



# FOOD

## A partager !

- 🍷 BEIGNETS DE CALAMARS 12€
- 🍷🍷 POULPES & PAMPLEMOUSSES 12€
- 🍷🍷 THON MARINÉ 14€  
Salade de fenouils
- 🍷🍷🍷 ARTICHAUTS BARIGOULES 10€
- 🍷🍷 MOZZARELLA 12€  
Pesto aux éclats de pistache
- 🍷 LÉGUMES GRILLÉS & MARINÉS 10€  
Fromage frais citronné
- 🍷 VITELLO TONNATO 14€  
Roquette et pignons de pin
- 🍷🍷🍷 HOUMOUS 8€  
Pois chiche aux sésames

## Uno O Due

- 🍷🍷 DORADE GRILLÉE 25€  
Fraîcheurs melons et pastèques
- 🍷🍷 LA PÊCHE DU JOUR 24€
- 🍷🍷 ONGLET DE BŒUF 28€  
Salsa verde
- 🍷🍷 CÔTE DE BŒUF 69€  
Salsa verde  
2 personnes

## Raw bar

- 🍷 CARPACCIO DE BOEUF 18€
- 🍷 TARTARE DE BŒUF DIY 18€
- 🍷 TARTARE DE BAR 20€

## Dolce

- 🍷 TIRAMISU 9€
- 🍷 TARTE CITRON 9€
- 🍷🍷🍷 MINISTRONE DE FRUITS FRAIS 9€
- 🍷🍷🍷 CITRON OU ORANGE GIVRÉ 9€
- 🍷🍷 BAR À GLACES

## More & More

- 🍷 PÂTES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 24€
- 🍷🍷 POULPE GRILLÉ 26€  
Ketchup de chez Marthe
- 🍷🍷 VOLAILLE 24€  
Citron, basilic
- 🍷🍷 THON MI-CUIT 28€  
Sauce à croquer
- 🍷🍷 SALADE TOMATES BURRATA 22€
- SALADE CÉSAR
  - Poulet 22€
  - Thon grillé 24€
- BURGER 22€  
Tomates confites, roquette
- GYROS SAUMON MARINÉ 24€
- CLUB SANDWICH 22€  
Volaille



# DRINKS

## So Pitcher 1L

**CAPRI**  
Limoncello, jus de citron, sirop de sucre, limonade  
et tranche de citron jaune et vert  
Sans alcool 24€

**IBIZA**  
Vodka, jus de pamplemousse, jus d'orange, sirop d'agave,  
limonade, tranche d'orange et pamplemousse  
Sans alcool 24€

**DJERBA**  
Rhum, menthe fraîche, concombre frais,  
sirop d'érable, limonade  
Sans alcool 24€

## Mocktails 30 cl

**PALMA** 8€  
Jus d'abricot, jus de cranberries, tonic, sirop de thym

**CORFOU** 8€  
Jus de fraise, fraise, concombre, menthe,  
sirop de sucre de canne, Perrier

**MALAGA** 8€  
Jus d'ananas, citron, basilic, sirop d'agave, Perrier

## Cocktails 15 cl

**PORTOFINO** 14€  
Lillet Blanc, Italicus, Perrier, crémant

**BARCELONE** 14€  
Vodka, pastèque, citron vert, sirop de basilic

**MYKONOS** 14€  
Ouzo, jus de grenade, grenadine, Perrier

**CAGLIARI** 14€  
Gin infusé au romarin, Martini Rouge, Campari

**SAINT-TROPEZ** 14€  
Tequila, jus de pamplemousse,  
sirop de lavande, limonade

## Vins Rosés

	12 cl	75 cl	1,5 L
<b>DOMAINE ROYAL DE JARRAS</b> Gris de Gris - AOP Sable de Camargue	7€	35€	65€

<b>SUMMERTIME BY LA GORDONNE</b> AOC Côtes de Provence	8€	39€	72€
---	----	-----	-----

<b>CHAPELLE LA GORDONNE</b> AOC Côtes de Provence	10€	49€	92€
--	-----	-----	-----

<b>MINUTY PRESTIGE</b> AOP Côtes de Provence	12€	59€	112€
---	-----	-----	------

## Champagnes, Prosecco

	12 cl	75 cl	1,5 L
<b>POMMERY</b> Apanage Brut	21€	114€	204€

<b>SARTORI</b>	8€	39€	
----------------	----	-----	--

## Completely fizzy 20 cl

**SUMMER GRANITÉ** 14€  
Tequila, jus de goyave, jus de cranberries,  
jus de citron, sirop de lavande  
Sans alcool 12€

**DAIQUIRI GRANITÉ** 14€  
Rhum, citron vert, passion

## Completely hit

**ICE TEA FRAPPÉ** 7€  
Thé vert aromatisé : menthe, pêche, hibiscus,  
rose, fleur de sureau, jasmin

**CAFÉ FRAPPÉ** 7€  
Lait amande - coco - écrémé ou sans lait  
Saveur vanille, chocolat, caramel, orgeat ou nature