

Cocktails avec alcool 4cl

MOJITO ou MOJITO FRAISE ou PASSION + 1,00 €	11,00 €
TI PUNCH Rhum blanc, citron vert, sucre cassonade	8,00 €
SPRITZ APEROL / LIMONCELLO	11,00 €
SPRITZ SAINT GERMAIN Saint Germain, blanc de blancs pétillant, eau gazeuse	13,00 €
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon	11,00 €
MAÏ TAÏ Rhum, jus d'orange, cerise, amandes, citron	11,00 €
PINA COLADA Rhum, jus d'ananas, purée de coco, lait	11,00 €
CAÏPIRINHA ou CAÏPIRINHA FRAISE ou PASSION + 1,00 € Cachaça, sucre cassonade, citron vert	11,00 €
PERLINA Vodka, saveurs framboise, pitaya, pêche, goyave, baies roses et eau gazeuse	11,00 €
69 Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre	11,00 €
BIKINI Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron	11,00 €



Mocktails sans alcool 25cl



PARADISE DREAM Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche	9,50 €
COCONUT KING Délice des îles au jus d'ananas et à la crème saveur coco	9,50 €
VIRGIN MOJITO ou MOJITO FRAISE / PASSION + 1,00 € Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante	9,50 €
VIRGIN SPRITZ Création aux saveurs orangées et épicées et eau pétillante	9,50 €
VIP Jus d'orange, parfum litchi, rose, framboise	9,50 €
CARIBBEAN SUN Jus d'orange, parfum mangue, fruit passion, papaye, kiwi	9,50 €
KOYO Cocktail rigolo à base de jus de jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille	9,50 €
PEACE AND LOVE Évasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus	9,50 €



Les Vins

VERRE DE VIN AOC CHABLIS

VERRE DE VIN IGP MÉDITERRANÉE rosé, rouge

VERRE DE VIN VIN DE FRANCE blanc

VERRE DE VIN IGP CÔTES DE GASCOGNE Moelleux UBY N°4

VERRE DE VIN AOP CÔTES du RHÔNE Les Fouquières rouge

verre 12cl

50cl

75cl

8,00 €

5,50 €

5,50 €

6,00 €

6,00 €

Rosé

IGP Méditerranée

GOURMANDISE Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint Tropez 83

25.00 €

Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU FARAMBERT Pierrefeu du Var 83



24.00 €

29,00 €

DOMAINE de FAVANQUET La Londe 83



27,00 €

Blanc

IGP Méditerranée

GOURMANDISE Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint Tropez 83

25.00 €

Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU FARAMBERT cuvée Séduction Pierrefeu du Var 83



26.00 €

35,00 €

DOMAINE de FAVANQUET La Londe 83



27,00 €

Chablis AOP

LA CHABLISIENNE

45,00 €

Côtes de Gascogne IGP Moelleux

UBY N°4

35,00 €

Rouge

Côtes de Provence AOP

CHÂTEAU FARAMBERT cuvée Séduction Pierrefeu du Var 83



26,00 €

35,00 €

DOMAINE de FAVANQUET La Londe 83



27,00 €

DOMAINE DE LA SANGLIÈRE Cuvée Séduction La Londe 83



25.00 €

Côtes du Rhône AOP

LES FOUQUIÈRES

25,00 €

PICHET

IGP MÉDITERRANÉE rosé, rouge

50cl

12,00 €

VIN de FRANCE blanc

12,00 €

Champagne

JACQUART

Brut blanc Mosaïque

55,00 €



Apéritifs

APÉRITIF FAÇON KIR 12cl <i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	5,00 €	MARTINI, CAMPARI, PORTO 6cl	6,00 €
APÉRITIF FAÇON KIR ROYAL 12cl <i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	11,00 €	PASTIS, RICARD 2cl	4,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	12,00 €	MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET 2cl	4,50 €
PISCINE DE CHAMPAGNE 14cl	14,00 €	WHISKY	7,00 €
PISCINE DE ROSÉ 14cl	7,50 €	VODKA 4cl	7,00 €
AMERICANO MAISON 6cl	10,00 €	GIN TONIC 4cl	8,50 €

EAUX MINÉRALES (plate et gazeuse)

50cl	100 cl
5,00 €	6,00 €

Supplément sirop

0,20 €

Soft

COCA-COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl	4,50 €
FUZE TEA, SPRITE, FANTA 25cl	4,00 €
LIMONADE, PERRIER 33cl	4,00 €
DIABOLO 33cl	4,20 €
SIROP À L'EAU 2cl <i>Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat</i>	2,50 €
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl <i>Orange, ananas, ACE, pomme, tomate</i>	4,00 €
BITTER SAN PELLEGRINO 33cl	4,00 €



Boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2,50 €
CAFÉ NOISETTE	2,70 €
CAFÉ DOUBLE	4,00 €
THÉ & INFUSION <i>selon un large choix</i>	3,80 €
CAPPUCCINO <i>double espresso, lait, mousse de lait</i>	5,00 €
CAPPUCCINO CRÈME FOUETTÉE	5,50 €
CHOCOLAT CHAUD	4,00 €

Bières Pression

	25cl	50cl
BLONDE PAULANER	3,70 €	6,90 €
PRESSION SIROP	3,90 €	7,40 €
MONACO	4,00 €	7,80 €
PICON BIÈRE	4,20 €	7,90 €
PANACHÉ	3,80 €	7,40 €



Bières Bouteille

FANNY La Provençale IPA Bio 33cl	6,00 €
LA TCHOUC châtaigne ou marron glacé 33cl	7,00 €
FANNY La Provençale ambrée Bio 33cl	6,00 €
DESPERADOS 33cl	6,00 €
BIÈRE BROOKLYN blonde sans alcool 33cl	6,00 €



Digestifs

LIMONCELLO 4cl	7,50 €
GET 27 4cl	7,50 €
MANZANA 4cl	7,50 €
RHUM DIPLOMATICO 4cl	10,00 €
VODKA 4cl	7,00 €
AMARETTO 4cl	7,50 €
IRISH COFFEE 4cl	12,50 €

Côté Terre

		XXL
LE BURGER <i>Steak haché frais de bœuf-180 grs, cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce burger, salade et frites</i>	20,00 €	25,00 €
LE BURGER VEGGIE  <i>Suprême pané végétal HappyVore, cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce burger, salade et frites</i>	18,00 €	
FILET DE BOEUF <i>Environ 220 grs, frites, ratatouille, sauce au choix à partir de 2,50 €</i>	26,00 €	
LE TARTARE DE BŒUF ITALIEN AU COUTEAU <i>Viande de bœuf charolais-180 grs, capres, tomates confites, oignons rouges, pesto, grana padano, pointe de piment de Cayenne, frites, salade</i>	23,50 €	
LE CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS <i>Viande de bœuf, roquette, grana padano, pesto, vinaigre balsamique, frites</i>	16,00 €	21,00 €
LE CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET BURRATA <i>Viande de bœuf, roquette, tartuffata, burrata, copeaux de truffes, frites</i>	22,00 €	29,00 €
LE CAMEMBERT RÔTI <i>Camembert 250 grs, jambon Serrano, cornichons, focaccia, pesto, frites et salade</i>	19,50 €	
Les sauces maison : Roquefort, Poivre Truffe d'été	2,50 € 3,50 €	
Les accompagnements supplémentaires : Frites, Linguines, Écrasé de pommes de terre, Ratatouille, Salade	4,00 €	

Côté Mer

LES TENTACULES DE POULPE EN PERSILLADE <i>Écrasé de pommes de terre et sauce vierge (huile d'olive, tomates, citron confit, olives noires)</i>	24,50 €
LE FILET de DAURADE ROYALE <i>Écrasé de pommes de terre, ratatouille, sauce vierge (huile d'olive, tomates, citron confit, olives noires)</i>	25,00 €
LE TARTARE DE SAUMON FRAIS, AVOCAT ET AGRUMES <i>Tartare de saumon frais, avocat, tomates, citron, orange, pamplemousse, basilic, frites, salade</i>	23,50 €
RISOTTO AUX GAMBAS ET GRANA PADANO	26,00 €
LES MOULES MARINIÈRE* , frites	14,50 €
LES MOULES ROQUEFORT* , frites	16,50 €
LES MOULES POULETTE* , frites	16,50 €
LES MOULES CRÈME À LA TRUFFE D'ÉTÉ* , frites	20,00 €

*contient du vin blanc

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Produits fonction d'arrivage

Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.



Convient aux végétariens

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.



Les Pizzas base rouge

Pâte réalisée au pétrin et boulée à la main

Sauce tomate maison, mijotée avec passion dans notre cuisine

MARGHERITA. 14,50 €
sauce tomate, origan, mozzarella fior di latte, basilic, olives noires, huile d'olive

NAPOLITAINE.....15,50 €
sauce tomate, origan, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives noires

RÉGINA.....16,00 €
sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, olives noires

VÉGÉTARIENNE. 16,50 €
sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons caramélisés, champignons, olives noires

GENOVA. 17,50 €
sauce tomate, origan, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Serrano, Grana Padano, roquette, vinaigre balsamique

VULCANO..... 17,50 €
sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, poivron, œuf, piment, olives noires

CALZONE17,00 €
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf

SUPPLÉMENTS GARNITURES :

mozzarella fior di latte, jambon blanc, jambon cru, champignon, œuf, oignons, chorizo, chèvre, poivron, Grana Padano, roquette, saumon, Tallegio, tomates cerises, anchois, olives (hors truffe et burrata).....1,50 €

SUPPLÉMENTS truffe d'été ou burrata5,00 €

ACCOMPAGNEMENT : salade verte.....4,00 €

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Produits fonction d'arrivage

Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.



