

Salad Bar



PLATEAU DE CREVETTES (12) mayonnaise maison **26€**
shrimp platter | homemade mayonnaise

SALADE THAÏ AU POULET 28€
chou chinois | gingembre | coriandre | pousses de soja | citronnelle |
cacahuètes wasabi | poulet mariné au soja
Chinese cabbage | ginger | coriander | bean sprouts | lemongrass |
wasabi peanuts | soy marinated chicken

SALADE THAÏ AU SASHIMI DE THON 31€
chou chinois | gingembre | coriandre | pousses de soja | citronnelle |
avocat aux graines de sésame | cacahuètes wasabi
Chinese cabbage | ginger | coriander | bean sprouts | lemongrass |
avocado with sesame seeds | wasabi peanuts

SALADE CÉSAR POULET 26€
oeuf poché en croustilles | croûtons | copeaux de parmesan | Poulet aux épices Tex Mex
poached egg in croutons | croutons | shavings of parmesan | Tex Mex spices Chicken

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ 28€
oeuf poché en croustilles | croûtons | copeaux de parmesan
poached egg in croutons | croutons | shavings of parmesan

LA BURRATA (200gr) 30€
tomates d'antan | tomates cerises | basilic | toasts de pain au pesto
old tomatoes | cherry tomatoes | basil | pesto toasts

TARTARE DE SAUMON FRAIS AU YUZU 29€
avocat | frites maison
Salmon tartar with yuzu | avocado | french fries

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 29€
aux couteaux | préparé | frites maison
Beef tartar | french fries

Grill Bar



ENTRECÔTE BLACK ANGUS (env. 350gr) **45€**
fumée au romarin | mayonnaise à la truffe | légumes grillés | frites maison
smoked rosemary | truffle mayonnaise | grilled vegetables | french fries

BIG GAMBAS SEA TIGER 47€
légumes grillés | frites maison | mayonnaise à la truffe
grilled vegetables | french fries | truffle mayonnaise

DORADE ENTIÈRE SERVIE EN FILETS 42€
yuzu | légumes grillés | frites maison | sauce aioli
yuzu | grilled vegetables | french fries | aioli sauce

ENCORNETS PERSILLÉS À LA MARSEILLAISE 32€
ail | persil | sauce tartare | frites maison
garlic | parsley | tartar sauce | french fries

MOULES CUITES À L'AIL ET AU PERSIL 30€
crème | vin blanc | frites maison
cream | white wine | french fries

ANGUS BURGER (300gr) 28€
sauce bravas | crème de reblochon | frites maison
bravas sauce | reblochon cheese cream | french fries

BURGER SIGNATURE 30€
steak angus | bacon | sauce au poivre | crème de reblochon | frites maison
angus steak | bacon | pepper sauce | reblochon cheese cream | french fries

BURGER DE SAUMON 30€
sauce tartare | crème de chèvre frais | aubergines grillées | frites maison
tartar sauce | goat cheese cream | roasted eggplant | french fries

KID BURGER | frites maison **18€**
PLAT ENFANT JUSQU'À 12ANS
Kid burger | french fries

Les Douceurs



TIRAMISU MAISON 14€

servi à la terrine comme chez La Mamma
Tiramisu home made served like terrine

PÂTISSERIE DU JOUR 12€

Pastry of the day

PANIER DE FRUITS FRAIS DE SAISON 16€

Mixed of fresh fruits

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, mignardises pâtisseries 12€

Mixed of mignardises served with coffee or tea

DIGESTIF GOURMAND, mignardises pâtisseries 18€

Mixed of mignardises served with digestive

BANANA SPLIT 14€

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

FRAISE MELBA 14€

2 boules fraise, 1 boule vanille, coulis de fraise et fraises fraîches, chantilly
2 scoops of strawberry, 1 scoop of vanilla, strawberry coulis and fresh strawberries, whipped cream

DAME BLANCHE 14€

2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly
2 scoops of vanilla, 1 scoop of chocolate, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 14€

2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly
2 scoops of coffee, 1 scoop of vanilla, coffee, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 14€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly
2 scoops of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate sauce, whipped cream

LA RHUMERIE 14€

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

Champagnes



MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL , 75cl	95€
COUPETTE Moët et Chandon brut impérial, 10cl	14€
DUO COUPETTES servi en bouteille de 20cl Moët et Chandon brut impérial	28€
"R" DE RUINART BRUT , 75cl	100€
RUINART BLANC DE BLANCS , 75cl	150€
RUINART ROSÉ , 75cl	150€
VEUVE CLICQUOT , 75cl	115€

