

CHAMPAGNE

	Verre	Bouteille	Magnum
Moët & Chandon , Brut, Grand Vintage 2015	30	140	
Moët & Chandon , Rosé, Grand Vintage 2013	37	175	
Ruinart Blanc de Blanc		225	465
Dom Pérignon 2013		455	

VINS ROSÉS

Figuière « Première » , AOP Côtes de Provence 2022	18	80	175
Château Minuty Rosé & Or , AOP Côtes de Provence 2022	21	95	205
Rumor , AOP Côtes de Provence 2022		85	185
Palais Constance , AOP Côtes de Provence 2022		80	
Domaines Ott , Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2022	24	110	235
Château Minuty « 281 » , AOP Côtes de Provence 2022		135	
Garrus , Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence 2021		295	

VINS BLANCS

Bellet , Château de Crémant Mademoiselle AOP 2021	20	90	
La Champine Viognier , Domaine Gérin, VDF 2021	18	80	
Chablis , Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP 2021	24	110	
Chassagne-Montrachet , Dom. Amiot « Vieilles Vignes », AOP 2020	34	160	
Corton-Charlemagne , Grand Cru « Quintessence », Domaine Girardin 2018		550	

VINS ROUGES

Servis frais

Bellet , Château de Crémant « Les Rosiers » AOP 2020	20	90	
Côte de Nuits , Dom. David Duband 2018	24	110	
Côte Rôtie , Dom. Gerin « Champin Le Seigneur » 2019		140	
Pauillac , Château Lynch-Bages 2014		485	

JÉROBOAM (3L)

Dom Pérignon 2010	5200
Ruinart Blanc de Blanc	1850
Domaines Ott, Château de Selle 2021	445
Rumor , AOP Côtes de Provence 2021	300

MATHUSALEM (6L)

Dom Pérignon , Rosé 2003	38 000
---------------------------------	--------

TEQUILA CLASE AZUL

Plata	36
Reposado	48
Ñejo	250
Ultra	520

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl), autres volumes précisés par référence

ENTRÉES

Sushis croustillants , saumon, mayonnaise chipotle	35
Tartare de sole , shiso, concombre, sésame	34
Tartare de saumon , raifort, pain à l'ail	34
Burrata , compote de figues, vinaigre balsamique vieilli	32 V
Calamars croustillants , parmesan, salsa verte	28
Carpaccio de bœuf	
Vinaigrette au sésame, roquette, parmesan	32

SALADES

Salade niçoise	
Tataki de thon, vinaigrette au citron *	34
Kale	
Vinaigrette au parmesan, piment vert, menthe*	29 V
Carottes rôties et avocat	
Graines croquantes, crème fraîche, vinaigrette aux agrumes *	29 V
Sériole	
Laitue, avocat, jeunes pousses, vinaigrette soja épicée, noix *	29
Salade de sucrine et roquette	
Avocat, maïs épicé, vinaigrette de maïs épicé*	29 V

* supplément poulet 12 ou crevettes 16

ACCOMPAGNEMENTS

15

Patate douces rôties, beurre piment érable
Choux de Bruxelles rôtis, sauce poire et moutarde
Courge rôtie, olives, grenade

DESSERTS 18

Tiramisu glacé
Sélection de glaces et sorbets (3 boules)
Yaourt glacé avec coulis et topping
(supplément topping 3 euros)

Pastèque 25

Assiette de fruits 25

Cookie mi-cuit à partager 28

Tarte tatin à partager 28

Plats végétariens V

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats:

Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Veuillez nous informer de vos allergies.

Origine de la viande : France.

Prix nets en Euros. TVA et service inclus. Boissons non comprises

PIZZAS

Truffe noire , fontina, frisée	38 V
Courge butternut , trois fromages, spianata	35
Reine , jambon blanc, mozzarella, champignons	32
Tomates écrasées , ail, chili calabrais, roquette	30 V
Tomate , mozzarella, basilic	28 V

PLATS

Tagliolini	
Artichaut, shiitake, sauce beurre au vin blanc	38 V
Linguine	
Crevettes, sauce beurre au vin blanc, piment calabrais, herbes	42
Lobster roll	
Tomates cerises, mayonnaise à la moutarde, estragon	48
Turbot rôti	
Brocoletti, curry rouge, menthe	48
Cheeseburger	
Avocat, oignons rouges croustillants	42
Poulet rôti	
Salsa verte, pommes de terre, brocoletti	46
Entrecôte Black Angus	
Garniture au choix	60

