

# À PARTAGER

## Sharing

🌿 Chèvre frais, thym, huile d'olive & miel de pays <i>Fresh goat cheese, thyme, olive oil &amp; local honey</i>	15 €	Calamars croustillants & citron vert <i>Crispy Squid &amp; Lime</i>	16 €
🌿 Pissaladière, oignons confits, anchois, olives <i>Pissaladière, caramelized onions, anchovies &amp; olives</i>	18 €	🌿 Houmous de betterave, feta & caviar de carotte au curry, toasts de focaccia <i>Beetroot hummus, feta cheese &amp; carrot caviar with curry, focaccia toasts</i>	18 €
🌿 Arancini parmesan & crème de truffe <i>Parmesan &amp; truffle cream arancini</i>	14 €		
Saumon fumé par nos soins, blinis & crème ciboulette <i>Home-Smoked salmon, blinis &amp; chive cream</i>		Foie gras poivré, pain d'épices maison, marmelade de clémentine <i>Peppered foie gras, homemade gingerbread, clementine marmalade</i>	
70 g - 18€	140 g - 28 €	80 g - 27 €	160 g - 37 €



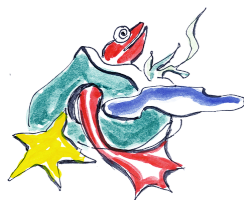
## ~~~~~ 🌿 SUR LE POUCE ~~~~~

Avocado toast, guacamole, sucrine, pickles d'oignon, concombre, pousses de shiso <i>Avocado guacamole, little-gem lettuce, onion pickles, cucumber, shiso sprouts</i>	24 €	Pinsa pesto rosso, olives, tomates confites, parmesan & burrata crémeuse des Pouilles <i>Pinsa with red pesto, parmesan, olives, slow-roasted tomatoes, creamy burrata from Puglia</i>	28 €
• Œuf mollet • <i>Soft-boiled egg</i>	26 €		
ou		Pinsa à la burrata crémeuse des Pouilles, roquette & truffe fraîche <i>Pinsa with a creamy burrata from Puglia, arugula &amp; fresh truffle</i>	31 €
• Saumon Fumé maison • <i>Home-Smoked salmon</i>	31 €		

🌿 Végétarien | *Vegetarian*

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*

# COCKTAILS



*by Caviar Prunier*

## **DIAMOND - 42 €**

Vodka Beluga, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

*Beluga Vodka, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g*

## **COUPE DE CHAMPAGNE RUINART - 34 €**

Coupe de champagne Ruinart & cuillère Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

*Glass of Ruinart Champagne & Caviar Prunier Tradition, Baeri spoon - 5 g*



## **VILEBREQUIN ON THE BEACH - 18 €**

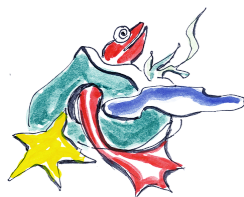
Vodka, Maraschino, Passion, Ananas, Cranberry

