

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Evian - Perrier Fines Bulles 3€ - 4,50€ - 6€
33 cl - 50 cl - 1L

Sirops à l'eau / Diabolos 2,50€ - 3€
Mangue, Coco, Kiwi, Gambetta, Pac, Framboise, Orgeat, Anis, Cassis, Cerise, Menthe, Menthe Glaciale, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche

Limonade 2,80€

Jus de fruits 3€
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pamplemousse, Pomme, Orange

Sodas 3€
Fuze tea, Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Oasis Tropical, Fanta Orange, Fanta Citron, Orangina, Sprite, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes

Cocktails de fruits 7€
Bora Bora : Banane, Ananas, Mangue, sirop de Coco
Sweet Love : Orange, Pêche, Abricot, sirop de Framboise
Punch Fraise : Fraise, Orange, Limonade
Flamant rose : Orange, Ananas, Pamplemousse, Sirop de grenadine

BOISSONS AVEC ALCOOL

Apéritifs
Sangria / Muscat / Kir / Rosé Pamplemousse 3,50€
Martini Blanc ou Rouge 3,50€
Bayley's / Get 27 5€
Coupe de champagne 7€
Kir Royal 8€
Pastis 3€
Whisky 5€

Bières
Heineken (Pression) 25 cl, 50 cl 3€ - 6€
Monaco 3,20€
Edelweiss (Pression) 25cl, 50 cl 3,50€ - 7€
Heineken 00 (sans alcool) 4€
Pelforth Brune, Pietra Chataigne, Leffe Blonde, Desperados 33 cl 5€
Smirnoff 25 cl 5€

Vin de pays Cave Sabledoc Aigues-Mortes
Gris de Gris Dune 75 cl 17€
Cuvée Dune Blanc 75 cl 17€
Rouge Rubis 75 cl 17€
Verre 14 cl - Pichet 25 cl, 50 cl, 100 cl 3,50€-5€-8,50€-13€

Champagne Nicolas Feuillate Brut 75 cl 60€

Cocktails 8,50€

Mojito : Rhum Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Perrier
Sex on the Beach : Vodka, Passion, Ananas
Cuba Libre : Rhum Havana, Citron vert, Coca
Pina Colada : Rhum Havana, Ananas, Coco



RESTAURANT

SALADES

Méditerranée

Salade de jeunes pousses, filets de rouget, couteaux de mer, toasts de brandade, chips d'emmental, tomates, melon, vinaigrette de mangue

Gariguette

Salade de feuilles de chêne rouge, chèvres en trois façons, lardons, oignons confits, tomates, melon

Caprice

Salade sucrine, camembert pané, jambon cru, tomates, melon, gressins

VIANDES

Hamburger Ombre et Soleil

Steak de 180grs (origine France), sauce burger maison, tomates, oignons confits, cheddar, lard grillé
Servi avec des frites cuites au gras de boeuf

Taureau "Race di biou"

Taureau de 210grs (origine France)
Servi avec une purée de betteraves au cassis et mini-courgettes

Tartare de Boeuf

Steak de 180grs (origine France) coupé au couteau, oeuf
Servi avec des frites cuites au gras de boeuf et des condiments

POISSONS

Hamburger de la Mer

Pain noir, filets de rouget, poivrons confits, crème verte d'avocat
Servi avec des frites de carottes aux graines de chia

Gambas à la plancha

Six gambas décortiquées
Servies avec du riz façon paëlla au chorizo et sauce crustacés

Seiches à la plancha

Seiches 200grs
Servies avec des courgettes rondes farcies au risotto à l'encre de seiches et asperges

Filet de daurade royale

Un filet de daurade 140grs
Servi avec une déclinaison de carottes trois couleurs, sauce chorizo doux

14,00€

15,50€

20,00€

14,00€

19,00€

22,00€

17,50€

20,00€

LE +

Assiette de Tapas

Piquillos farcis à la brandade, Pan con tomate, Jambon cru, Calamars et Jols frits, Accras de morue

Bruschetta Burrata

Pain grillé, boule de Burrata entière, tomate coeur de boeuf, basilic, tomates séchées, jambon cru, roquette

MENU ENFANT

Boisson (soda, sirop, diabolo)

Mini Hamburger / Nuggets de poulet / Poisson pané

Servis avec frites ou légumes

Dessert (crêpe, gaufre, glaces 2 boules)

DESSERTS

Café Gourmand

Tartelette chocolat, velouté fraise basilic-menthe, roulé de crêpe à la marmelade pommes-cassis, ananas frais

Coupes de glaces

1 boule, 2 boules, 3 boules

Coupes glacées

Crêpes ou Gaufres

22,00€

17,00€

11,00€

10,00€

3,00€ - 5€ - 6€

Prix et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération