



L'ENFANT GATÉ

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»

FORMULE DU MIDI

Plat du jour

18.00€

Plat du jour

+

Café douceur

23.00€

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

MENU PETITE PLAGE 44.00€

Entrée + Plat + Dessert

Les entrées, plats, et desserts sont signalés par •

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...	9.00
Blanc AOP Cassis – Domaine Ferme Blanche	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	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	24.00
Camembert rôti truffé •	15.00
Saumon fumé 🍷 par nos soins au bois de hêtre, crème ciboulette acidulée	18.00
Burrata crémeuse XXL, tomates d'Antan, chiffonnade de jambon cru affiné	23.00

NOTRE PLANCHE

La petite plage (à partager... ou pas !) (Nems, Ha Kao, saumon fumé, camembert truffé)	45.00
---	-------

CÔTE MER ...

Pad thaï crevettes •	24.00
Tataki de Thon mi-cuit, légumes croquant, riz thaï, mayonnaise au wasabi, perle de Yuzu	29.00
Soupe de poissons de roche « maison », croûtons, rouille et gruyère rapé	32.00
Tentacules de calmars snackés, purée de patates douces, pesto rosso, crumble noisette & chorizo •	27.00
Bun Rolls au saumon fumé, crème ciboulette, citron Yuzu, pickles de légumes, concombre et avocat, frites « maison »	23.00

CÔTE TERRE ...

Pad thaï Poulet •	24.00
Gnocchis à la provençale, légumes du soleil, tomates confites, chips de jambon cru, pesto rosso •	26.00
« Lamb Burger », effiloché d'agneau confit, crème ciboulette, pickles d'oignons rouges, roquette	27.00
Quasi de Veau rôti, polenta croustillante, jus corsé au romarin	32.00
Côte de Boeuf 1,2Kg	42.00 / pers.

LE COIN VÉGÉTARIEN ...

Camembert rôti truffé, frites maison	20.00
Pad Thaï aux légumes	19.00
Gnocchis provençale, légumes du soleil, tomates confites, pesto rosso	23.00

UNE TOUCHE DE DOUCEURS...

Pain perdu « revisité », glace vanille •	11.00
Café tout en douceur	12.00
Cheesecake mangue & passion, biscuit croquant et coulis exotique •	11.00
Tiramisu « Le Classique »	11.00
Assiette de fruits frais du marché	15.00
Nuage de chocolat «Valrhona», mousse aérienne aux éclats de brownies et noisettes torréfiées	11.00
Assortiment Petite Plage (à partager)	38.00
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 « Maitre artisan glacier » , glace au lait de Bufflone	
Glaces* : pistache, fleur de lait, stracciatella, vanille, chocolat, menthe chocolat, café.	
Sorbets : fraise, citron, fruits de la passion, framboise.	

* Glaces au lait de bufflone

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	3 cl	4.00
Martini (rouge, blanc, rosé)	6 cl	6.00
Campari, Suze, Porto, Muscat	4 cl	6.00
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	7.50
Kir Royal	12.5 cl	12.00
Piscine de Champagne	20 cl	16.00

BIÈRES

FADA Blonde Pression	25 cl	4.50	50 cl	8.50
Bière du moment Pression	25 cl	4.70	50 cl	9.00
Bud, 1664 Blanche, Heineken 0.0	33 cl	6.50		
Corona, Desperados	33 cl	6.50		

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	33 cl	4.50
Schweppes Tonic, Ice tea, Orangina, Limonade	33 cl	4.50
Sirop à l'eau	30 cl	2.50

JUS DE FRUITS (GRANINI)

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate	25 cl	4.50
---	-------	------

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino, Acqua Panna	25 cl	3.70
San Benedetto, San Benedetto Frizzante	75 cl	6.90

BOISSONS CHAUDES

Café		2.10
Noisette		2.20
Décaféiné		2.20
Double Espresso		4.00
Café crème		3.50
Capuccino		4.00
Chocolat		4.00
Thé, Infusion Damann		3.50
Irish Coffee, Cuban Coffee, Italian Coffee, French Coffee		11.00

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana	6 cl	10.00
Calvados, Armagnac, Chartreuse verte	4 cl	11.00
Eau de vie de poire, Mirabelle	4 cl	11.00
Cognac Martell VSOP	4 cl	12.00
Cognac Martell XO	4 cl	20.00

Amis végétariens n'hésitez pas à nous consulter

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