

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, 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

Citron Meringue — 18

Belevedère, limoncello, amaretto
& jus de citron

Old Miller — 18

Bulleit Rye, Antica formula, Benedictine

Pastis Sour — 16

Pastis 12/12, jus de citron, sirop d'orgeat,
bitter d'orange, blanc d'œuf

Figroni — 18

Campari infusé aux figues,
gin, vermouth rouge

Mocktails

Virgin Moulins — 10

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

Virgin Daisy — 11

Citrons verts & fraises fraîches,
Perrier et feuilles de basilic

Fresh Concombre — 12

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

Camarat Ice Tea — 12

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

Peninsula Virgin — 11

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

Vins & Champagne

CHAMPAGNE ET BULLES

TAITTINGER

Brut

Coupe — 16

Piscine — 19

ESTOUBLON

L'Excessive 0% Alcool

Coupe — 10

BLANC

Côtes de Provence — 8

Mas de Pampelonne

Pouilly fumé — 12

Domaine R.Rabiot

Chablis 1^{er} Cru,

Montée de Tonnerre — 29

William Fèvre

ROSÉ

Domaine des Campaux — 8

Canissons

Minuty — 14

Rosé et Or

Château d'Esclans — 22

ROUGE

Côte de Provence — 8

Château Pampelonne

Haute-Côte de Nuit — 14

Olivier Jouan

Margaux — 25

Château Labergorce

Entrées

Beignets de fleurs de courgettes, compotée tomates

Zucchini flower fritters, tomato sauce

— 14 —

Fougasse à la crème de truffe

Summer truffle cream fougasse

— 21 —

Véritables panisses, ketchup de poivrons

Panisses fritters with red pepper ketchup

— 12 —

Petite friture de joels et crémeux citron

Fried joels, small fried fishes, and lemon mayonnaise

— 21 —

Carpaccio de concombres, pesto de menthe, olives et feta

Cucumber carpaccio, mint pesto, olives and feta cheese

— 16 —

Cœur d'artichaut frit et « houmous »

Fried artichoke heart with houmous

— 21 —

Moules gratinées

Baked mussels with parsley

— 19 —

Poutargue et pain de campagne toasté

Poutargue (mulet roe paste) toasts

— 16 —

Poêlée de calamars en persillade

Sauted calamari with garlic and parsley

— 28 —

Tartare de thon et guacamole de betterave

Raw tuna carpaccio with beetroot guacamole

— 36 —

Carpaccio de loup mariné

Marinated seabass carpaccio

— 30 —

Carpaccio de poulpe, mayonnaise aux herbes

Octopus carpaccio, mayonnaise with herbs

— 32 —

Tartare de Gambero Rosso

Mediterranean raw red shrimp tartare

— 42 —

Légumes de pays grillés et burrata crémeuse

Grilled vegetables and creamy mozzarella

— 24 —

Salade d' artichauts poivrade, mesclun et parmesan

Raw artichokes, mesclun and parmesan salad

— 28 —

La pissaladière à partager

Traditional pissaladière to share

— 24 —

Plats

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

Bourride de maigre, aioli et croûtons — 37
Jewfish filet, fish soup "bourride" and garlic mayonnaise

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

Entrecôte grillée et millefeuille de pommes de terre — 45
Grilled rib steak and potato millefeuille

**Pâtes fraîches aux courgettes,
pesto de roquette et pignons grillés — 29**
Fresh pasta with zucchini, arugula pesto and grilled pine nuts

Côtelettes d'agneau grillées, tian de légumes — 42
Grilled lamb chops and vegetable gratin

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

Filet mignon de veau fondant et piperade — 48
Slow cooked veal filet with confite red peppers

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

Camerone grillée et pâtes fraîches à la tomate — 48
King shrimp and tomato fresh pasta

À partager

L'épaule d'agneau confite — 90
Confite lamb shoulder

Loup de Méditerranée rôti — 120
Roasted whole Mediterranean seabass

Châteaubriand de boeuf Charolais 600g — 140
Charolais châteaubriand

Accompagnements

Polenta à la truffe
Truffle polenta
— 12 —

Polenta crémeuse
Creamy polenta
— 8 —

Pommes grenailles sautées
Baby potatoes
— 8 —

Poêlée de courgettes
Sautéed zucchini
— 8 —

Ratatouille
Ratatouille
— 8 —

Riz à l'ail
Garlic Rice
— 8 —

Apéritifs

Pastis 12/12 <i>St-Tropez 4cl</i>	6
Martini rouge, blanc 5cl	6
Campari 6cl	7
Americano	9
Ice Tropez	8



Bières

Pression Stella 25cl	6
Heineken 25cl	6
Pampelonne 33cl	7
Corona 35cl	8



Eaux de vie

Cognac	12
Cognac Hennessy XO	35
Poire, Mirabelle, Grappa	9
Armagnac	9
Calvados	9
Vieux Marc	9

Eaux

Vittel, San Pellegrino 50cl	6
-----------------------------	---



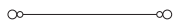
Softs

Coca, Coca zero, Perrier, Schweppes,	
Orangina, Ice Tea, Limonade	6
Ice Tropez 0%	8
Heinekein 0%	8
Corona 0%	8
Redbull	8



Jus de fruits Bio

Orange, pomme, abricot, fraise, tomate, pêche blanche	6
--	---



Liqueurs

Get 27	10
Bailey's	9
Manzana, Amaretto	9
Cointreau	9

After Dinner



TEQUILA	shot	bt.
Don Julio Reposado	12	250
Mini Adicción Reposado		150
Adicción Reposado	20	450
Clase Azul Reposado	25	580
Don Julio 1942	30	650



RHUM	verre	bt.
Pampero	12	
Captain Morgan	12	130
Bumbu	14	180
Diplomatico Reserva	16	190
Zacapa 23 ans	20	250



VODKA	verre	bt.
Smirnoff	12	130
Grey Goose	16	190
Beluga	18	250



WHISKY	verre	bt.
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	bt.
Tanqueray	12	140
Hendrick's	15	190
Monkey 47	20	220
Tanqueray 10	20	220
Gin Tropez	20	
Palmarae	30	

