

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

<b>Mojito</b>	8,00
<i>Rhum Havana, Sucre de canne, Menthe fraîche, citron vert, Perrier</i>	
<b>Pina Colada</b>	8,00
<i>Rhum, Ananas, Crème de Coco</i>	
<b>Gin fizz</b>	8,00
<i>Gin, Citron vert, Perrier</i>	
<b>Cosmopolitain</b>	8,00
<i>Vodka, Cointreau, citron vert, Cranberry</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	8,00
<i>Vodka, Passion, Ananas</i>	

## APÉRITIFS et ALCOOLS

<b>Anis 2 cl</b>	2,50
<b>Sangria, Muscat, Kir</b>	3,00
<b>Martini, Porto</b>	3,50
<b>Baby 2 cl</b>	3,00
<b>Whisky 4 cl</b>	5,00
<b>Bayley's</b>	5,00
<b>Get 27 4 cl</b>	5,00
<b>Cognac, Armagnac 4 cl</b>	6,00
<b>Poire Williamine 4 cl</b>	6,00
<b>Coupe de Champagne</b>	6,00
<b>Kir royal</b>	7,00
<b>Rosé pamplemousse 14cl</b>	3,00

## BIÈRES PRESSION

<b>Demi Heineken 25 cl</b>	3,00
<b>Sérieux Heineken 50 cl</b>	6,00
<b>Panaché 25 cl</b>	3,00
<b>Monaco 25 cl</b>	3,20
<b>Demi Edelweiss 25 cl</b>	3,50
<b>Sérieux Edelweiss 50 cl</b>	7,00

## BIÈRES BOUTEILLES

<b>Heineken 00 sans alcool</b>	4,00
<b>Pelforth brune</b>	5,00
<b>Lefte blonde</b>	5,00
<b>Pietra châtaigne</b>	5,00
<b>Despe, Despe red</b>	5,00
<b>Smimoff Ice</b>	5,00
<b>Corona</b>	6,00

## ENTRÉES

<b>Tartare de saumon</b>	8,00
<i>À la créole, mariné au lait de Coco, citron vert et petits légumes</i>	
<b>Foie gras maison</b>	9,50
<i>Foie gras, glace foie gras maison, Figues rôties et pain d'épices</i>	
<b>Tartare de saint jacques</b>	9,00
<i>Duo de crèmes, avocat et mangue Mesclun, vinaigrette de mangue</i>	
<b>Carpaccio de Taureau</b>	9,00
<i>Fleur de sèl, marinade d'huile d'olive Graine de moutarde, parmesan</i>	

## SALADES

<b>Méditerranée</b>	13,50
<i>Salade, queues d'écrevisses, filets De rouget, tomates, toasts de brandade Chips de cantal, vinaigrette d'agrumes</i>	
<b>Fraîcheur</b>	13,50
<i>Salade, tomates, avocat, asperges, Suprêmes citron vert, glace citron vert, Crevettes, vinaigrette de mangue</i>	
<b>Caprice</b>	13,50
<i>Salade verte et tomates, melon frais, Camembert pané et fondant, Jambon cru, vinaigrette de balsamique</i>	
<b>Gariguetta</b>	13,50
<i>Salade, tomates, oignons, lardons, Pignons torréfiés, chèvre en trois façons Vinaigrette de balsamique et xérès</i>	

## POISSONS

<b>Plancha de Seiches</b>	17,00
<i>Aux girolles, pâtes à l'encre de seiches, Et petits légumes</i>	
<b>Hamburger de la mer</b>	17,00
<i>Pain noir, filets de rouget, poivrons Confits, légumes glacés, Sauce pesto</i>	
<b>Plancha de Gambas</b>	18,00
<i>Polenta crémeuse maison, ruban de Ratatouillé et jus « green »</i>	
<b>Filets de Daurade Royale</b>	19,00
<i>Deux filets env.300g Au pesto de curry vert; purée « vitelottes » Maison et petits légumes</i>	

## VIANDES

<b>Tartare de boeuf</b>	13,00
<i>180 g Bœuf haché frais orig. France Coupé au couteau, condiments Avec des Frites fraîches</i>	
<b>Hamburger Ombre et Soleil</b>	14,50
<i>180 g Bœuf haché frais orig. France Cheddar, Tomates, Oignons confits, chips De lard, Frites fraîches, Sauce maison</i>	
<b>Brochettes de Taureau</b>	17,50
<i>200 g Taureau origine Camargue Gratin de pdt du chef, spaghettis de Légumes et caramel de vin</i>	
<b>Trilogie d'Agneau</b>	18,50
<i>Environ 220g Origine France Côte, Côte-filet et Noisette Galettes de pomme de terre et légumes De saison, sauce romarin du chef</i>	

## DESSERTS

<b>Moelleux chocolat</b>	7,00
<i>Moelleux chocolat et crème de menthe, sur granité menthe.</i>	
<b>Crème brûlée</b>	6,50
<i>Aux myrtilles.</i>	
<b>Tarte citron coco</b>	7,00
<i>Recette du chef Pâte sablée</i>	
<b>Café gourmand</b>	9,00
<i>un café, une boule de glace Vanille et un assortiment de mignardises</i>	

## MENU KID

10,00	Enfants de - de 12 ans
Boisson	-
Nuggets - Frites	ou Riz
Saucisses - Frites	ou Riz
Poisson pané - Frites	ou Riz
Croque-Monsieur - Frites	ou Riz
Glace 2 boules	ou
Crêpe (Sucre, Confiture, Marrons ou Chocolat) ou glace	Deux boules ou glaces impulsions

## Eaux

<b>Evian 50 cl</b>	4,50
<b>Evian 100 cl</b>	6,00
<b>Eau de Perrier 50 cl</b>	4,50
<b>Eau de Perrier 100 cl</b>	6,00

## BLANCS

<b>Cuvée Opale</b>	17,00
<i>Chardonnay, Sauvignon VDP d'OC 75 cl</i>	
<b>Cuvée Dune</b>	17,00
<i>Chardonnay VDP d'OC 75 cl</i>	
<b>Gris de Gris Dune</b>	17,00
<i>Grenache, Carrignan VDP d'OC 75 cl</i>	
<b>Gris Prestige</b>	17,00
<i>Grenache VDP d'OC 75 cl</i>	

## ROUGES

<b>Rouge Rubis</b>	17,00
<i>Merlot, Cabernet, Sauvignon VDP d'OC 75 cl</i>	
<b>Rubis Prestige</b>	22,00
<i>Cabernet, Sauvignon VDP d'OC 75 cl</i>	
<b>Brut «Nicolas Feuillate» 75 cl</b>	50,00

## CHAMPAGNE

## Vin de Pays

<i>VDP d'OC rouge, rosé ou blanc Sabledoc à Aigues-Mortes</i>	
<b>Le verre</b>	de 14 cl 3,00
<b>Le pichet</b>	de 25 cl 4,50
<b>Le pichet</b>	de 50 cl 8,00
<b>Le pichet</b>	de 100 cl 12,00

Prix nets en euros - Service compris  
**Carte bleue à partir de 10,00 euros**  
 Nous ne prenons plus les chèques.  
 Provenance des viandes de bœuf : France  
 Provenance du Carpaccio : France  
 Provenance taureau : France  
 Poids des viandes avant cuisson  
 Tout changement : 1 euro  
 L'alcool est dangereux pour la santé.  
 Consommez avec modération.