

# PLAGE & LOUNGE FOOD

DE 12 H À 22 H

## À PARTAGER · *TO SHARE*

<b>FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> <i>Summer black truffle focaccia</i>	25€
<b>TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ &amp; BLINIS</b> <i>Summer black truffle tarama served with blinis</i>	15€
<b>JAMBON BELLOTA 80G</b> <i>Bellota ham 80g</i>	30€
<b>SARDINES MILLÉSIMÉES</b> <i>Vintaged sardines</i>	14€
<b>NEMS DE POULET SAUCE AIGRE-DOUX</b> <i>Chicken spring roll's with sweet &amp; sour sauce</i>	18€
<b>LES LÉGUMES DE CHEZ AGNÈS EN ANCHOÏADE</b> <i>Local &amp; seasonal vegetables served with anchovy dip</i>	35€
<b>CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS &amp; CRÈME</b> <i>French caviar from Sologne 50g served with french fresh cream &amp; blinis</i>	150€
<b>LES HÙÎTRES DE GIOL</b> <i>"Giol" oysters</i>	6 pièces / 25€
<b>BURRATA DES POUILLES &amp; TOMATES ANCIENNES DE CHEZ ORSO</b> <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	27€
<b>FRITES MAISON</b> <i>Homemade french fries</i>	10€

## DESSERTS

<b>LA TARTE AUX FRAISES</b> <i>Strawberry tart, french biscuit &amp; light cream</i>	14€
<b>ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS</b> pour 2 personne <i>Sliced fruit platter for 2</i>	25€
<b>ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE</b> <i>Fresh watermelon platter</i>	12€
<b>GLACES &amp; SORBETS NÉRON</b> Chocolat / Café / Citron / Mangue / Yaourt <i>Chocolate / coffee / lemon / mango / yogurt</i>	7€ /boule

## ROLLS BY HOMER LOBSTER

<b>LOBSTER ROLL CLASSIC</b> <i>Homer style mayonnaise &amp; chives</i>	29€
<b>LOBSTER ROLL CONNECTICUT</b> <i>2018 world best lobster roll - Lemon butter &amp; secret seasoning</i>	29€

—  
Accompagné de socca chips  
*Served with socca chips*



# PLAGE & LOUNGE DRINKS

DE 12 H À 00 H

## COCKTAILS

<b>MAKANI</b> Rhum ambré, Cachaca, jus de passion, jus d'ananas, jus de citron vert, liqueur de fruit de la passion, liqueur de vanille	20€
<b>MAYFLOWER</b> Cognac, Rhum blanc, jus d'orange, jus de citron vert, liqueur d'abricot, sirop de vanille, Ginger ale	20€
<b>ALEJANDRA</b> Tequila, Mezcal, jus de citron vert, jus de passion, jus de pamplemousse, sirop d'agave	20€
<b>ROYAL JULEP</b> Cognac, Calvados, liqueur de pêche, liqueur de fraise, bitter, feuilles de menthe	20€
<b>MS.406 BLOSSOM</b> Gin, citron jaune, Chambord, liqueur de violette	20€

## — MOCKTAILS | ICE TEA —

<b>BASIL MOJITO</b> Jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de fraise, feuille de basilic, perrier	15€
<b>BEACH BIRD</b> Jus d'ananas, jus de passion, sirop de framboise, bitter San Pellegrino	15€
<b>MAI TEA</b> Thé Rooibos, jus de citron vert, sirop d'orgeat	15€
<b>DETOX SCANDINAVE</b> Pomme, bouleau, myrtille, amande et fleur de sureau	14€
<b>JARDIN TROPICAL</b> Papaye, ananas, poire, mangue, pêche & citronnelle	14€

## SÉLECTION DU SOMMELIER

VERRE DE VIN · WINE BY THE GLASS Blanc, rosé ou rouge

12 cl 10€

## LES VINS AU VERRE

CHAMPAGNE	12 cl	VINS BLANCS	12 cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	22€	FIGUIÈRE «PREMIÈRE» Provence - Côtes de Provence	12€
MOËT & CHANDON	25€	GÉRARD BERTRAND - DOMAINE DE L'AIGLE Languedoc - Limoux - Chardonnay	12€
ABELÉ BLANC DE BLANCS	32€	SYLVAIN MOSNIER Bourgogne - Chablis 1 <sup>er</sup> cru Beauroy	14€
MOËT ICE IMPÉRIAL	35€	DOMAINE PATRICE MOREUX Vallée de la Loire - Sancerre	14€
DEUTZ BRUT ROSÉ	30€	VINS ROUGES	
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	38€	DOMAINE JAS D'ESCLANS «CUVÉE DU LOUP» Provence - Côtes de Provence	15€
VINS ROSÉS		CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE Provence - Côtes de Provence	14€
CHÂTEAU LA MARTINETTE Provence - Côtes de Provence	11€	DOMAINE PETRE «SULIA» Corse	11€
FIGUIÈRE «PREMIÈRE» Provence - Côtes de Provence	12€	GÉRARD BERTRAND - DOMAINE DE L'AIGLE Languedoc - IGP de la Haute Vallée de l'Aude - Pinot Noir	16€
DOMAINE JAS D'ESCLANS «CUVÉE DU LOUP» Provence - Côtes de Provence	15€	TOUR DE MARBUZET Bordeaux - Saint Estèphe	18€
DOMAINE DE TOASC TRAMONTANE Provence - Côtes de Provence	17€		