



L'ENFANT GATE

Bento Box

13,50€

Sirop, jus de fruits, sodas
ou eau minérale

Poulet pané, steak haché
ou filet de poisson pané,
frites, légumes ou gnocchis

Cookie « maison »

Jusqu'à 12 ans

FORMULE DU MIDI

Plat du jour

17,50€

Plat du jour

+

Café gourmand

22,50€

Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

MENU À 43€

Entrée + Plat + Dessert

Les entrées, plats, et desserts sont signalés par une pastille •

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE...

12,5CL

Coupe de Champagne du moment Brut W. Lahoud / Ayala / Cheurlin Thomas cuvée JM Ferreri	11.00
Coupe de Prosecco	7.00
VDF Pipi d'Ange (Bio) - La ferme Saint Pierre - Vin Doux	7.00
Blanc Anjou (bio) - Château Dubreuil	6.50
Blanc Chardonnay du moment (Bourgogne) Petit Chablis, Macon, Viré Clessé, etc...	9.50
Blanc AOP Cassis - Domaine Ferme Blanche	8.50
Blanc Nouvelles Zélande - Estate - Henri Bourgeois - Sauvignon	8.50
Rosé IGP Var / Côtes de Provence	6.50
Rosé AOP Bandol - Domaine de la Miquelette	8.50
Rouge AOP Côtes du Rhône Domaine Perrin Nature, Chapoutier A.S Pic	6.50
Rouge AOP Côtes de Provence Domaine Gavoty - Cuvée Tradition	7.50
Rouge AOP Bandol - Domaine de la Garenne 2019	9.50

POUR COMMENCER

Nems au poulet « maison » (4 pièces) •	14.00
Ha Kao (bouchée vapeur aux crevettes) •	X6 14.00 X9 19.00 X20 38.00
Siu Mai (bouchée vapeur au porc) •	X6 14.00 X9 19.00 X20 38.00
Salade César « la nôtre » XXL	22.00
Poêlée de tentacules de calamars •	15.00
Tartare de saumon frais au citron	19.00
Tartare de thon frais au couteau, avocat, crème basilic et sésame	21.00
Burrata crémeuse, tomates anciennes XXL	22.00
Camembert rôti truffé	15.00

NOTRE PLANCHE

La petite plage (à partager... ou pas !) (Nems, Ha Kao, Calamars persillés, camembert truffé)	44.00
--	-------

CÔTÉ MER ...

Pad thaï crevettes •	23.00
Tartare de Thon frais au couteau avocat, frites maison	29.00
Poke Bowl Thon ou Saumon (riz, avocat, concombre, mangue, choux rouge, tomates, ice berg)	23.00
Loup farci, courgettes mangue et basilic, riz thaï	32.00
Tentacules de calamars persillées, risotto au saté et fèves •	25.00
Poisson (selon arrivage), fenouil braisé, vierge aux agrumes	29.00

CÔTÉ TERRE ...

Pad thaï Poulet •	22.00
Pluma de Cochon grillée, polenta provençale, jus d'ail •	27.00
Suprême de Volaille fermière farcie menthe feta, risotto truffé	28.00
Poire de Boeuf, écrasé de patate douce, courgette grillé, sauce au Vin rouge	27.00
Burger de Boeuf au Pécorino truffé, frites maison	25.00
Côte de Boeuf 1,2Kg	42.00 / pers.

LE COIN VÉGÉTARIEN ...

Camembert rôti truffé, frites maison	20.00
Gnocchis tomates basilic, mozzarella di Bufala	24.00
Pad Thaï aux légumes	17.00
Poke Bowl végété (riz, avocat, concombre, mangue, tomates, choux rouge, iceberg)	17.00

UNE TOUCHE DE DOUCEURS...

Pain perdu « revisité », glace vanille •	10.00
Café tout en douceur	11.00
Tiramisu au Limoncello •	10.00
Croquant choco-praliné	11.00
Assiette de fruits frais	16.00
Assortiment Petite Plage (à partager)	35.00
Irish Coffee, Cuban Coffee, Italian Coffee, French Coffee	11.00
Glace & Sorbet	1 boule 3.80 2 boules 6.90 3 boules 9.00

La Maison Simone « Maître artisan glacier », glace au lait de Bufflonne

Glaces* : pistache, fleur de lait, stracciatella, vanille, chocolat, menthe chocolat, café.

Sorbets : fraise, citron, fruits de la passion, framboise.

* Glaces au lait de bufflonne

BIÈRES

Heineken Pression	25 cl	4.50	50 cl	8.50
Affligem du moment Pression	25 cl	4.70	50 cl	9.00
Monaco			25 cl	4.00
Bud, FADA Blonde, Heineken 0.0			33 cl	6.50
Corona, Desperados, 1664 blanche			33 cl	6.50

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	33 cl	4.30
Schweppes Tonic, Ice tea, Orangina, Limonade	33 cl	4.30
Sirop à l'eau	30 cl	2.50

JUS DE FRUITS (GRANINI)

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Fraise, Tomato	25 cl	4.30
---	-------	------

Eaux MINÉRALES

San Pellegrino, Acqua Panna	25 cl	3.70
San Benedetto (plate ou gazeuse)	75 cl	6.80

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Mint's vert, Mint's white	6 cl	10.00
Limoncello, Manzana	6 cl	10.00
Calvados, Armagnac	6 cl	11.00
Eau de vie de poire, mirabelle	4 cl	11.00
Chartreuse verte, Génépi	4 cl	11.00
Cognac Martell VSOP	4 cl	12.00
Cognac Martell XO	4 cl	20.00

APERITIFS

Pastis 51, Ricard	3 cl	4.00
Martini (rouge, blanc, rosé)	6 cl	5.50
Campari, Suze, Porto, Muscat	4 cl	5.50
Kir (cassis, mûre, framboise, pêche)	16 cl	7.00
Americano	12 cl	11.00
Bitter San Pellegrino	10 cl	5.00
Piscine de Rosé	16 cl	6.50
Kir Royal	12.5 cl	12.00
Piscine de Champagne	20 cl	15.00

BOISSONS CHAUDES

Café	2.10
Noisette	2.20
Décaféiné	2.20
Double Espresso	4.00
Capuccino	4.00
Chocolat	3.50
Thé, Infusion Damann	3.50
Irish Coffee (Whisky, café, sucre, chantilly)	11.00
Cuban Coffee (Rhum, café, sucre, chantilly)	11.00
French Coffee (Cognac, café, sucre, chantilly)	11.00
Italian Coffee (Amaretto, café, sucre, chantilly)	11.00
Russian Coffee (Vodka, café, sucre, chantilly)	11.00

Amis végétariens n'hésitez pas à nous consulter

Prix nets TTC, service compris || La liste des allergènes de nos plats sont disponibles sur demande