

## Entrées



### BOUQUET DE CREVETTES (12) 21€

mayonnaise maison  
shrimp platter | homemade mayonnaise

### FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON 20€

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

### SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU THYM ET ROMARIN 20€

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

## Salades

### SALADE THAÏ 22€

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

### SALADE CÉSAR POULET 22€

chicken caesar salad

### SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ 24€

smoked salmon caesar salad

### LA BURRATA AU PESTO ET TRUFFE 28€

tomates | légumes marinés  
mozzarella burrata | pesto | truffles | tomatoes | marinated vegetables

## Plat Enfant 16€

(jusqu'à 12 ans)

### KID ANGUS BURGER + FRITES MAISON

## Nos Tartares



### TARTARE DE SAUMON FRAIS AU YUZU 25€

avocat | frites maison  
Salmon tartar with yuzu | avocado | french fries

### TARTARE DE THON, SALADE EXOTIQUE 28€

avocat | mangue | wakame  
Tuna tartar | exotic salad | avocado | mango | wakame

### TARTARE DE DORADE, SALADE EXOTIQUE 28€

avocat | mangue | wakame  
Sea bream tartar | exotic salad | avocado | mango | wakame

### TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 25€

préparé | frites maison  
Beef tartar | french fries

## Nos Burgers

### ANGUS BURGER (300gr) 25€

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

### BURGER SIGNATURE 26€

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

## Nos Viandes

### ENTRECÔTE BLACK ANGUS (env. 350gr) 35€

sauce aux cèpes | frites maison  
Angus entrecote steak | mushrooms sauce | french fries

### LES LARMES DU TIGRE 36€

Picanha de boeuf angus marinée façon Tataki |  
sauce froide légèrement relevée | risotto thai  
Picanha of Angus beef marinated in Tataki style. |  
slightly spicy cold sauce. | Thai risotto

## Nos Poissons

### ENCORNETS PERSILLÉS FAÇON SUPIONS 26€

frites maison  
Squid with parsley and garlic | french fries

### MOULES À LA CRÈME 25€

frites maison  
Mussels with cream | french fries

### DORADE ENTIÈRE 34€

risotto aux palourdes  
Sea bream | clam risotto

### TATAKI DE THON MI CUIT SAUCE SATAY 32€

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 38€

risotto à la truffe | copeaux de parmesan  
Flambeed prawn gambas | risotto with truffle | parmesan

# Coupes Glacees



<b>BANANA SPLIT</b> 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	<b>12,00€</b>
<b>FRAISE MELBA</b> 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	<b>12,00€</b>
<b>DAME BLANCHE</b> 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly 2 scoops of vanilla, 1 scoop of chocolate, chocolate sauce, whipped cream	<b>12,00€</b>
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> 2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly 2 scoops of coffee, 1 scoop of vanilla, coffee, whipped cream	<b>12,00€</b>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly 2 scoops of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate sauce, whipped cream	<b>12,00€</b>
<b>AMERICAN CUP</b> 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	<b>12,00€</b>
<b>LA RHUMERIE</b> 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	<b>12,00€</b>
<b>LA SAINT TROP'</b> 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	<b>12,00€</b>
<b>LA FITNESS</b> 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	<b>12,00€</b>
<b>LA COLONEL</b> (Glace alcoolisée) 3 boules citron, Vodka Zubrowka Biala 3 scoops of lemon, Vodka Zubrowka Biala	<b>14,00€</b>
<b>LA COLADA STYLE</b> (Glace alcoolisée) 2 boules passion, 1 boule coco, Rhum 3 Rivières ambré 2 scoops passion, 1 scoop of coconut, Rum 3 Rivers amber	<b>14,00€</b>

# Desserts

<b>DESSERT PÂTISSIER</b> - Demandez notre plateau de présentation de desserts Ask for our dessert tray	<b>10€</b>
<b>TARTE TATIN</b> , chantilly et glace vanille Apple tatin pie, whipped cream, vanilla ice cream	<b>11€</b>
<b>PANIER DE FRUITS FRAIS</b> (en saison) Mixed of fresh fruits	<b>14€</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> , mignardises pâtisseries Mixed of « mignardises » served with coffee or tea	<b>11€</b>

