

Entrées & Salades



PLATEAU DE CREVETTES (12) 19€

sauce aïoli | mayonnaise maison
shrimp platter, aïoli sauce | homemade mayonnaise

FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON 19.50€

confiture de figues et noix | pains spéciaux
homemade duck foie gras, fig | walnuts jam

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU THYM ET ROMARIN 19.50€

pains spéciaux | crème à l'aneth
smoked salmon with thyme and rosemary

SALADE CÉSAR POULET 20€

chicken caesar salad

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ 22€

smoked salmon caesar salad

SALADE THAÏ 20€

assortiment asiatique | poulet mariné au soja
thaï salad, asian vegetables | chicken with soy sauce

LA BURRATA 24€

légumes marinés | pesto
mozzarella burrata, marinated vegetables | pesto

SALADE DE CHÈVRE 22€

tartine briochée nappée de crème de chèvre frais
surmontée de ses légumes marinés façon antipasti
Goat cheese salad, brioche toast topped with fresh goat's cream
topped with marinated vegetables, antipasti style

AÏOLI DE TARTARE DE THON FRAIS EN SALADE 24€

légumes vapeur | œuf | sauce aïoli
Fresh tuna tartare aioli in salad, steamed vegetables | egg | aioli sauce

Pour les Enfants 15€

(jusqu'à 12 ans)

KID ANGUS BURGER, FRITES MAISON + GLACE 2 BOULES

Nos Viandes



Toutes nos viandes sont accompagnées d'une trilogie de sauces

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 22€

préparé, frites maison
Beef tartar, french fries

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 34€

(environ 350gr) et ses frites maison
Angus entrecote steak | french fries

MAGRET DE CANARD ENTIER 35€

gratin dauphinois aux cèpes
Duck breast, potato gratin with mushrooms ceps

BURGER SIGNATURE 26€

steak angus | bacon | sauce au poivre |
crème de reblochon
Angus steak | bacon | pepper sauce |
reblochon cheese cream

ANGUS BURGER (300gr) 25€

sauce bravas | crème de reblochon | frites maison
Hamburger with black angus meat | bravas sauce |
reblochon cheese cream | french fries

Nos Suppléments

POÊLÉE DE MINI LÉGUMES 7€

carottes fanes, poids gourmands, asperges,
haricots verts et champignons de saison

TRUFFE 10 gr / 9€

(en fonction de l'arrivage du marché)

Nos Poissons

MOULES À LA CRÈME 22€

frites maison
Mussels with cream | french fries

TARTARE DE SAUMON FRAIS AU YUZU 23€

frites maison
Salmon tartar with yuzu | french fries

ENCORNETS PERSILLÉS FAÇON SUPIONS 24€

frites maison
Squid with parsley and garlic | french fries

BURGER DE SAUMON 26€

sauce tartare | crème de chèvre frais |
aubergines grillées | frites maison
Salmon burger, tartar sauce | goat cheese cream |
roasted eggplant | french fries

TATAKI DE THON MI CUIT SAUCE SATÉ 29€

risotto crémeux | copeaux de parmesan |
pointes d'asperges vertes
Semi-cooked tuna tataki with satay sauce,
creamy risotto | parmesan shavings |
green asparagus tips

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS 34€

risotto en crème | copeaux de parmesan
Flambeed prawn gambas |
risotto with cream | parmesan

SAINT JACQUES RÔTIES 35€

crème persillée | poêlée de légumes |
asperges | champignons de saison
Roasted scallops | vegetables |
asparagus | mushrooms

Prix nets service compris, nous n'acceptons pas les chèques/chèques vacances. CB à partir de 10€.

Coupes Glacees



BANANA SPLIT 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly 1 scoop of strawberry, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, banana, chocolate sauce, whipped cream	12,00€
FRAISE MELBA 2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis de fraise et fraises fraiches, chantilly 2 scoops of strawberry, 1 scoop of vanilla, strawberry coulis and fresh strawberries, whipped cream	12,00€
DAME BLANCHE 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly 2 scoops of vanilla, 1 scoop of chocolate, chocolate sauce, whipped cream	12,00€
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly 2 scoops of coffee, 1 scoop of vanilla, coffee, whipped cream	12,00€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly 2 scoops of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate sauce, whipped cream	12,00€
AMERICAN CUP 1 boule chocolat, 1 boule caramel, 1 boule vanille, brownie, sauce chocolat, chantilly 1 scoop of chocolate, 1 scoop of caramel, 1 scoop of vanilla, brownie, chocolate sauce, whipped cream	12,00€
LA RHUMERIE 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule coco, banane, Nutella, chantilly 1 scoop of chocolate, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of coconut, banana, Nutella, whipped cream	12,00€
LA SAINT TROP' 1 boule pêche, 1 boule fraise, 1 boule citron, fruits de saison, coulis de fraise, chantilly 1 scoop of peach, 1 scoop of strawberry, 1 scoop of lemon, seasonal fruit, strawberry coulis, whipped cream	12,00€
LA FITNESS 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule citron, coulis de framboise 1 scoop of strawberry, 1 scoop of raspberry, 1 scoop of lemon, raspberry coulis	12,00€
LA COLONEL (Glace alcoolisée) 3 boules citron, Vodka Russian Standard 3 scoops of lemon, Vodka Russian Standard	14,00€
LA COLADA STYLE (Glace alcoolisée) 2 boules passion, 1 boule coco, Rhum 3 Rivières ambré 2 scoops passion, 1 scoop of coconut, Rum 3 Rivers amber	14,00€

Desserts

DESSERT PÂTISSIER - Demandez notre plateau de présentation de desserts Ask for our dessert tray	10€
TARTE TATIN , chantilly et glace vanille Apple tatin pie, whipped cream, vanilla ice cream	11€
PIROGUE DE FRUITS FRAIS (en saison) Mixed of fresh fruits	12€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND , mignardises pâtisseries Mixed of « mignardises » served with coffee or tea	11€

Prix nets service compris, nous n'acceptons pas les chèques/chèques vacances. CB à partir de 10€.

Menu a 45 €



ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Homemade duck foie gras

SAUMON FRAIS FUMÉ PAR NOS SOINS

Fresh smoked salmon

PLATS

ENCORNETS PERSILLÉS FAÇON SUPIONS, FRITES MAISON

Squid with parsley and garlic | french fries

ANGUS BURGER, SAUCE BRAVAS ET CRÈME DE REBLOCHON, FRITES MAISON

Angus Burger, Bravas sauce | Reblochon cream | french fries

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS, RISOTTO CRÈME ET PARMESAN

Flambéd prawn gambas | risotto

DESSERTS

AU CHOIX SUR NOTRE CARTE

(hors pirogue de fruits et coupes glacées)

Choose a dessert in the menu (except the mix of fresh fruits and ice cream)

CAFÉ GOURMAND (+2€)

Selection of house petit four | espresso coffee

Prix nets service compris, nous n'acceptons pas les chèques/chèques vacances. CB à partir de 10€.

Tous nos mojitos ont pour base, menthe fraîche, citron vert, et cassonade

Mojitos (25cl)

SAILOR MOJITO , rhum sailor jerry aux notes de vanille, caramel au beurre et cannelle, perrier	10€
MOJITO AVEC FRUITS , fraise, framboise ou mangue, rhum sailor jerry et perrier	12€
FRENCH MOJITO , rhum 3 rivières ambré au parfum de miel, lait et pain grillé, perrier	11€
MOJITO MIAMI , rhum barcardi carta blanca aux notes de vanille et d'amande, perrier	11€
MOJITO CUBA , rhum sailor jerry del Caribe, angostura bitter à base de gentiane et écorce d'orange	12€
CAPTAIN MOJITO , rhum Captain Morgan épicé aux arômes de fruits et d'herbes, perrier	11€
MOJITO ROYAL CLUBBING , Rhum 3 rivières ambré, fraises, champagne Moët et chandon	18€
VASQUE DE MOJITO , vasque de 1.5 litres de mojito	39€
VASQUE DE MOJITO AVEC FRUITS , fraise, framboise ou mangue	43€