Convient aux végétariens

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.



Les Pizzas base blanche

Pâte réalisée au pétrin et boulée à la main

4 FROMAGES	17,50 €
base crème, mozzarella fior di latte, Grana Padano, chèvre, Taleggio (fromage italien à pâte molle)	
CHÈVRE MIEL	17,50 €
base crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix	
NORDIQUE	18,00 €
base crème, mozzarella fior di latte, tomates cerises, saumon, persillade, citron	
PRIMA	16,00 €
base crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, oeuf, olives noires	

Les Pizzas Signature

Pâte réalisée au pétrin et boulée à la main

MARSICO	18,00 €
pâte à l'huile d'olive, chèvre, mozzarella fior di latte, jambon de Serrano, Grana Padano roquette, vinaigre balsamique	
PISTACCHIO	20,00 €
base crème à la pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, crème de balsamique, pistaches concassées	
DORATA	17,00 €
base crème, Grana Padano gratiné, jambon blanc, tomates cerises, roquette	
TARTUFFO	24,00 €
base crème à la Truffe d'été, mozzarella fior di latte, jambon blanc, burrata, copeaux de truffes d'été	
CALZONE au NUTELLA	L 10,00€ XXL 16,00€

SUPPLÉMENTS GARNITURES :

mozzarella, jambon blanc, jambon cru, champignon, œuf, oignons, chorizo, chèvre, poivron, Grana Padano, roquette, saumon, Taleggio, tomates cerises, anchois, olives (hors truffe et burrata).....1,50 €

SUPPLÉMENTS truffe d'été ou burrata5,00 €

ACCOMPAGNEMENT : salade verte.....4,00 €

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Produits fonction d'arrivage

Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.

 Convient aux végétariens

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.

Les Desserts

LE TIRAMISU AU NUTELLA	9,00 €
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	8,00 €
LE COULANT AU CHOCOLAT <i>Glace vanille et crème fouettée</i>	9,00 €
LA CALZONNE AU NUTELLA	L 10.00€ XXL 16.00€
LE CHOU CRAQUELIN FAÇON PROFITEROLES <i>Chou, glace vanille, chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées</i>	11,00 €
LA TATIN AUX POMMES REVISITÉE <i>Pommes caramélisées, crumble maison, glace vanille, crème fouettée, amandes effilées</i>	9,50 €
LE CAFÉ ou LE THÉ GOURMAND <i>accompagné des gourmandises du chef</i>	11,00 €
LE DIJO GOURMAND <i>Digestif Limoncello ou Get 27 (2cl), accompagné des gourmandises du chef</i>	12,00 €



Les Glaces composées 11,50 €

- LE CHOCOLAT LIÉGEOIS, 3 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
- LE CAFE LIÉGEOIS, 3 boules café, café, crème fouettée, amandes effilées
- LA MONT BLANC, 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, meringue, crème fouettée, amandes effilées
- LA DAME BLANCHE, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
- LA DUBAÏ, 2 boules pistache, 1 boule chocolat, kadaïf, crème de pistache, sauce chocolat, crème fouettée, poudre de pistaches
- L'ANTILLAISE, 2 boules rhum-raisin, 1 boule coco, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
- LA BOUNTY, 3 boules noix de coco, sauce chocolat, coco râpée, crème fouettée, amandes effilées

La boule de glace : 2,50 €
vanille, chocolat, café, rhum raisin, fraise, citron, menthe chocolat, noix de coco, marron, pistache

Supplément : crème fouettée / sauce : 2,00 €



Les Glaces alcoolisées 12,50 €

- LA COLONEL, 2 boules Citron, Vodka 4cl
- L'AFTER EIGHT, 2 boules menthe-chocolat, Get 27 4cl
- LA CRÉOLE, 2 boules rhum-raisins, rhum brun 4cl
- LA LIMONCELLO, 2 boules citron, Limoncello 4cl
- L'IRISH COFFEE, whisky 4cl, café, sirop de canne, crème fouettée

Prix nets en Euros, service compris - Consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Produits fonction d'arrivage
Nous acceptons les règlements en carte de crédit, carte titre restaurant, chèques vacances, espèces.

Toute personne allergique est priée de faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.