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

# Menu a 46€



## 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)

<b>SAILOR MOJITO</b> , rhum sailor jerry aux notes de vanille, caramel au beurre et cannelle, perrier	10€
<b>MOJITO AVEC FRUITS</b> , fraise, framboise ou mangue, rhum sailor jerry et perrier	12€
<b>FRENCH MOJITO</b> , rhum 3 rivières ambré au parfum de miel, lait et pain grillé, perrier	11€
<b>MOJITO MIAMI</b> , rhum bacardi carta blanca aux notes de vanille et d'amande, perrier	11€
<b>MOJITO CUBA</b> , rhum sailor jerry del Caribe, angostura bitter à base de gentiane et écorce d'orange	12€
<b>CAPTAIN MOJITO</b> , rhum Captain Morgan épicé aux arômes de fruits et d'herbes, perrier	11€
<b>GIN BASIL MOJITO</b> , Gin tanqueray, citron vert, basilic, framboise, Perrier	12€
<b>MOJITO ROYAL CLUBBING</b> , Rhum 3 rivières ambré, fraises, champagne Moët et chandon	18€
<b>VASQUE DE MOJITO</b> , vasque de 1.5 litres de mojito	45€
<b>VASQUE DE MOJITO AVEC FRUITS</b> , fraise, framboise ou mangue	47€

## Cocktails (25cl)

<b>TI PUNCH GLACÉ AU GINGEMBRE</b> (12cl), citron vert, gingembre, rhum blanc la mauny, le tout glacé	12€
<b>APÉROL SPRITZ</b> , apérol, prosecco, perrier, orange	10€
<b>CAÏPIRINHA</b> , citron vert, cassonade, cachaça Toquino produite au Nord Est de Rio	12€
<b>DAÏQUIRI</b> , citron vert, cassonade, rhum blanc Martiniquais La Mauny, glace pilée	12€
<b>CAÏPIRINHA OU DAÏQUIRI AVEC FRUITS</b> , fraise framboise ou mangue	13€
<b>GIN TONIC</b> , Gin Hendrick's aux notes de genièvre, rose, concombre et fleur de sureau, tonic	13€
<b>PLANTEUR</b> , Rhum sailor Jerry, vanillé et caramélisé, jus exotiques et épices de notre sélection	12€
<b>PIÑA COLADA</b> , Rhum épicé sailor jerry, assemblage venant de toute la Caraïbe, ananas, coco	12€

## Premium Cocktails (25cl)

<b>FROZEN MARGARITA</b> , Téquila, citron vert, Cointreau	13€
<b>FROZEN MARGARITA FRAMBOISE</b> , Téquila, citron vert, Cointreau, framboise	14€
<b>MOSCOW MULE</b> , Vodka Ketel one, citron vert, ginger beer	14€
<b>PAPAGAYO</b> , purée de framboise arrosée de Champagne Moët et Chandon	18€
<b>PISCINE DE RUINART ROSÉ</b>	22€

## Virgin Cocktails (25cl)

<b>VIRGIN MOJITO</b>	9€	<b>VIRGIN COLADA</b> , jus d'ananas, coco	9€
<b>VIRGIN AVEC FRUITS</b> , fraise, framboise ou mangue	9€	<b>THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON XXL</b>	9€



## Champagnes



<b>MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b> , 75cl	90€	<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b> , 75cl	140€
<b>COUPETTE</b> Moët et Chandon brut impérial, 10cl	12€	<b>RUINART ROSÉ</b> , 75cl	140€
<b>DUO COUPETTES</b> , Moët et Chandon brut impérial, servit en bouteille de 20cl	24€	<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> , 75cl	115€
		<b>DOM PERIGNON</b> , 75cl	290€

## Vins

### ROSÉS

	12cl	50cl	75cl	150cl
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	6,00€	-	28€	56€
- Château Minuty « M »	8,00€	-	36€	72€
- Château Terres de Berne	6,00€	-	29€	-
<b>BANDOL</b> - Les Restanques du Moulin	6,50€	-	32€	-
<b>CORSE</b> - Casanova Tendance	7,00€	-	34€	-
- Domaine Casanova	-	18€	-	-

### ROUGES

<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
- Gigondas « BIO », Domaine Carobelle	8,00€	-	38€	-
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	6,00€	-	28€	-
<b>CORSE</b> - Patrimoine «Domaine Orenge de Gaffory»	8,00€	-	38€	-
- Domaine Casanova	-	18€	-	-

### BLANCS

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	6,00€	-	28€	56€
- Château Terres de Berne	6,00€	-	29€	-
<b>CASSIS</b> - Domaine du Paternel	8,50€	-	38€	-
<b>SAUTERNES</b> - Chartreuses du Coutet	9,50€	-	70€	-
<b>CORSE</b> - Casanova Blanc de Noirs	7,00€	-	34€	-
- Domaine Casanova	-	18€	-	-
<b>CHABLIS</b> - AOC J. Moreau	8,00€	-	38€	-