

## APÉR'EAU / TAPAS

Caviar d'aubergines « healthy »	12 €
Crevettes croustillantes au basilic - 4 pièces	16 €
Chorizo de Jabugo, 100g	16 €
Pastèque à la croque, avocat & caviar osciètre	18 €
Tzatziki de concombres aux framboises & pain pita	14 €
A'Cra-be – 6 pièces	12 €
Houmous d'artichauts à l'huile de noisettes	12 €

## ENTRÉES

Loup mariné, pommes de terre à l'huile d'olive Et crème de moutarde	18 €
Tartare de thon « monochrome », mûres, betteraves Et pickles d'oignons	19 €
Œufs mimosas à la poutargue et truffes Uncinatum	16 €
Salade d'endives, figes violettes, noix au vinaigre de poire	16 €

## PLATS

Poisson du jour, suivant le retour des pêcheurs	24 €
Steak d'espadon sauce ravigote aux herbes & pistaches écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	26 €
Persillé de bœuf « Angus » grillé - Origine Espagne - Coulis d'échalotes aux deux vinaigres, échalotes confites Et pommes paille	37 €
Gibelote de cerf au vin rouge, pomme purée	28 €

Prix nets en euros, hors boissons, service compris

## QUELQUES SUGGESTIONS

Dégustation de 6 huîtres « Giol »	18 €
Chirashi aux trois poissons marinés à l'huile de sésame	24 €
Œufs de la ferme de l'Aupillon brouillés au saumon fumé	15 €
Penne Ziti Rigate, crème d'artichauts & râpée de truffe d'été	19 €
Loup de la baie de Tamaris en croûte de sel	servi pour 2 personnes
épices zaatar, tian provençal	prix pour 2 personnes 90 €
Burger de bœuf « Black Angus » - Origine France & Irlande - tomate, cheddar & sauce barbecue	19 €
Blanquette de veau de lait et gambas, riz basmati	26 €
Magret d'oie, navets boule d'or à l'orange	30 €

## DESSERTS

Tartelette aux figes Soliès, sorbet au lait d'amandes	13 €
Crêpes « Suzette » exotique	14 €
100 % Chocolat Guanaja	14 €
Sélection de glaces & sorbets – 3 boules	12 €
Assiette de fruits de saison	15 €

## BÂTONNETS GLACÉS

100% naturels fabriqués avec des ingrédients de saison... tout simplement !

Fraise menthe ~ Détox citron, curcuma & gingembre ~

Coco ~ Chocolat lacté & amandes



Partagez vos souvenirs et expériences

## SÉLECTION DES VINS

### Vins Blancs A.O.C.

		50 cl	75 cl
Domaine Vigneret	Bandol	26 €	34 €
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	32 €	45 €

### Vins Rosés A.O.C.

Domaine Vigneret	Bandol	26 €	34 €
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	32 €	45 €
Château de Pibarnon	Bandol		52 €

### Vins Rouges A.O.C.

Domaine Vigneret	Bandol	26 €	36 €
Château de Pibarnon « Les Restanques »	Bandol		48 €
Château Sainte Marguerite	Provence		39 €

### Champagne A.O.C.

Bollinger BRUT SPECIAL CUVÉE	la coupe 14 cl	18 €	120 €
Bollinger BRUT ROSÉ	la coupe 14 cl	22 €	135 €

Les vins aux verres 15 cl ~ sélection vin du moment

Blanc, rouge ou rosé ~ Bandol ou Côtes de Provence ~ 8 €

### Eaux minérales

808 plate / 808 gazeuse 100 cl 8 €

Chateldon 75 cl 7 €

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



## SUGGESTIONS DU BARMAN

**MOJITO** 25 cl 11 €  
Rhum Bacardi, cassonade, citron vert, menthe, Perrier

**MARGARITA** 14 cl 10 €  
Tequila, Cointreau, citron vert

**CAÏPIRINHA** 20 cl 10 €  
Cachaça, cassonade, citron vert

**PIÑA-COLADA** 20 cl 12 €  
Rhum Bacardi, jus d'ananas, lait de coco

**BLOODY-MARY** 18 cl 11 €  
Vodka, jus de tomate, citron jaune, assaisonnements

**SPRITZ** 30 cl 10 €  
Apérol, Prosecco, Perrier

## LA PLAGES

Transats & matelas 30 € par jour : ouvert de 10h30 à 19h00  
½ Journée à partir de 15h00 en fonction des disponibilités

Sous réserve de disponibilité, réservations fortement recommandées auprès des plagistes.

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