


POUR COMMENCER / TO START

- Planche mixte* 24 €
*Cheese and cured meat board**
- Gravlax de saumon au thym et citron 19 €
Salmon gravlax with thyme and lemon
-  Focaccia au romarin, huile d'olive 9,5 €
Focaccia with rosemary, olive oil

SALADES / SALADS

- Salade Niçoise au mi-cuit de thon 25 €
Filet de thon de Méditerranée, olives taggiasche, poivron, tomates marinées, anchois, œuf, mesclun, laitue, artichaut grillé, vinaigrette balsamique
Tuna from mediterranean sea, taggiasca olives, pepper, marinated tomatoes, anchovy, egg, mesclun salad, lettuce, grilled artichoke, balsamic sauce
- Salade Caesar 24 €
Filet de poulet français, œuf, parmesan AOP, tomates marinées, croûtons, sucrine, cœur de romaine, sauce traditionnelle Caesar à base d'anchois
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, marinated tomatoes, croutons, sucrine salad, romaine salad, traditional Caesar sauce dressing with anchovies

PLATS / DISHES

- Pavé de saumon rôti, courgettes sautées aux olives Taggiasche 28 €
et sauce citronnée
Roasted salmon fillet, sauteed zucchini with taggiasche olives and lemon sauce
- Côte de veau à la milanaise, tagliatelles fraîches, sauce tomate 29 €
Breaded veal cutlet Milanese style, fresh tagliatelle, tomato sauce
- Burger au bœuf** français et frites*** 29 €
Bun, bœuf** français, comté AOP, tomates marinées, poitrine fumée, cornichons, oignons confits, sauce burger maison
*Bun, beef**, PDO comté cheese, marinated tomatoes, smoked bacon, pickled onions, homemade burger sauce*
-  Gnocchi de la Maison Perrin, tomates marinées, parmesan AOP 19 €
et beurre de sauge
Gnocchi by Maison Perrin, marinated tomatoes, PDO parmesan cheese and sage butter
- Croque-Monsieur au comté AOP et salade de saison 17 €
Pain de mie, jambon à l'os français, comté AOP, sauce béchamel maison, salade
Sandwich bread, french ham, PDO comté cheese, homemade béchamel sauce, seasonal salad
-  Filet de poulet français au citron confit et polenta crémeuse 24 €
French chicken breast, onion, preserved lemon, taggiasche olives, polenta
-  Daube provençale et riz basmati 24 €
Provençal beef, basmati rice

MENU PLAT + DESSERT 29 € **MAIN COURSE + DESSERT MENU**

Un plat au choix parmi la sélection suivante :

Gnocchis au beurre de sauge ou Filet de poulet français au citron confit
ou Daube provençale ou Salade Niçoise ou Salade Caesar

+ Un dessert au choix parmi la sélection suivante :

Coupe de fruits d'hiver ou Coupe 3 chocolats ou Tarte Tropicane
ou Fondant au chocolat ou Tiramisu à la pistache

One dish of your choice from the following selection:

*Gnocchi with sage butter or French Chicken fillet
or Provençal beef or Niçoise salad or Caesar salad*

+ *One dessert of your choice from the following selection:*

*Winter Fruit Cup or 3 Chocolate Cup or Saint-Tropez speciality pie
or Chocolate Fondant or Pistachio Tiramisu*

DESSERTS / DESSERTS

Fondant au chocolat Valrhona® et sa boule de glace 10 €

Chocolate fondant Valrhona® and ice cream

Tarte Tropicane 12 €

Saint-Tropez speciality pie

A brioche flavoured with orange blossom and stuffed with a French crème pâtissière

Café ou Thé gourmand 12 €

Coffee or Tea with trio of sweets

Tiramisu à la pistache 12 €

Pistachio tiramisu

Coupe 3 chocolats 12 €

*Crème glacée chocolat blanc, chocolat noir Macaé, chocolat lait et noisettes Gianduja,
crème chantilly, sauce chocolat maison et noisettes caramélisées*

*White chocolate ice cream, Macae black chocolate, Gianduja milk and hazelnuts chocolate,
chantilly cream, homemade chocolate sauce and caramelized hazelnuts*

Coupe de fruits d'hiver 12 €

*Crème glacée lait d'amande, sorbet poire, fraise rhubarbe, crème chantilly et éclats de meringue
Almond milk ice cream, pear sorbet, strawberry rhubarb, chantilly cream and meringue flakes*

Coupe 2 boules / 3 boules au choix 6,5 € / 8,5 €

Cup of the ice cream: 2 scoops/3 scoops

*Crèmes glacées : chocolat lait et noisettes Gianduja, chocolat noir Macaé, pistaches avec éclats,
vanille, yaourt lait fermier, lait d'amande*

*Gianduja milk and hazelnuts chocolate, Macae black chocolate, pistachio, vanilla, farm yogurt,
almond milk*

Sorbets : fraise, citron, chocolat blanc, fraise rhubarbe

Strawberry, lemon, white chocolate, strawberry rhubarb

BOISSONS / DRINKS

COCKTAILS / COCKTAILS

Gin tonic (18 cl) Gin Bombay Sapphire®, Schweppes® Indian Tonic 12 €

Bombay Sapphire® Gin, Schweppes® Indian Tonic

Spritz Aperol (16 cl) Liqueur Aperol®, Prosecco Martini®, eau gazeuse 12 €

Aperol® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Mojito (20 cl) Rhum Trois Rivières®, citron vert, feuilles de menthe, 12 €

eau gazeuse, cassonade

Trois Rivières® rum, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Mojito Fraise (20 cl) Rhum Trois Rivières®, purée de fraise, citron vert, 12 €

feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade

Trois Rivières® rum, strawberry puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Mojito Mangue (20 cl) Rhum Trois Rivières®, purée de mangue, citron vert, 12 €

feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade

Trois Rivières® rum, mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Moscow Mule (18 cl) Vodka Absolut®, Ginger beer, jus de citron vert 12 €

