

### LA PLAGE

Transats & matelas 30 € par jour : ouvert de 10h00 à 19h00

½ Journée à partir de 15h00 en fonction des disponibilités

Sous réserve de disponibilité, réservations fortement recommandées

### SUGGESTIONS DU BARMAN

#### LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	4 cl	6 €
Martini rouge, blanc	4 cl	6 €
Campari, Suze, Porto	4 cl	6 €
Kir crème au choix	15 cl	6 €
Kir Royal crème au choix	14 cl	18 €

#### VERRES DE VIN

Blanc, rouge ou rosé		
Bandol ou Côtes de Provence	15 cl	7 €

#### CHAMPAGNE AOC

Bollinger BRUT SPECIALE CUVÉE	14 cl	18 €
-------------------------------	-------	------

#### LES BIÈRES

Pression	25 cl	4 €
Pression sirop	25 cl	4 €
Pression	50 cl	8 €
Bière bouteille	33 cl	7 €

#### LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	2 €
Double expresso	4 €
Grand crème, cappuccino	5 €
Thé, Infusion	4 €

#### LES COCKTAILS

MOJITO	20 cl	11 €
Rhum Bacardi, cassonade, citron vert, menthe, Perrier		
MARGARITA	14 cl	10 €
Tequila, Cointreau, citron vert		
CAÍPIRINHA	14 cl	10 €
Cachaça, cassonade, citron vert		
PIÑA-COLADA	20 cl	12 €
Rhum Bacardi, jus d'ananas, lait de coco		
SPRITZ	30 cl	10 €
Apérol, Prosecco, Perrier		

#### COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL

25 cl	9 €
-------	-----

#### LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Jus de fruits	25 cl	4 €
Soda	33 cl	4 €
Sirop à l'eau	25 cl	3 €

#### LES EAUX MINÉRALES

Evian / Badoit	100 cl	6 €
	50 cl	4 €

## APÉR'EAU / TAPAS

Gambas kuro croustillantes - 4 pièces	14 €
Chorizo de Jabugo, 100g	16 €
Pois chiche de Rougiers à la Provençale	12 €
Friture d'encornets panés au panko	14 €
Mini arancini à la mozzarella - 6 pièces	16 €
Saucisson artisanal de cochon noir de la région de Nébroides	12 €

## LES ENTRÉES

Carpaccio de thon rouge au lait de coco, avocat, fraises & coriandre	21 €
Burrata des Pouilles & collection de tomates cerises multicolores au basilic pistou	19 €
Salade de courgettes à la poutargue, fromage frais aux herbes & citron amery	16 €
Dégustation de 6 huîtres « Giol » de la baie de Tamaris	18 €

## LES PLATS

Poisson du jour, suivant le retour des pêcheurs	24 €
Entrecôte française maturée – 300g & grosses frites maison	30 €
Œufs bio, brouillés au saumon fumé « ficelle »	15 €
Burger de bœuf « Black Angus » origine France ou Allemagne tomate, oignon, cheddar & sauce barbecue servi avec frites	19 €

## LES ENFANTS

Penne Ziti Rigate à la sauce tomate Sicilienne	15 €
Pizzetta Napolitaine	15 €
Steack haché « Black angus » & grosses frites maison	15 €
Poisson du jour	18 €

## LES DESSERTS

Le mille crêpes au chocolat grand cru Nyangbo & glace vanille	12 €
Tarte aux fraises & yuzu	15 €
Sélection de 2 glaces & 2 sorbets – 4 boules	12 €
Assortiment de fruits de saison	16 €

# LA SÉLECTION DES VINS

Les vins aux verres 15 cl ~ Vin du moment

Blanc, rouge ou rosé ~ A.O.C Bandol ou Côtes de Provence ~ 7 €

Vins Blancs A.O.C.		<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Vigneret	Bandol	26 €	34 €
Vins Rosés A.O.C.			
Domaine Vigneret	Bandol	26 €	34 €
Château du Rouët « Cuvée Esterelle »	Provence		24 €
Vins Rouges A.O.C.			
Domaine Vigneret	Bandol	26 €	36 €
Champagne A.O.C.			
Bollinger BRUT SPECIAL CUVÉE	la coupe 14 cl	18 €	120 €
Bollinger BRUT ROSE			135 €
Eaux minérales			
Evian / Badoit	100 cl	6 €	
	50 cl	4 €	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

Prix nets en euros, hors boissons, taxes et service compris