Rhums de dégustation ^(4cl)

BACARDI 8 ans, Cuba	11€
HAVANA 7 ans, Cuba	11€
DIPLOMATICO 12 ans, Venezuela	14€
ZACAPA 23 ans, Guatemala	25€
ANGOSTURA 1919 , Trinidad et Tobago	14€
DON PAPA , Philippines	14€
SECHA DE LA SILVA , Guatemala	14€
GOUVERNEUR XO , Saint Martin	18€
DICTADOR 12 ans, Colombie (Hors d'âge)	16€
EMINENTE 7 ans, Cuba	16€



PALETTE DE DÉGUSTATION DE RHUMS 29€

4 RHUMS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS
AVEC SOIN (2cl chacun) - Diplomatico, Angostura 1919,
Secha de la Silva, Eminente

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	13€
MOJITO FRAISE , Rhum Sailor Jerry et fraises	15€
MOJITO PASSION , Rhum Sailor Jerry et fruits de la passion	15€
FRENCH MOJITO , Rhum 3 rivières ambre au parfum de miel et pain grillé, Perrier	14€
BLACK MOJITO , Rhum Captain Morgan black spiced, Perrier	15€
MOJITO MIAMI , Rhum Bacardi carta blanca aux notes de vanille et d'amande, Perrier	14€
MOJITO CUBA , Rhum sailor jerry del Caribe, Angostura bitter à base de gentiane et écorce d'orange	15€
MOJITO ROYAL CLUBBING , Rhum 3 rivières ambré, fraises, Champagne Moët et Chandon	18€
VASQUE DE MOJITO , vasque de 1.5 litres de mojito	50€
VASQUE DE MOJITO AVEC FRUITS , fraises ou fruits de la passion	54€

Signature Cocktails (25cl)

TI PUNCH GLACÉ AU GINGEMBRE (12cl), citron vert, gingembre, Rhum blanc La Mauny, le tout glacé	15€
PLANTEUR , Rhum Sailor Jerry, vanillé et caramélisé, jus exotiques et épices de notre sélection	16€
PIÑA COLADA , Rhum épice sailor jerry, assemblage venant de toute la Caraïbe, ananas, coco	16€
FROZEN MARGARITA , Téquila, citron vert, Cointreau	16€

Cocktails (25cl)

APÉROL SPRITZ , apérol, prosecco, Perrier, orange	13€
CAÏPIRINHA , citron vert, cassonade, Cachaça	14€
DAÏQUIRI , citron vert, cassonade, Rhum blanc Martiniquais La Mauny, glace pilée	14€
CAÏPIRINHA OU DAÏQUIRI AVEC FRUITS , fraises ou fruits de la passion	15€
GIN TONIC , Gin Hendrick's aux notes de genièvre, rose, concombre et fleur de sureau, tonic	15€
MOSCOW MULE , Vodka Zubrowka Biala, citron vert, ginger beer	15€
BLACK MULE , Rhum Captain Morgan black spiced, citron vert, ginger beer	15€
HUGO SPRITZ , St Germain, Prosecco, Perrier, menthe	15€

Virgin Cocktails (25cl)

VIRGIN MOJITO	11€	THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON	10€
VIRGIN AVEC FRUITS , fraises ou fruits de la passion	12€	LUCIFER ananas, passion, vanille, jus de citron, chili	12€
VIRGIN COLADA , jus d'ananas, coco	12€		



Vins



ROSÉS

	12cl	50cl	75cl	150cl
CÔTES DE PROVENCE				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	7€	-	31€	65€
- Minuty Prestige	9,50€	-	44€	88€
BANDOL - Château Barthès	8€	-	36€	-
CORSE - Casanova Tendance	8€	-	36€	-
- Domaine Casanova	-	26€	-	-

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE				
- Gigondas - Domaine Carobelle	9,50€	-	42€	-
CÔTES DE PROVENCE				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	7€	-	32€	-
CORSE - Patrimoine «Domaine Orenge de Gaffory»	9,50€	-	42€	-
- Domaine Casanova	-	26€	-	-

BLANCS

CÔTES DE PROVENCE				
- Chevalier Torpez (Bravade, vin historique de Saint Tropez)	7€	-	31€	65€
- Minuty Prestige	9,50€	-	44€	-
CASSIS - Domaine du Paternel	9,50€	-	45€	-
SAUTERNES - Chartreuse de Coutet	11€	-	54€	-
CORSE - Casanova Blanc de Noirs	8€	-	36€	-
- Domaine Casanova	-	26€	-	-
CHABLIS - Domaine des Héritières	9,50€	-	42€	-