Absolut® Vodka, Ginger beer, lime juice

Bloody Mary (20 cl) Vodka Absolut®, jus de tomate 12 €

Absolut® Vodka, tomato juice

Espresso Martini (12 cl) Vodka Absolut®, liqueur de café, espresso 12 €

Vodka Absolut®, coffee liqueur, espresso

Spritz Hugo (16 cl) Liqueur Saint-Germain®, Prosecco Martini®, eau gazeuse 13 €

Saint-Germain® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz Limoncello (16 cl) Liqueur Limoncello, Prosecco Martini®, eau gazeuse ... 13 €

Limoncello liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS 10 €

Fresh Riviera (16 cl) Ginger beer, purée de mangue, jus de citron vert, miel

Ginger beer, mango puree, lime juice, honey

Virgin Mojito (20 cl) Eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert, cassonade

Sparkling water, mint leaves, lime, brown sugar

Virgin Mojito Fraise (20 cl) Purée de fraise, citron vert, feuilles de menthe,

eau gazeuse, cassonade

Strawberry puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Virgin Mojito Mangue (20 cl) Purée de mangue, citron vert, feuilles de menthe,

eau gazeuse, cassonade

Mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Rio (18 cl) Jus d'orange, jus de citron vert, jus de framboise

Orange juice, lime juice, raspberry juice

APÉRITIFS / PRE-DINNER DRINKS

Martini® Bianco, Rosso (7 cl)	6,5 €
Ricard® (4 cl)	6,5 €
Pastis Henri Bardouin® (4 cl)	6,5 €
Campari® (7 cl)	7 €
Kir (12 cl)	8 €
Porto Burmester® 10 ans (10 cl)	8 €
Americano (12 cl) (Campari®, Martini® Rouge)	12 €

SPIRITUEUX / SPIRITS

Vodka Absolut® (4 cl)	11 €
Vodka Grey Goose® (4 cl)	15 €
Gin Bombay Sapphire® (4 cl)	11 €
Tequila Olmeca® Blanche (4 cl)	11 €
Rhum blanc Trois Rivières® (4 cl)	11 €
Rhum brun Bacardi® (4 cl)	11 €
Whisky J&B® Rare (4 cl)	11 €
Jack Daniel's® (4 cl)	15 €

BIÈRES / BEERS

Pression / Draught beers	25 cl	50 cl
1664®	6,2 €	10,2 €
Grimbergen®	6,5 €	10,5 €
Panaché	6,5 €	10,5 €

Bouteille (33 cl) / Bottled beers (33 cl)

Blue Coast® - Blonde sans alcool 0°	5,5 €
Heineken®	6,2 €
L'Azuréenne®	6,8 €

VINS / WINES

	Verre	Bouteille
Rouge / Red wine	12 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOP, Château de Montfrin	8 €	39 €
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	9 €	45 €
Châteauneuf du Pape AOC, Les Granières de la Nerthe	14 €	67 €

Rosé / Rosé wine

Côtes de Provence AOP, Minuty Côté Presqu'île	7 €	33 €
Côtes de Provence AOP, Château Miraval	9 €	45 €
Bandol AOC, Mas de la Rouvière, Domaine Bunan	11 €	53 €

Blanc / White wine

Hérault IGP, Domaine Petit Roubié	7 €	33 €
Côtes du Rhône AOP, Domaine Guigal	8 €	39 €
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	9 €	45 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS / CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	Coupe	Bouteille
	12 cl	75 cl
Prosecco Martini®	12 €	57 €
Champagne Maison Collet®, Brut	16 €	73 €

DIGESTIFS / AFTER-DINNER

Limoncello (5 cl)	10 €
Cognac Remy Martin® (4 cl)	14 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian® / Still water (33 cl/75 cl)	4,9 €	6,9 €
Badoit® / Sparkling water (33 cl/75 cl)	4,9 €	6,9 €
Perrier® / Sparkling water (33 cl)		5,2 €

SODAS & JUS / SOFT DRINKS & JUICES

Limonade (25 cl) / Lemonade (25 cl)	4,9 €
FuzeTea® (25 cl)	5,5 €
Coca-Cola®, Coca-Cola® zéro (33 cl)	5,7 €
Orangina® (25 cl)	5,7 €
Schweppes® Indian Tonic (25 cl)	5,7 €
Jus et nectars Alain Milliat® (20 cl) / Juices and nectars (20 cl)	6 €
(Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Abricot) / (Orange, Apple, Mango, Tomato, Apricot)	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso (7 cl), Café allongé (14 cl) / Espresso, Long coffee	3,5 €
Décaféiné (7 cl) / Decaffeinated	3,5 €
Café noisette (9 cl) / Macchiato	3,9 €
Café crème (17 cl) / Latte	5,5 €
Double espresso (14 cl) / Double espresso	5,5 €
Cappuccino (20 cl) / Cappuccino	5,5 €
Thé ou infusion Le Palais des Thés® (20 cl) / Tea or herbal tea	5,5 €
Thé vert de Chine, Thé breakfast, Thé darjeeling, Thé earl grey, Thé menthe glaciale, Thé fruits rouges, Camomille, Rooibos vanille	
Chocolat chaud Valrhona® (20 cl) / Hot chocolate	6 €