

Aperitifs

| | |
|--------------------------|---|
| Pastis 51, Ricard 3cl | 6 |
| Pastis 1212 | 8 |
| Martini Rouge, Blanc 5cl | 6 |
| Campari 6cl | 7 |
| Americano | 9 |
| Ice Tropez | 8 |

Bières

| | |
|----------------------|---|
| Pression Stella 25cl | 6 |
| Heineken 25cl | 6 |
| 1664 Blanche 33 cl | 7 |
| Corona 35 cl | 8 |

Eaux de vie

| | |
|-------------------------------|----|
| Cognac | 12 |
| Cognac Hennessy XO | 35 |
| Cognac Delamain Pale & Dry XO | 35 |
| Poire, Mirabelle, Grappa | 9 |
| Armagnac | 9 |
| Calvados | 9 |
| Vieux Marc | 9 |

Eaux

| | |
|-----------------------------|---|
| Vittel, San pellegrino 50cl | 6 |
|-----------------------------|---|

Sodas

| | |
|--------------------------------------|---|
| Coca, Coca zero, Perrier, Schweppes, | 6 |
| Orangina, Ice Tea, Limonade | 8 |
| Ice Tropez 0% | 8 |
| Red Bull | 8 |

Jus de fruits Bio

| | |
|----------------------------------|---|
| Orange , Pomme, Abricot, Fraise, | 6 |
| Tomate, Peche blanche | |

Liqueurs

| | |
|-------------------|----|
| Get 27 | 10 |
| Bailey's | 9 |
| Manzana, Amaretto | 9 |
| Cointreau | 9 |
| Kahlua | 9 |

After Dinner

Tequila

| | Shot | Bout. |
|--------------------|------|-------|
| Patron café | 8 | 130 |
| Don Julio Reposado | 12 | 240 |
| Don Julio 1942 | 30 | 500 |
| Clas Azùl Reposado | 25 | 420 |

Rhum

| | Verre | Bout. |
|---------------------|-------|-------|
| Pampero | 12 | |
| Captain Morgan | 120 | 130 |
| Bumbu | 14 | 180 |
| Diplomatico Reserva | 16 | 190 |
| Zacapa 23 ans | 20 | 250 |

Vodka

| | Verre | Bout. |
|------------|-------|-------|
| Smirnoff | 12,00 | 130 |
| Grey Goose | 16,00 | 190 |
| Beluga | 18,00 | 250 |

Whisky

| | Verre | Bout. |
|-----------------|-------|-------|
| JB | 12 | 130 |
| Jack Daniel's | 14 | 180 |
| Chivas 12 ans | 18 | |
| Glenlivet | 16 | |
| Jameson | 14 | |
| Black Label | 14 | 180 |
| Bulleit Bourbon | 18 | |
| Bulleit Dye | 20 | |

Gin

| | Verre | Bout. |
|-------------|-------|-------|
| Tanqueray | 12 | 140 |
| Hendrick's | 15 | 190 |
| Monkey 47 | 20 | 220 |
| Tanqueray10 | 20 | 220 |

