

# PLAGE & LOUNGE · FOOD

DE 12H À 22H

## À PARTAGER · TO SHARE

FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ . <i>Summer black truffle focaccia</i>	25€
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS . <i>Summer black truffle tarama served with blinis</i>	15€
JAMBON BELLOTA 80G . <i>Bellota ham 80g</i>	30€
SARDINES MILLÉSIMÉES . <i>Vintaged sardines</i>	14€
NEMS DE POULET SAUCE AIGRE-DOUX . <i>Chicken spring roll's with sweet &amp; sour sauce</i>	20€
LES LÉGUMES EN ANCHOÏADE . <i>Local &amp; seasonal vegetables served with anchovy dip</i>	35€
CAVIER DE SOLOGNE 50G BLINIS & CRÈME . <i>French caviar from Sologne 50g served with french fresh cream &amp; blinis</i>	150€
LES HUÎTRES DE GIOL . <i>"Giol" oysters</i>	6 pièces / 25€
BURRATA DES POUILLES & TOMATES ANCIENNES . <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	27€
FRITES MAISON . <i>Homemade french fries</i>	10€

## ENTRÉES · STARTER

LES HUÎTRES DE GIOL . <i>"Giol" oysters</i>	6 pièces / 25€
CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE & TZATZIKI . <i>Norwegian salmon filet heart served with tzatziki</i>	35€
LES CREVETTES en salade de laitue iceberg, avocat, sauce épicée <i>Slow cooked shrimps served with iceberg lettuce, avocado &amp; spicy dressing</i>	32€
LES HARICOTS VERTS EN SALADE noisettes & artichauts . <i>French green beans salad with artichokes &amp; hazelnuts</i>	25€
BURRATA DES POUILLES & TOMATES ANCIENNES . <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	27€
LE POULET CROUSTILLANT en salade de laitue iceberg, tomate et sauce parmesan <i>Crispy chicken served with iceberg lettuce, tomato et parmigiano dressing</i>	29€

## PLATS · MAIN

LE LOUP EN FILET DE LA BAIE DE CANNES . <i>Local seabass filet</i>	45€
LA PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER . <i>Butcher's cut</i>	49€

Disponible de 12h à 15h uniquement · Available from 12 to 3pm only

## LES PÂTISSERIES DE PHILIPPE TAYAC

TARTE AU CITRON ILLUSION . <i>Illusion lemon tart</i>	16€
TARTE AUX FRUITS DE SAISON . <i>Seasonal fruit pie</i>	17€
ECLAIR AU CHOCOLAT MANJARI . <i>Manjari chocolate éclair</i>	16€

## DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS . <i>Sliced fruit platter</i>	25€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE . <i>Fresh watermelon platter</i>	14€
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES Sorbet fruits rouges, chantilly maison <i>Red berries platter, red berries sorbet, homemade whipped cream</i>	22€
GLACES & SORBETS NÉRON	7€ /boule
Chocolat / Café / Citron / Mangue / Yaourt / Fruits rouges . <i>Chocolate / coffee / lemon / mango / yogurt / red berries</i>	

## ROLLS BY HOMER LOBSTER

LOBSTER ROLL CLASSIC <i>Homer style mayonnaise &amp; chives</i>	29€
LOBSTER ROLL CONNECTICUT <i>2018 world best lobster roll - Lemon butter &amp; secret seasoning</i>	31€

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€

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool sont disponibles à la demande

*All international and non-alcoholic cocktails are available upon request*

18€

## LES VINS AU VERRE

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