

## *Pour commencer*

### Entrées / Starters




<b>Gravlax de Saumon, coleslaw de légumes</b> Marinated Salmon Gravelax, vegetable coleslaw	<b>20 €</b>
<b>Soupe froide d'avocat, pomme et noix de coco</b> Chilled avocado, apple and coconut soup	<b>18 €</b>
<b>Pétales de melon, jambon Italien, salade de riquette</b> Melon petals, Italian ham, wild rocket salad leaves	<b>19 €</b>
<b>Tomate cœur de bœuf et Burrata à l'huile de basilic</b> Beef tomatoes with burrata cheese and basil oil	<b>20 €</b>

### Salades / Salads

<b>César : poulet rôti, romaine, croûtons, parmesan</b> Caesar : Roast chicken, romaine lettuce, parmesan, croutons	<b>22 €</b>
<b>Pergola : bacon, œuf poché, romaine, tomates, croûtons</b> Pergola : Bacon, poached egg, romaine lettuce, tomatoes, croutons	<b>20 €</b>
<b>Niçoise : poivrons, tomates, cebette, fenouil, olives, radis, thon, œuf, anchois, sucrine</b> Niçoise : Tuna, hard-boiled egg, bell peppers, tomatoes, fennel, olives, radishes, onions, lettuce, anchovies	<b>21 €</b>
<b>Méditerranéenne : poulpe, riquette, tomate confite, citron confit, olives et basilic</b> Méditerranéenne : Octopus, rockete salad leaves, tomato confit, lemon confit, olives, basil	<b>23 €</b>

## *Pour suivre*

### Terre ou bien Mer ? From Land or Sea?

<b>Suprême de volaille et son jus /Chicken supreme</b>	<b>29 €</b>
<b>Entrecôte laquée au soja / Entrecote steak flavoured with soya sauce</b>	<b>33 €</b>
<b>Tartare de bœuf à la française  / Beef tartare à la française</b>	<b>24 €</b>
<b>Tartare de bœuf à l'italienne  / Beef tartare à l'italienne</b>	<b>24 €</b>
<b>Gambas snackées, sauce vierge/ Seared prawns, sauce vierge</b>	<b>34 €</b>
<b>Filet de Merlan frit, beurre de ciboulette/ Pan-fried whiting fillets, chive butter</b>	<b>28 €</b>
<b>Le Pain bagnat de Mougins au homard  /Mougins 'pain bagnat' sandwich with lobster</b>	<b>36 €</b>
<b>Pour ne pas laisser les plats seuls.... A bit on the side...</b> Frites fraîches, Poêlée de légumes du marché, Mesclun et tomates confites, Homemade French fries, Sautéed market-fresh vegetables, Mesclun salad and tomato confit,	

Nos viandes bovines sont d'origine Allemagne, France et Italie. Our beef originates from France, Germany and Italy

## *A la mode Italienne / Love Italy 18 €*

**Raviolis de bœuf niçois** / Ravioli with beef ragout

**Linguini ou Penne** / Linguini or penne pasta

**Sauces au choix : tomates cerises, pesto, carbonara et fruits de mer**

: Cherry tomatoes, pesto, carbonara, seafood

*Des pâtes sans gluten sont à votre disposition sur demande* / Gluten-free pasta available upon request

## *Petite faim / Just a Little Something*

**Omelette selon votre goût** / Omelette of your choice

**18 €**

Avec au choix : fromage, herbes fraîches, tomates, jambon, champignons

Select from : cheese, fresh herbs, tomatoes, ham, mushrooms

**Club au poulet et bacon** / Club sandwich with chicken and bacon

**23 €**

**Club au saumon** / Club sandwich with salmon

**23 €**

**Club Végétarien** / Club sandwich with mixed vegetables

**21 €**

**Le cheeseburger de bœuf, sauce salsa** / Beef burger with cheese and fresh salsa

**30 €**

*Du pain sans gluten est à votre disposition pour les clubs et cheeseburger* / Gluten-free bread available upon request for club and burger

## *Gourmandises 12 €*

**Soupe de fruits rouges à la verveine** / Forest fruits scented with verbena

**Fromage du jour et son mesclun** / Cheese of the Day with Mesclun salad

**Macaron au parfum du moment** / Handmade Candille Macarons

**Tiramisu framboise, speculoos** / Raspberry Tiramisu, with Speculoos

**Mousse au chocolat craquante** / Crispy chocolate mousse

**Assiette de fruits frais** / Fresh fruit plate

**Café gourmand** / Selection of mini desserts served with an espresso

**Coupe de glaces et sorbets** / Ice cream and sorbet

Vanille, chocolat, café, pistache, menthe chocolat, fraise, framboise, citron, abricot et ananas

*Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, mint chocolate chip, strawberry, raspberry, lemon, apricot and pineapple*