Les cocktails de chez nous

- 16 -

Fraise et basilic
Strawberry and basil
Vodka 6cl

Pastèque et citron vert
Watermelon and lime
Téquila 6cl

**Concombre, gingembre
et menthe, Gin 6cl**
Cucumber, ginger and mint

**Violette, fleurs de sureau
et d'oranger, Gin 6cl**
Violet, elderflower and
orange blossom

Les Spritz

Aperol - 15 -
Aperol, prosecco, orange

Pampritz - 16 -
Vin d'orange Pampy, prosecco
et romarin

Hugo - 15 -
Liqueur de fleur de sureau, prosecco,
citron vert et menthe

Italicus - 17 -
Liqueur de bergamotte, prosecco
zeste de pamplemousse

Les Mojitos

Classic - 15 -
Fresh mint & soda
Rhum 6cl

Gingembre - 16 -
Ginger sirup
Rhum 6cl

Fraise - 16-
Strawberry grout
Rhum 6cl

Passion - 16 -
Passion fruit purée
Rhum 6cl

Les Classiques

- 15 -

Caiphirina
Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne

Amaretto Sour
Amaretto 6cl, Jus de citron,
blanc d'oeuf, sucre de canne

Cosmopolitain
Vodka 5cl, cointreau 2cl, jus de cranberry,
jus citron verts

Negroni
Gin 3cl, martini rouge 2cl,
campari 2cl

Moscow Mule
Vodka 6cl, ginger beer, jus de citron

Old fashioned
Bourbon 6cl, sucre, angostura

Gin Fizz
Gin 5cl, jus de citron, sucre de canne,
perrier

Espresso Martini
Vodka 6cl, kahlua, café

Champagne

Taittinger - 15

Piscine - 19

Rosé

Mas de Pampelonne - 7

Minuty Rose & Or - 12

Blanc

Côtes de Provence
Mas de Pampelonne - 8

Loire
Pouilly fumé 2020- 10

Rouge

Côtes de Provence
Rouge des Marres - 7

Bordeaux
Lalande de Pomerol 2015 - 10

Bourgogne
Hautes Côtes de Nuit 2019 - 14

Entrées

Crevettes marinées, mangue et avocat - 28
Organic shrimps, mango and avocado

Calamars panés - 29
Fried calamari

Tiradito de thon de Méditerranée - 32
Raw tuna tataki with citrus fruits

Veau cuit doucement et mayonnaise aux Spratz - 21
Slow cooked veal and spratz mayonnaise

Focaccina à la truffe d'été - 18
Summer truffle focaccina

Fines tranches de boeuf fumé - 19
Dried aged and smoked beef carpaccio

A partager to share

La pissaladière - 24
Provençal onion tart

Burrata des Pouilles, tomates et poivrons - 36
Burrata cheese, tomatoes and peppers

Boeuf Wagyu en carpaccio - 38
Wagyu beef carpaccio

Salade de tomates, pastèque, pêches grillées et féta - 24
Tomato, watermelon, grilled peaches salad and feta cheese

Desserts

Des fraises, des framboises et des myrtilles à la crème
fouettée - 18
Redberries and whipped cream

Crumble aux myrtilles - 14
Blueberries crumble and rice milk cream

Notre sélection de sorbets - 13
Sorbets selection

Le Citron des Moulins - 16
Lemonn illusion

A partager to share

Surprise aux chocolats - 28
Chocolate sphere with truffle

Pavlova aux fruits exotiques - 28
Exotic fruits pavlova

Plats

Filet de daurade et asperges vertes - 34
Seabream fillet, green asparagus and olive gravy

Maigre rôti, boulgour, pois chiches et citron confit - 36
Lean fish steak, bulgur, chickpea mousseline and confite lemon

Bavette Angus grillée aux herbes et croustillant de pommes de terre - 42
Angus flank steak, crispy potatoes and herbs sauce

Persillé de boeuf Wagyu et coleslaw - 59
Wagyu beef chuck-flap with smoked coleslaw

Gnocchi poêlés, pesto et crème de pecorino - 27
Sauted gnocchi, pesto sauce and pecorino cream

Noix de veau grillée et sucrine rotie - 39
Grilled veal cushion and roasted sucrine lettuce

Chicken cajun, carottes et patate douce - 32
Cajun chicken breast, carrot, sweet potato and chicken gravy

A partager to share

Loup de mer entier - 98
Whole seabass

L'incontournable mignon de veau à la sauge - 95
Roasted sage veal fillet

Rigatoni à la joue de boeuf confite - 58
Rigatoni pasta and beef cheek stew

Gambas sauvages et spaghetti - 65
Spaghetti with wild shrimps

Accompagnements

Purée à la truffe - 9
Truffle purée

Salade de jeunes pousses - 6
Baby spinach salad

Pommes grenailles - 6
Roasted baby potatoes

Brocolis à l'huile d'olive - 6
Steamed broccolis