

Mocktails

Virgin Moulins — 10

Purée d'abricot, romarin maison,
jus de citron pressé et Perrier

Camarat Ice Tea — 12

Thé noir, purée de pêche,
jus de citron et limonade

Virgin Daisy — 11

Citrons verts & fraises fraîches,
Perrier et feuilles de basilic

Peninsula Virgin — 11

Jus d'ananas, purée de fruits
de la passion, sirop de vanille maison
et jus de citron

Fresh Concombre — 12

Eau de concombre, menthe fraîche,
sirop de gingembre et jus de citron

Signature

Les Moulins — 18

Champagne Taittinger,
purée d'abricot, romarin maison

Pampelonne Spritz — 16

Vin d'orange du chemin des Moulins,
prosecco, orange

Daisy Basilic — 16

Vodka Belvédère, fraise,
citron vert et basilic

Botanic Sour — 16

Gin Hendrick's, eau de concombre,
jus de citron pressé, blanc d'œuf
et sirop de gingembre

Margarita Spicy Passion — 17

Tequila reposado, sirop de jalapenos,
purée passion et citron pressé

Peninsula — 16

Rhum ambré, jus d'ananas,
fruits de la passion, sirop de vanille
et jus de citron

Piscine Tropézienne — 17

Pastis 12/12, Ginger beer, jus de citron



Champagne

TAITTINGER



Coupe — 15



Piscine — 19



Bouteille — 95

Vins

ROUGE

IGP Méditerranée
Domaine de la Maïonette
— 8 —

Bordeaux - Graves
Château Sigognac
— 10 —

Bourgogne
Hautes Côtes de Nuits
— 14 —

BLANC

Côtes de Provence
Mas de Pampelonne
— 8 —

Loire
Pouilly fumé
— 10 —

ROSÉ

Domaine des Campaux
Canissons
— 8 —

Minuty
Rosé & Or
— 14 —

Entrées

Beignets de fleurs de courgettes, compotée tomates et oranges

Zucchini flower fritters, tomato and orange sauce

— 15 —

Fougasse à la crème de truffe

Summer truffle cream fougasse

— 21 —

Véritables panisses, ketchup maison de poivrons

Panisses fritters with homemade red pepper ketchup

— 14 —

Carpaccio de concombre, pesto de menthe, olives et feta

Cucumber carpaccio, mint pesto, olives and feta cheese

— 16 —

Légumes de pays grillés et burrata crémeuse

Grilled vegetables and creamy mozzarella

— 24 —

Salade de petits artichauts poivrade et parmesan

Raw artichokes and parmesan salad

— 28 —

La pissaladière à partager

Traditional pissaladière to share

— 24 —

Calamars frits et crémeux citron

Fried calamari and lemon cream

— 32 —

Moules en persillade gratinées

Baked mussels with garlic and parsley

— 19 —

Poutargue et pain de campagne toasté

Poutargue (mullet roe paste) toasts

— 16 —

Carpaccio de loup mariné

Marinated seabass carpaccio

— 34 —

Thon cru de Méditerranée, nage de tomate parfumée

Mediterranean raw tuna with tomato cold bouillon

— 36 —

Carpaccio de poulpe, mayonnaise aux herbes

Octopus carpaccio, mayonnaise with herbs

— 28 —

Tartare de Gambero Rosso

Mediterranean raw red shrimp tartare

— 42 —

Cœurs d'artichauts frits et «houmous»

Fried artichoke hearts with houmous

— 21 —

Plats

Filet de daurade à la plancha et fenouil rôti — 32
Seabream filet and roasted fennel

Bourride de lotte, aïoli et croûtons — 37
Monkfish tail, fish soup "bourride" and garlic mayonnaise

Petits farcis Provençaux — 34
Provençal stuffed vegetables, veal and vegetables filling

La belle entrecôte — 46
Nice rib steak

**Pâtes fraîches aux courgettes,
pesto de roquette et pignons grillés — 27**
Fresh pasta with zucchini, arugula pesto and grilled pine nuts

Côtelettes d'agneau grillées, aubergine confite — 38
Grilled lamb chops and confite eggplant

Ravioles de rascasse au jus de bouillabaisse — 39
Scorpionfish ravioli and bouillabaisse fish soup

Filet mignon de veau fondant à la sauge — 48
Slow cooked veal filet with salvia

Daube de joue de bœuf et gnocchi — 34
Cheek beef in stew with gnocchi

Paillard de volaille et salade croquante — 36
Chicken paillard with salad

À partager

L'épaule d'agneau confite — 89
Confite lamb shoulder

Loup de Méditerranée rôti — 110
Roasted whole Mediterranean seabass

Camerone grillée et pâtes fraîches à la tomate — 65
King shrimp and tomato fresh pasta

Accompagnements

Polenta à la truffe
Truffle polenta
— 11 —

Polenta crémeuse
Creamy polenta
— 7 —

Pommes grenailles sautées
Baby potatoes
— 7 —

Poêlée de courgettes
Sautéed zucchini
— 7 —

Ratatouille
Ratatouille
— 7 —

Riz à l'ail
Garlic Rice
— 7 —