## *Menu Pergola 39 €*

**Une entrée et un plat** / Starter and main course

Ou / Or

**Un plat et un dessert** / Main course and dessert

**Au choix parmi les plats de la carte** / Choices from the « à la carte menu »

## *Menu Fraicheur 29 €*

**Une Salade au choix, un verre de vin et une demie bouteille d'eau minérale** /

Your choice of salad from the menu, a glass of wine and mineral water (50cl)

## *Rouge / Red*

Château Pas du Cerf "le Merle" 2013 AOP Côtes de Provence	24 €
Domaine de Saint Albert "Réserve" 2013 AOP Côtes de Provence	42 €
Clos Magne Figeac 2011 AOP Saint Émilion	45 €
Domaine Aegerter "Belle Canaille" 2014 AOP Haute Côte de Nuits	47 €
Clos du Caillou "Les Quartz" 2014 AOC Côtes du Rhône	49 €

## *Rosé / Rosé*

Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	26 €
Château Pas du Cerf "le Merle" 2015 AOP Côtes de Provence	24 €
Domaine Ott "By Ott" 2015 AOP Côtes de Provence	42 €
Domaine Ott "Château de Selle" 2015 AOP Côtes de Provence	85 €
Mas de Cadenet Sainte Victoire 2015 AOP Côtes de Provence	39 €
Château Minuty "Prestige" 2015 AOC Côtes de Provence	49 €
Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var MAGNUM	57 €
Domaine Ott "By Ott" 2015 AOP Côtes de Provence MAGNUM	85 €

## *La Cave (75 cl)*

### *Blanc / White*

Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	26 €
Château Pas du Cerf "le Merle" 2015 AOP Côtes de Provence	24 €
Mas de Cadenet 2015 AOP Côtes de Provence	39 €
Château Tour Saint Honoré "Cuvée Olivier" 2014 AOP Côtes de Provence	48 €
Domaine des Trois Noyers 2015 AOC Sancerre	49 €
Chablis Garnier 2013 AOP Chablis	45 €

### *Champagne Bouteille (75 cl)*

Théophile By Louis Roederer	85 €
Decastelnau Rosé	90 €
Procesco Asriria bio	39 €

### *Demi- Bouteille (50 cl)*

#### *Rouge et blanc*

Château de l'Aumérade "Elégance" Cru Classé 2014 AOP Côtes de Provence	24 €
---	------

#### *Rosé*

Mas de Cadenet Sainte Victoire 2015 AOP Côtes de Provence	24€
--	-----

## *Vins au verre / Wine by the Glass*

### **Rosé Verre**

Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	7 €
Domaine de Ott "By Ott " 2015 AOP côtes de Provence	9 €

### **Blanc Verre**

Chablis Garnier 2013 AOP Chablis	9 €
Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	7 €

### **Rouge Verre**

Saint Emilion clos magne figeac 2011 AOP Bordeaux	9 €
Domaine Aegerter "Belle Canaille" 2014 AOP Haute Côte de Nuits	10€
Château pas du cerf "le merle" 2013 AOP côte de Provence	7 €

### **Champagne / Champagne by the Glass (18cl)**

Coupe de Champagne Brut	16 €
Coupe de Champagne Rosé	18 €
Coupe «Piscine Champagne»	19 €
Coupe de Proceso	12 €

### **Eaux Minérales / Mineral Water**

Plate – Still	
Vittel (50cl)	4 €
Vittel (1l)	6 €
Gazeuse – Sparkling	
San-Pellegrino (50cl)	4€
San-Pellegrino (1l)	6 €

## **Sodas / Soft Drinks**

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Zéro (33cl)	6 €
Orangina, Schweppes, Seven-Up (25cl)	6 €

### **Ice Teas (30cl)**

7 €

Pêche, Citron, Thé Vert à la Menthe  
Peach, Lemon, Mint Green Tea,

### **Jus et Nectar / Juices & Nectar** 6 €

Abricot, Pomme Cox, Tomate, Ananas, Poire D'Automne,  
Mandarine, Grenade, Griotte, Nectar de Pêche,  
Nectar de Mangue, Nectar de Fraise, Nectar de Framboise

Apricot, Cox Apple, Tomato, Pineapple, Autumn Pear,  
Mandarin, Pomegranate, Morello Cherry Juice,  
Mango Nectar, Strawberry Nectar, Raspberry Nectar

### **Bières / Beers**

Pression - Draft	
Heineken (33cl)	6 €
Bouteille - Bottle	
1664, Budweiser, Corona (33cl)	5 €

### **Boissons Chaudes / Hot Drinks**

Thés – Teas / Infusions - Herbal teas  
6 €

Sélection de Thés et Infusions Damman  
Teas and Herbal Teas by Damman

Cafés - Coffees	
Nespresso	4 €
Cappuccino, Café au Lait, Double Nespresso	6 €