Cocktails (25cl)

TI PUNCH ANTILLAIS (5cl), citron vert, cassonade, rhum blanc La Mauny	8€
TI PUNCH GLACÉ AU GINGEMBRE (12cl), citron vert, gingembre, rhum blanc la mauny, le tout glacé	11€
APÉROL SPRITZ , apérol, prosecco, perrier, orange	10€
CAÏPIRINHA , citron vert, cassonade, cachaça Toquino produite au Nord Est de Rio	11€
DAÏQUIRI , citron vert, cassonade, rhum blanc Martiniquais La Mauny, glace pilée	11€
CAÏPIRINHA OU DAÏQUIRI AVEC FRUITS , fraise framboise ou mangue	12€
GIN TONIC , Gin Hendrick's aux notes de genièvre, rose, concombre et fleur de sureau, tonic	12€
PLANTEUR , Rhum sailor Jerry, vanillé et caramélisé, jus exotiques et épices de notre sélection	12€
PIÑA COLADA , Rhum épicé sailor jerry, assemblage venant de toute la Caraïbe, ananas, coco	12€
CUBA LIBRE , Rhum captain Morgan doux et épicé, citron vert, allongé au coca-cola	14€
SEX ON THE BEACH , Vodka russian standard, ananas, cranberry et liqueur de pêche	12€
PAPAGAYO , purée de framboise, arrosée de champagne Moët et chandon brut impérial	16€

Virgin Cocktails (25cl)

VIRGIN MOJITO	8€	BORA BORA , ananas, cranberry, pêche	8€
VIRGIN AVEC FRUITS , fraise, framboise ou mangue	9€	VIRGIN COLADA , jus d'ananas, coco	9€




Vins



ROSÉS

	12cl	50cl	75cl	150cl
CÔTES DE PROVENCE				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	6,00€	-	26€	52€
- Château Minuty « M »	8,00€	-	36€	72€
- Château Terres de Berne	6,00€	-	29€	-
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE				
- Château La Coste « Rosé d'une nuit »	7,00€	-	33€	-
- Château Beaulieu AOP « Cuvée Alexandre »	6,50€	-	30€	-
BANDOL - Les Restanques du Moulin	6,50€	-	32€	-
BORDEAUX - Mouton Cadet	6,50€	-	33€	-
CORSE - Casanova Tendance	7,00€	-	34€	-
- Domaine Casanova	-	18€	-	-

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE				
 - Gigondas « BIO », Domaine Carobelle	8,00€	-	38€	-
CÔTES DE PROVENCE				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	6,00€	-	26€	-
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE				
- Château Beaulieu AOP « Cuvée Alexandre »	6,50€	-	30€	-
BORDEAUX - Mouton Cadet	6,50€	-	33€	-
CORSE - Patrimoine «Domaine Orengea de Gaffory»	8,00€	-	38€	-
- Domaine Casanova	-	18€	-	-

BLANCS

CÔTES DE PROVENCE				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	6,00€	-	26€	52€
- Château Terres de Berne	6,00€	-	29€	-
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE				
- Château Beaulieu AOP « Cuvée Alexandre »	6,50€	-	30€	-
CASSIS - Domaine du Paternel	8,50€	-	38€	-
SAUTERNES - Chartreuses du Coutet	9,50€	-	70€	-
BORDEAUX - Mouton Cadet	6,50€	-	33€	-
CORSE - Casanova Blanc de Noirs	7,00€	-	34€	-
- Domaine Casanova	-	18€	-	-
CHABLIS - AOC J. Moreau	8,00€	-	38€	-

Toutes nos bouteilles de champagne sont accompagnées de fruits frais de saison

Champagnes

MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL , 75cl	90€	MOËT ET CHANDON ICE , 75cl	105€
COUPETTE Moët et Chandon brut impérial, 10cl	12€	Champagne d'été qui se déguste en piscine	
DUO COUPETTES , Moët et Chandon brut impérial, sert en bouteille de 20cl	24€	RUINART BLANC DE BLANCS , 75cl	130€
		DOM PERIGNON , 75cl	290€