions - 12€

EAUX – WATERS

Evian (75 cl) - 11€
San Pellegrino (75 cl) - 11€
Evian, San Pellegrino (50 cl) - 8€
Acqua Panna (75 cl) - 11€
Chateldon (75 cl) - 11€



LA MAISON PETROSSIAN - THE PETROSSIAN HOUSE

Tarama d'œufs de cabillaud fumé, croustillant au seigle - 26€
Smoked cod roe tarama with rye crisp

Caviar Ossetra Imperial servi avec blinis, crème crue et ciboulette  
12 g – 75 € / 50 g – 250 € / 125 g – 650 €



LES PLATS - MAIN COURSES

Aiguillettes de Saint-Pierre de Méditerranée, cuites vapeur, lait de coco et caviar - 76€  
Steamed John Dory fillets from the mediterranean sea, coconut milk, and caviar

Côtes d'agneau marinées au vadouvan, harissa et blettes juste tombées - 56€  
Lamb chops marinated in vadouvan, harissa, and sautéed Swiss chard

Trofie au pesto - 38€ 
Trofie pasta with basil pesto



LES SANDWICHES - THE SANDWICHES

Katsu-sando de bœuf Wagyu, chou vinaigré, sauce bull dog, mayonnaise à la truffe - 51€ 
Wagyu beef katsu-sando with pickled cabbage, bull-dog sauce, truffle mayonnaise

Bun à la mortadelle, stracciatella et courgettes violon - 38€
Bun with mortadella, stracciatella and violin zucchini



ACCOMPAGNEMENTS - SIDES - 14€



Salade de chou kale   
Kale salad

Endives rouges et blanches légèrement citronnées   
Red and white endives, with a hint of lemon

Poivrons confits   
Candied bell peppers



Pommes Dauphine 
Dauphine potatoes





Margherita – 30 €

Reine – 30 €

Napolitaine – 32 €

Calzone – 30 €

Truffe – 48 €

Gold – 32 €

Spicy – 32 €

*Zucchini cream, zucchini flowers, yellow cherry tomatoes,
Provolone del Monaco, basil, and olive oil*

JUS DE FRUITS – FRUIT JUICES - 10€

Purple Beet

SHOT DE GINGEMBRE – GINGER SHOT - 8€

NOIX DE COCO – FRESH COCONUT - 25€

Grey Goose
Milagro Silver
Diplomatico Reserva Exclusiva

(33cl)

Bière du Comté Blonde - 14€

Bière du Comté IPA - 14€

Bière du Comté Blanche - 14€

Corona - 14€

Heineken - 14€

Heineken 0% - 10€

VOYAGE BLANC

DO Rías Baixas « Tempus Vivendi » Nanclares Y Prieto Espagne 95€/Bouteille /Bottle

IGP Coteaux d’Ainos Domaine Sarris «Avithos»
Grèce 70€/Bouteille /Bottle



VOYAGE ROSÉ/ROUGE

IGP Crête Rosé Domaine Zoumberakis 2022
Grèce 75€/Bouteille /Bottle

DOC Priorat, « RIU » L’Infernal 2018
Espagne 75€/Bouteille /Bottle

COCKTAILS - 30€

Fiora Sangria

(Possible en pichet de 1L - 110€ - Available in a 1L carafe - €110)
Vin blanc, Rinquinquin, Saint Germain, citronnelle, poivre, sureau
White wine, Rinquinquin, Saint Germain, lemongrass, pepper, elderberry

Pêche & Shiso

Gin Roku, Rinquinquin, citron vert, feuilles de shiso vert, sucre de canne,
pétillant pêche et jasmin
Roku gin, Rinquinquin, lime, green shiso leaves,
cane sugar, peach and jasmine soda

Verveine & Kaffir

Gin Roku aux feuilles de kaffir, Noilly Prat dry, Italicus Rosolio di Bergamotto,
cordial de verveine
Gin Roku with kaffir lime leaves, Noilly Prat dry,
Italicus Rosolio di Bergamotto, verbena cordial

Concombre & Melon

Apéritif au melon Manguin, cordial de concombre, eau pétillante
Manguin melon aperitif, cucumber cordial, sparkling water

Fraise & Togarashi

Tequila Milagro silver, Mezcal Del Maguey vida, Ancho Reyes verde,
eau de fraise et piment Togarashi
Tequila Milagro silver, Mezcal Del Maguey vida, Ancho Reyes verde,
strawberry water and Togarashi pepper