*Vodka, Maraschino, Passion Fruit, Pineapple, Cranberry*

## **VILEBREQUIN ON THE BEACH XXL - 70 €**

Vodka, Maraschino, Passion, Ananas, Cranberry - à partager

*Vodka, Maraschino, Passion Fruit, Pineapple, Cranberry - to share*





PRUNIER  
CAVIAR  
Depuis 1872  
PRODUCT OF FRANCE CAVIAR



# COCKTAILS

18 €



## COCKTAIL GOURMAND

Découverte de 6 Mini cocktails

*6 Mini Cocktails to discover !*

## SOLEIL D'HIVER

Tequila Teremana, Cranberry, Litchi, Pêche

*Teremana tequila, cranberry, lychee, peach*

## APEROL SOUR

Aperol, Citron, Sucre de canne, Blanc d'oeuf

*Aperol, Fresh Lemon, Sugar, Egg white*

## SAPIN SOUR

Liqueur de sapin, Citron, Sucre de canne, Blanc d'oeuf

*Fir liqueur, Fresh Lemon, Sugar, Egg white*

## WHITE BLISS

Thé blanc infusé au gingembre, Gin Bartoloméo, Pêche, Citron

*Ginger infused white tea, Bartoloméo Gin, Peach, Lemon*

## BERRY CRUSH

Vodka Belvédère, Cassis, Fraise, Vinaigre de framboise maison infusé à la menthe

*Belvédère Vodka, Blackcurrant, Strawberry, Homemade raspberry & mint vinegar*

## SPICY WINTER

Rhum Bacardi vanillé, Liqueur de cacao, Cannelle, Grand Marnier, Lait d'avoine

*Bacardi Rhum vanilla infused, Cacao liquor, Cinnamon, Grand Marnier, Oat milk*



# SPRITZ

16 €

## APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco



## LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco

*Limoncello, Prosecco*



## SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco, feuilles de Menthe

*Saint Germain, Prosecco, Mint leaves*



## RED BERRIES SPRITZ

Chambord, Crème de mûre, Framboise, Prosecco

*Chambord, Blackberries liquor, Raspberry, Prosecco*



## FIGUE SPRITZ

Liqueur de figue, Gin Bombay Saphir, Tonic

*Bombay Sapphire gin, Fig liqueur, Tonic water*



## MELON SPRITZ

Liqueur de melon, Prosecco

*Melon liqueur, Prosecco*



## SAPIN SPRITZ

Liqueur de sapin, Prosecco

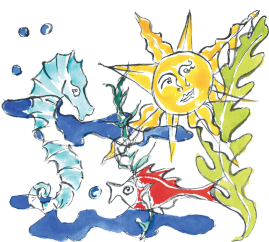
*Fir liqueur, Prosecco*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*

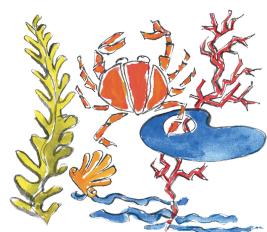
# MOCKTAILS

12 €



## PURPLE SUNSET

Violette, Citron, Cranberry, Tonic  
*Violet, Lemon, Cranberry, Tonic water*



## VIRGIN APEROL

San Bitter, Tonic



## ROSÉ RUBIS

Litchi, Framboise, Vanille, Citron  
*Lychee, Raspberry, Vanilla, Lemon*



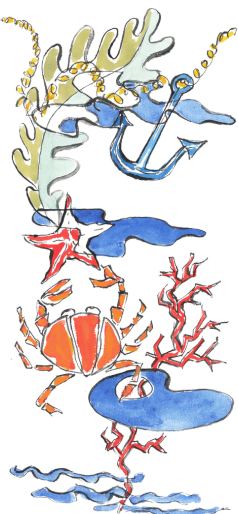
## CITRON GIVRÉ

Citron, Miel, Thym, Ginger Beer  
*Lemon, Honey, Thyme, Ginger Beer*



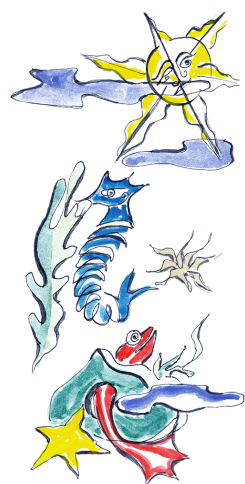
## FRISSON ROUGE

Framboise, Cranberry, Fraise, Eau pétillante  
*Raspberry, Cranberry, Strawberry, Sparkling water*



## ÉTOILE DES NEIGES

Poire, Citron, Ginger Ale  
*Pear, Lemon, Ginger Ale*



# APÉRITIFS

## Appetizers

MARTINI ROUGE ou BLANC, 6 cl	8 €
PORTO ROUGE ou BLANC, 6 cl	8 €
CAMPARI, 6 cl	8 €
PASTIS, PASTIS BLEU, RICARD, 6 cl	8 €
KIR, 12,5 cl	12 €
KIR ROYAL, 12,5 cl	19 €



# BIÈRES

## Beers

### PRESSION

#### Draft

PRESSION HEINEKEN, 25 cl	5,5 €
PRESSION HEINEKEN, 50 cl	10 €
PANACHÉ, 25 cl	6 €
PANACHÉ, 50 cl	10 €

### BOUTEILLE

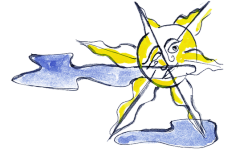
#### Bottle

HEINEKEN 0°, 33 cl	7 €
CORONA EXTRA, 33 cl	7 €
CORONA CERO, 33 cl	5 €
BIÈRE BLANCHE HOEGAARDEN, 33 cl	8 €
CIDRE, 33cl	7 €
IPA, 33 cl	9 €



# VIN AU VERRE

By the glass



## ROSÉ

LE CLOCHER, AOP Côtes de Provence	12 €
CHÂTEAU MARGUÏ, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, Fournisseur Officiel du Festival International de Cannes	14 €
CHÂTEAU MINUTY, Rosé & Or, AOP Côtes de Provence	16 €
BASTIDE DE MARGUÏ, Château Marguï, AOP Côteaux Varois, Bio	22 €

