

POOL BAR & SNACKS

LES COCKTAILS

Le Mojito 17€

Rhum Havana, Citron Vert, Menthe
Fraîche, Perrier, sucre roux

L'Expresso Martini 17€

Vodka Absolut, Liqueur de Café,
Expresso Refroidi, Sucre

Le Moscow Mule 17€

Vodka Absolut, Jus de Citron Vert, Ginger
Beer

L'Apérol Spritz 16€

Procesco Astoria, Apérol ou P31, Orange

Ou Green Spritz

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Virgin Mojito 14€

Citron Vert, Menthe Fraîche, Limonade,
Sucre

Le Lemon Ginger 14€

Jus de Citron Jaune, Gingembre, Limonade

Le Passion Exotique 14€

Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion,
Purée de coco

JUS DE FRUITS/FRUIT JUICES PAR ALAIN MILLAT

Abricot/Apricot, Pomme Cox/Apple, Tomate/Tomato, Ananas/Pineapple, Poire
d'Automne/Pear, Grenade/Grenadine, Nectar de Pêche/Peach, Nectar de
Mangue/Mango, Nectar de Framboise/Raspberry, Nectar de Fraise/Strawberry

6€

SODAS/SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Seven Up, Orangina,
Schweppes, Ginger Ale, Sanbitter, Ice-tea pêche

6€

LES BULLES/BUBBLES. BY THE GLASS

Champagne Panier

17€

Procesco Astoria

14€

VIN AU VERRE/WINE BY THE GLASS


Blanc

IGP du Var Domaine Triennes "Les Auréliens" 2018 
Sancerre Domaine des Trois Noyers 2018

9€


12€

Rosé

IGP du Var Domaine Triennes "Les Auréliens" 2019 

9€

Rouge

IGP du Var Domaine Triennes "Les Auréliens" 2016 

9€

IGP Hérault, Domaine La Terrasse d'Élise "Le Pigeonnier" 2015

15€

BIÈRES/BEERS

IPA Blue Coast (Nice) 33 cl,

8€

Kronenbourg 1664, (France) 33 cl, Leffe (Belgique) 33 cl

8€

Corona (Mexique) 33 cl, Budweiser (États-Unis) 33 cl,

8€

Heineken pression (Hollande) 25 cl

7€

Buckler sans Alcool (France) 25 cl

6€

SNACKS

(DISPONIBLE DE 12H A 18H / AVAILABLE FROM 12 A.M. TO 6 P.M.)

Assiette de charcuterie / *Charcuterie platter* ou fromages affinés / *Cheese plate*

12€

Paleta de cochon ibérique / *Iberian shoulder ham*

17€

Accras de morue, sweet chili sauce / *Salted cod balls, sweet chilli sauce*

8.50€

Petites sardines à l'huile d'olive 115g / *Baby sardines in olive oil 115g*

16.50€

Moules à l'escabèche d'Espagne 110g / *Spanish escabèche-style mussels 110g*

16.50€

Ventrèche de thon Albacore 110g / *Albacore tuna belly 110g*

16.50€

Foie gras de la Ferme du Puntoun / *Puntoun Farm foie gras*

18€

Assiette du Chef / *Chef's platter*

30€

Tomates, burrata au pesto / *Burrata, tomatoes, pesto*

20€

Salade César / *Caesar Salad*

16€

Le melon et jambon cru / *Melon and dry cured ham*

15€

Tartare de bœuf à l'italienne / *Italian-style beef tartare*

20€

Gaspacho de tomates, Feta et menthe / *Tomato gazpacho, feta cheese, mint*

14€

Plin mini ravioli du piémont à la crème de truffe /

28€

Piedmontese mini plin ravioli with truffle cream

Café Gourmand / *Café gourmand*

14€

Prix nets, service compris

Net prices including service and taxes