

APPETIZER BOARDS

Cheese board	18€
Comté, Brie, Goat's Cheese, Roquefort	
Charcuterie board	19€
Curred ham, Cooked Ham, Rosette, Chorizo	
Mixed Charcuterie and Cheese board	25€
Sea board	27€
Salmon tartare, octopus salad, garlic prawns	
mussels, mini-calamari, dill mayo sauce	

MEAT DISH

Kebab plate	15€
American Wrap	20€
Cheese Burger	20€
Beef, cheddar, lettuce, tomato, onion, brioche bun.	
Chicken Burger	21€
Chicken, cheddar, salad, tomato, onion, brioche bread.	
Chef's Burger	25€
Beef, raclette cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, brioche bun.	
Beef tartare (freshly prepared to order)	21€
Seasoned in-house with capers, gherkins, onion, and parsley, served with a raw egg yolk and finished with fleur de sel.	
Chicken Strips with	21€
creamy mushroom sauce	
Pork Ribs	25€
Bavette 200g	28€
Onion and red wine sauce	
300g ribeye steak	33€

CHILDREN'S MENU Under 12 14€

Steak	
or	
Crispy chicken	
or	
Pasta with tomato sauce	
or butter	
Side dish of your choice	
1 syrup	
1 scoop of ice cream	

MENU 28€

(Your Choice)

STARTER

Citrus and cherry tomato salad
Zucchini flower fritter
Octopus salad

DISH

Sliced Chicken with mushrooms
Mussels Marinières
Cheese Burger

DESSERT

Panna cota (Sauce of your choice)
Apple tart
2 Scoops of ice cream



SALADS

Niçoise salad	18€
Tuna, anchovies, tomatoes, crunchy vegetables, olives	
Caesar salad	19€
Romaine lettuce, crispy chicken, grilled bacon, egg, croûtons, cherry tomatoes and parmesan, homemade Caesar cœc served on the side	
Cesar Wrap	19€

SIDE DISH OF YOUR CHOICE

French fries
Ratatouille
Rice
Salad

VEGETARIAN DISH

Roasted eggplant	18€
With hummus and onion sauce	
Chanterelle mushroom risotto	21€
Sautéed mushrooms with parsley and garlic, parmesan	

STARTERS

Zucchini Blossom Fritters	13€
Tartar Sauce	
Tomatoes, burrata pesto	14€
Fritto Misto	16€
Sea Bream Ceviche	17€
With citrus, orange, grapefruit, mango, pomegranate, parmesan crisp	

SEAFOOD DISH

Mussels Marinière	19€
Mussels in cream sauce	20€
Mussels with roquefort	21€
Salmon tartare	21€
Mango, chimichurri, lemon, tataki sauce	
Fish and Chips	22€
Creamy risotto with prawns and Parmesan	24€
Fillet of gilthead seabream	25€
Grilled sea bream with lemon and orange beurre blanc	
Flambéed black tiger prawn skewer	25€
Grilled octopus with tomato and parsley sauce	27€

PASTA

Rigatoni with creamy Carbonara sauce	18€
Rigatoni with burrata and tomato sauce	19€
Rigatoni Salmon	21€
Rigatoni Prawns	23€

PIZZAS OR PINSAS (THICK-CRUST PIZZA)

Reine	17€
Ham, mushrooms, tomato sauce	
Romana	18€
Burrata & basil with tomato sauce	
Pepperoni	19€
Chorizo and pepper with tomato sauce	
Goat's cheese with honey	20€
Four cheese (cream base)	21€
Goat's cheese/Roquefort/Comté/Brie	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Double Expresso	4€
Café frappé	4€
Décaféiné	2€
Café allongé	3€
Café Noisette	3€
Café Crème	4€
Chocolat	4€
Café liegeois	5€
Cappuccino	5€
Macchiato	6€
Chocolat liegeois	6€
Thé & Infusion	4€
Matcha Tea Latte	6€
Chai Tea Latte	6€

SODA

Perrier (33cl)	3€
Coca-Cola (33cl)	4€
Coca-Cola Zero (33cl)	4€
Orangina (25cl)	4€
Oasis (25cl)	4€
Sprite (25cl)	4€
Schweppes Tonic (25cl)	4€
Schweppes Agrumes (25cl)	4€
Lipton (33cl)	4€
Red Bull (25cl)	5€