Yuzu & Néroli

Amaro Santoni, Wakazé saké yuzu, citron vert, jus de pamplemousse,
cordial de fleur d’oranger
Amaro Santoni, Wakazé yuzu sake, lime, grapefruit juice,
orange blossom cordial



DESSERTS - DESSERTS

Sundaes Signature – 22 €

Nos sundaes sont élaborés avec une crème glacée maison Fior di Latte,
offrant une base onctueuse et délicate
Our sundaes feature a silky house-made Fior di Latte ice cream,
offering a smooth and delicate base



Délice au chocolat noir 70 % et noisettes du Piémont

Pâte à tartiner Gianduja, noisettes du Piémont caramélisées, brownie
et sauce chocolat 70 %

Gianduja spread, caramelized Piedmont hazelnuts, brownie, and 70% chocolate sauce

Douceur de vanille et noix de pécan

Praliné pécan, chantilly vanille de Tahiti, noix de pécan caramélisées
et sauce caramel au sel de Camargue
Pecan praline, Tahitian vanilla whipped cream, caramelized pecans,
and Camargue sea salt caramel sauce

Fraises de Provence à la fleur de sureau

Brunoise de fraise provençale, chantilly vanille de Tahiti, coulis de fraise
parfumée à la fleur de sureau
Diced Provençal strawberries, Tahitian vanilla whipped cream,
and elderflower-infused strawberry coulis



KAKIGORI SIGNATURE

Glace râpée offrant une texture aérienne et fondante,
sublimée par des infusions, des fruits et de légères garnitures.
Finely shaved ice offering an airy, melt-in-the-mouth texture,
enhanced with infusions, fruits, and light garnishes.

Melon, Citron & Basilic – 20 €

Carpaccio de melon, infusion de melon au citron et basilic.
Melon carpaccio, melon infusion with lemon and basil.

Framboise à la fleur d’hibiscus – 20 €

Compotée de framboise, crème légère au yaourt,
coulis de framboise à la fleur d’hibiscus.
Raspberry compote, light yogurt cream, raspberry coulis infused with hibiscus flower.

Fraise, Menthe & Bulles de Champagne – 34 €

Salade de fraises, coulis de fraise infusée à la menthe,
champagne Billecart-Salmon.
Strawberry salad, mint-infused strawberry coulis, Billecart-Salmon Champagne.

SÉLECTION DE MOCHIS GLACÉS - FROZEN MOCHI

PAR 3 – 16 € - PAR 6 – 32 €

Chacun de nos mochis renferme une glace délicatement enveloppée d'une pâte de riz, offrant une texture souple et légèrement élastique.
Each of our mochi contains ice cream delicately wrapped in a rice dough, offering a soft and slightly elastic texture.



Framboise et citron vert 
Raspberry & Lime

Citron jaune de Menton 
Menton Lemon

Abricot et miel de Provence 
Apricot & Provence Honey



Melon et verveine 
Melon & Verbena

CHARLOTTES AUX FRUITS - FRUIT CHARLOTTES – 18 €

Nos charlottes sont garnies d'une onctueuse crème à la vanille de Madagascar et de fruits frais.
Our charlottes are filled with a smooth Madagascan vanilla cream and fresh fruits.

Fraise
Strawberry



Abricot
Apricot

Framboise
Raspberry

BOISSONS - DRINKS



CHAMPAGNES



	Verre	Bouteille	Magnum
	Glass	Bottle	Magnum
Billecart-Salmon Brut Réserve NV	29€	145€	280€
Billecart-Salmon Brut Rosé NV	38€	190€	370€
Ruinart Blanc de Blanc		255€	490€
Dom Pérignon 2015 / 2010		550€	1400€

ROSÉ - ROSÉ WINE

Figuière « Première », AOP Côtes de Provence 2024	18€	80€	150€
Château Minuty Rosé & Or, AOP Côtes de Provence 2023	21€	95€	180€
Domaines Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2024		100€	190€
Château Minuty « 281 », AOP Côtes de Provence 2024		135€	
Garrus, Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence 2021		280€	

VIN BLANC - WHITE WINE

Bellet, Château de Crémat Mademoiselle AOP 2023	18€	90€	
Chablis, Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2023	26€	130€	
Friuli, Jerman « Pinot Griggio » 2023	24€	120€	
Chassagne-Montrachet, Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 2022		190€	

VIN ROUGE - RED WINE



VDF LOU, Cournoise, Les Beates en Provence	17€	85€	
IGT Toscane « Le Difese » Tenuta San Guido	21€	105€	
Côte de Nuits, Dom. David Duband 2020	24€	110€	
Fixin AOP Dom. Naddef 2021		130€	