COCKTAILS 26

Limonade Thym Vodka	Vodka Ketel One infusée au citron, thym, eau pétillante	
Margarita Basilic Jalapeno	Altos Reposado, infusion basilic piment, Cointreau, jus de citron	
Framboises Litchi Bellini	Jus de framboises, purée de litchi, jus de citron, Prosecco	28

MOCKTAILS 19

Framboises Litchi	Jus de framboises, purée de litchi, jus de citron, eau pétillante	
Limonade Gingembre	Citron vert, gingembre, eau pétillante	
Ananas Passion Thym	Purée de fruits de la passion, jus d'ananas, sirop thym citron, eau pétillante	

JUS DE FRUITS 9

Riviera Boost	Carotte, pomme, gingembre, citron, curcuma
Go Green	Chou kale, romaine, eau de coco, épinard, concombre, menthe, citron
Purple Beet	Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron

JUS PATRICK FONT 11

Tomate, ananas, fruits de la passion, pêche, abricot, pomme bio

APÉRITIFS

Bitter Campari	16
Martini Bianco, Rosso	16
Henri Bardouin	16
Ricard	16
Pimm's n°1	16
Vermouth Ultrich Dry, Rosso, Bianco	16
Cocktail classique	25
Cocktail Champagne	28

NOIX DE COCO 25

Avec un shot de
Grey Goose
Altos Blanco
Diplomatico Reserva Exclusiva

44

BIÈRES

(33 cl)

Bière du Comté Blonde	14
Bière du Comté Blanche	14
Corona	14
Heineken	14
Heineken 0%	10

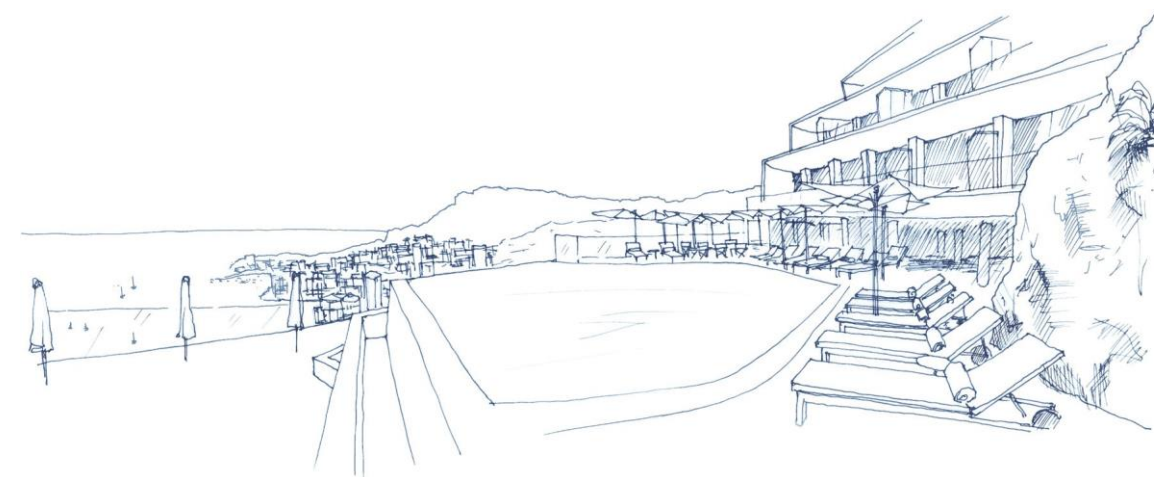
CAFÉS & THÉS

Espresso	8
Double Espresso	10
Cappuccino	10
Latte	10
Américain	10
Thés et infusions	10
Café Frappé	12
Thé Glacé	12
Affogato	15

EAUX

808 plate, gazeuse (75 cl)	10
808 plate, gazeuse (40 cl)	8
Panna, Evian (75 cl)	11
San Pellegrino	11

LA PISCINE *by* JEAN-GEORGES



12:00 – 17:00