COCKTAILS

Aperol Spritz	11€	Sex on the Beach	11€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse		Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, Cranberry	
Campari Spritz	11€	Blue Lagoon	13€
Campari, Prosecco, eau gazeuse		Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron, eau gazeuse	
Saint Germain Spritz	15€	Cosmopolitan	12€
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse		Vodka, Cointreau, cranberry, Jus de citron vert	
Hugo Spritz	11€	Margarita	12€
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse		Tequila, Cointreau, jus de citron vert	
Limoncello Spritz	11€	Tequila Sunrise	11€
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse		Tequila, jus d'orange, grenadine	
Expresso Martini	12€	Americano	11€
Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre de canne		Martini Rosso, Campari, eau gazeuse	
Porn Star Martini	12€		
Vodka, Passoa, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion, prosecco			

MOCKTAILS

Virgin Pornstar	8€	Virgin Sunrise	6€
Sirop de vanille, purée de passion, jus d'ananas, limonade		Jus d'orange, limonade, grenadine	
Virgin Lord	8€	Virgin on the Beach	8€
Crème de passion, jus de citron, eau gazeuse		Jus d'orange, sirop de pêche, cranberry	

APÉRITIFS

Ricard 3CL	4€	51 Pastis 3CL	4€	Vittel (50cl)	3€
Martini Bianco 6CL	6€	Martini Rosso 6CL	6€	Vittel (1L)	5€
Campari 6CL	6€	Suze 6CL	6€	San pellegrino (50cl)	3€
				San pellegrino (1L)	5€
				Sirop (25cl)	2.5€
				Diabolo (25cl)	3€
				Granini (25cl)	5€
				Iced Matcha Tea Latte	6€
				Iced Chai Tea Latte	6€

LIQUEURS

Malibu Coco	6€	Saint Germain	8€
Jägermeister	6€	Bailey's	8€
Manzana	6€	Passoa	8€
Get 27	7€	Cointreau	8€
Get 31	7€	Grand Marnier	9€

SPIRITUEUX

Whisky		Rhum	
Ballantine's	7€	Havana 3 ans	7€
Jack Daniel's	8€	Havana ambré	7€
Jack Fire	8€	3 Rivières blanc	7€
Jack Honey	8€	Don Papa	11€
Chivas	11€	Bumbu	11€
Vodka		Gin	
Eristoff	6€	Bombay Original	8€
Absolut	7€	Bombay Sapphire	9€
Grey Goose	11€	Tequila	
		San José	8€

Accompagnement soft +3€

VINS

ROUGE

Plans Nobles	15CL	50CL	75CL
Pinot noir	5€	25€	
Chaleureux aux arômes de fruits rouges et pêche grillée vanille et noix de coco			
Jean Claude Boisset	13€	62€	
Hautes Cotes de Nuit AOP			
Tasquier	8€	21€	28€
AOP Côtes de Provence			
Syrah, Cinsault et Carignan			
Minuty Prestige	30€	42€	
AOP Côtes de Provence			
Syrah, Grenache et Mourvèdre			

ROSÉ

Coté Mer	15CL	50CL	75CL
IOP Méditerranée	5€	15€	
Château Paradis	6€	17€	24€
AOP Coteaux d'Aix en Provence			
Grenache noir, Cabernet sauvignon, Carignan			
Tasquier	8€	21€	28€
AOP Côtes de Provence			
Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan			
Minuty Prestige	30€	42€	
AOP Côtes de Provence			
Grenache, Tibouren et Cinsault			

BLANC

Plan Nobles	15CL	50CL	75CL
Chardonnay	5€	25€	
Chaleureux aux arômes de fruits rouges et pêche grillée vanille et noix de coco			
Domaine Les Héritières	43€		
AOP Chablis			
Chardonnay			
Tasquier	8€	21€	28€
AOP Côtes de Provence			
Rolle			
Minuty Prestige	30€	42€	
AOP Côtes de Provence			
Rolle et Clairette			

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut	75€	Loriot Brut	55€	12€
40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier et 20% Chardonnay		Chardonnay, Meunier et Pinot Noir		

Prix nets TTC, service compris. Eau potable gratuite.
Allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.