## BLANC

LE CLOCHER, AOP Côtes de Provence	12 €
CHÂTEAU MARGUÏ, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, Fournisseur Officiel du Festival International de Cannes	15 €
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, AOP Côtes de Provence	17 €
CHABLIS, Domaine Louis Moreau, AOC Chablis, 2023	18 €
BASTIDE DE MARGUÏ, Château Marguï, AOP Côteaux Varois, Bio	22 €

## ROUGE

LE CLOCHER, AOP Côtes de Provence	12 €
CHÂTEAU MARGUÏ, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, Fournisseur Officiel du Festival International de Cannes	15 €
CHÂTEAU MINUTY, Rouge & Or, AOP Côtes de Provence	17 €
BASTIDE DE MARGUÏ, Château Marguï, AOP Côteaux Varois, Bio	22 €

# SOFTS

## SOFTS

Sirop à l'eau	3 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Fuze Tea, Sprite, Diabolo, San Bitter	7 €
Fever Tree : Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale, Citron Amer, Pamplemousse	7,5 €
<b>Supplément sirop - <i>Extra syrup</i></b>	<b>+1 €</b>

## JUS DE FRUITS

### Fruit Juices

Pomme Bio, Fraise, Ananas, Abricot, Tomato	7 €
<i>Organic apple, Strawberry, Pineapple, Apricot, Tomato</i>	

## JUS DE FRUITS FRAIS

### Fresh Fruit Juices

Orange, Citron	9 €
<i>Orange, Lemon</i>	

## EAUX MINÉRALES

### Mineral Water

VITTEL ou SAN PELLEGRINO, 25 cl	6 €
VITTEL ou SAN PELLEGRINO, 50 cl	8 €
VITTEL ou SAN PELLEGRINO, 1 L	10 €





# GINERIE

Gin atelier



*Design your own cocktail around your favorite gin !*

	+		+
GLENDALOUGH 10 €		Fever Tree Tonic 4 €	<i>Citron</i>
		Fever Tree Ginger Beer 4 €	<i>Orange</i>
BOMBAY SAPHIR 13 €		Fever Tree Ginger Ale 4 €	<i>Pamplemousse</i>
		Fever Tree Pamplemousse 4 €	<i>Basilic</i>
BARTOLOMEO 13 €		Fever tree Mediterranean 4 €	<i>Concombre</i>
		Fever Tree Citron Amer 4 €	<i>Cannelle</i>
HENDRICK'S 18 €			<i>Thym</i>



# POUCE CAFÉ

Digestifs



AFTER EIGHT Liqueur cacao, Get 27, Bailey's - 10cl	9 €	KAMIKAZE Vodka Finlandia, Triple sec, Citron - 10cl	9 €
ORANGETTE Liqueur de cacao, Grand Marnier - 10cl	9 €	NOISETTE MARTINI Vodka Finlandia, Noisette, Martini blanc - 10cl	9 €
BABY GUINNESS Bailey's, Vodka Belvédère café - 10cl	9 €		



# CAFÉS & THÉS

Coffee & tea



## BOISSONS CHAUDES

### HOT BEVERAGES

Espresso - Décaféiné	4,20 €
Allongé	4,50 €
Double espresso	6,50 €
Noisette	4,50 €
Café crème	6 €
Capuccino	6 €
Chocolat chaud à l'ancienne	8 €
Le Grand Chocolat	10 €
<b>Toppings : Chantilly Maison, Mini Chamallows, Coulis de Caramel</b>	<b>+1 €</b>
<i>Toppings: Homemade Whipped Cream, Mini Marshmallows, Caramel sauce</i>	
<b>Lait végétale : Amande, Avoine, Soja ou Coco</b>	<b>+1 €</b>
<i>Plant-based milk: Almond, Oat, Soy or Coco milk</i>	

## LATTE MACCHIATO

Original	6 €
Caramel	7 €
Spéculoos	7 €
Noisette	7 €

## THÉ

### TEA

#### THÉ MAROCAIN - 9 €

Menthe fraîche, pignons de pins grillés

*Fresh mint, toasted pine nuts*

#### THÉ D'HIVER - 9 €

Pomme & cannelle

*Apple & cinnamon*

La Boite à Thé - 6 €

#### 9 € - THÉ EXOTIQUE

Ananas, citron vert, passion

*Pineapple, lime, passionfruit*

#### 9 € - THÉ PROVENÇAL

Romarin & citron

*Rosemary & lemon*

