

A PARTAGER

Guacamole « maison » et Tortillas au maïs

Homemade Guacamol with crispy tortilla chips

L'assiette asiatique

Crevettes tempura, nems, samoussa, salade et menthe fraîche (9 pièces)
Mix Asian Deepfried

Le Végan Apéritif

Guacamole, houmous, crème de poivrons « maison » et ses tortillas
Home made guacamole, houmous and bell pepper cream, with crispy tortilla chips

La Farandole

Mix asiatique, gravelax de saumon, tomates stracciatella all pesto, melon et jambon cru, houmous et guacamol
Asian food, salmon gravelax, tomatoes stracciatella all pesto, melon and ham, hummus and guacamol

LES ENTREES

Salade Fraîcheur

Saumon Gravelax, oeuf parfait, radis, oignons rouges, mesclun
Gravelax salmon, perfect egg, radish, red onions, mesclun

Friture de Calamars frais, sauce Tartare

Fried squid, Tartar sauce

Salade de Chèvre chaud en brick

Mesclun, tomates cerises, pommes, miel, oignons rouges
Mesclun, cherry tomatoes, apples, honey, red onions

Tartare de Thon frais à la Thaï, Salade verte

Thon, avocat, échalotes, coriandre, vinaigrette Thaï
Fresh Tuna, avocado, shallots, coriander, Thai dressing

Burrata crémeuse Al pesto, Tomates trois couleurs

Tomatoes and burratta cheese al Pesto

César salade poulet bacon


Salade romaine, copeaux de parmesan, poulet, bacon, croûtons
Lettuce, chicken, parmesan, bacon, croutons

César salade Gambas


King prawns caesar salad

Club Sandwich Poulet Bacon, frites fraîches et salade verte

Club Sandwich Saumon, frites fraîches et salade verte

 14,00€

24,00€

 19,00€

32,00€

22,00€

22,00€

 24,00€

26,00€

 23,00€

23,00€

27,00€

22,00€

23,00€

Menu Enfant

Steak Haché
ou
Nuggets de volaille
ou
Poisson pané
Accompagnement
frites ou pâtes au fromage
+
1 Boule de Glace

Children's menu

Beef patty
or
Chicken Nuggets
or
Fish fried
Side
French fries or cheese Pasta
+
1 Scoop of Ice Cream

14,50€

Jusqu'à 10 ans
Under 10 years

LES DESSERTS ET GLACES

Assiette de Fromages et petit mesclun (Brie et chèvre)	12,00€	Assiette de fruits frais (fruits selon saison)	32,00€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly	14,00€	Pastèque	16,00€
Mousse au Toblerone	12,00€	Café gourmand	13,00€
Pavlova aux fruits rouges (à partager)	32,00€	Champagne gourmand	18,00€
Baba au rhum Chantilly maison	13,00€	Glace 1 boule / 2 boules	4,00€ / 8,00€
Pana cotta au coulis de fruits rouges	12,00€	Dame blanche	13,00€
Framboises ou Fraises natures (en saison)	14,00€	Fraise ou Framboise Melba (en saison)	16,00€
Tiramisu au café	12,00€	Café/Chocolat liégeois	13,00€
Dessert du Jour	12,00€	Colonel	13,00€
		Supplément Chantilly 2€	

NOS COCKTAILS ALCOOLISES

Mojito classic <i>Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre</i>	13,00€
Mojito Fraise ou Framboise <i>Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre, fraises</i>	14,00€
Mojito Pastèque (En saison) <i>Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre, pastèque</i>	14,00€
Mojito lychee Framboise <i>Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre, lychee, framboises</i>	14,00€
Mojito Royal <i>Rhum Havana club 3 ans, Champagne menthe, citron vert, sucre</i>	16,00€
Moscow mule Vodka ou Gin <i>Régular, Ananas ou Strawberry</i>	15,00€
Ti punch <i>Rhum Havana club 3 ans, citron vert, sucre</i>	12,00€
Cuba libre <i>Rhum Havana club 3 ans, coca cola, citron vert</i>	12,00€
Piña Colada <i>Rhum Havana club 3 ans, coco, ananas</i>	13,00€
Planteur <i>Rhum ambré, orange, ananas, citron, grenadine</i>	12,00€
Daïquiri <i>Rhum, Havana club 3 ans, citron vert, sucre</i>	12,00€
Daïquiri fraise frozen <i>Rhum Havana club 3 ans, citron vert, sucre, fraises</i>	14,00€
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre</i>	12,00€
Tequila Sunrise <i>Téquila, orange, grenadine</i>	12,00€
Sex on the Beach <i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>	13,00€
Riviera <i>Gin, orange, ananas</i>	13,00€
Gin fizz <i>Gin, soda, citron vert, sirop de sucre</i>	13,00€
Long island <i>Gin, Cointreau, vodka, rhum, téquila, coca cola, sirop de sucre, jus de citron</i>	15,00€
Margarita <i>Téquila, Cointreau, citron vert, sirop de sucre</i>	13,00€
Le Hugo <i>Saint Germain, Prosecco, citron vert, menthe fraîche</i>	15,00€

NOS APERITIFS

Pastis, Ricard	6,00€
Tomate, Perroquet, Mauresque	6,00€
Kir	6,00€
Martini Rouge ou Blanc	6,00€
Campari, Porto	8,00€
Américano ou Négroni « Maison »	12,00€
Spritz Apérol, Limoncello ou Get 27	12,00€
Champagne Théophile by Roederer (12 cl)	12,00€
Kir Royal Théophile by Roederer (12 cl)	13,00€
Piscine champagne (15cl) <i>Champagne Théophile by Roederer, fraises, glaçons</i>	16,00€
Pression 25 cl	6,00€
Sérieux 50 cl	10,00€
Panaché 25 cl	6,00€
Monaco 25cl	6,00€
Bouteille 33 cl	8,00€
Leffe, Corona, Desperados, Heineken	

BIERES

NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS

Belle plage exotique	10,00€
Virgin Mojito (au fruit + 1€) <i>Limonade, menthe, citron vert, sucre</i>	10,00€
Piña Colada virgin <i>Coco, ananas</i>	10,00€
Chantaco (fruits pressés frais) <i>Pamplemousse, citron, orange, sirop de grenadine</i>	10,00€
Raspberry limonade <i>Framboise, sirop de sucre, jus de citron, limonade</i>	10,00€
Café frappé « Maison »	10,00€
Thé glacé « Maison »	10,00€
Milk shake « Maison »	10,00€

EAUX MINÉRALES

1/4 Minérale	5,00€
1/4 Minérale + sirop	6,00€
1/2 Minérale	6,00€
Minérale gazeuse ou plate	8,00€
Supplément sirop	1,00€

SOFTS

Sodas	6,00€
<i>Coca, Coca zero, Orangina, Schweppes, Fuze tea, Perrier, Schweppes agrumes, Red bull, Limonade, Ginger beer</i>	
Jus de fruits (Pago 20 cl)	6,00€
<i>Orange, Ananas, Pamplemousse, Abricot, pomme, tomate.</i>	
Fruits frais pressés	7,00€
<i>Orange, Citron ou pamplemousse</i>	
Sirop à l'eau	4,00€
Diabolo	6,00€
Verre de lait	3,00€

CHAUD OU FROID

Café	3,00€
Double café	5,00€
Café noisette	3,00€
Café au lait	5,00€
Café Américain	3,00€
Cappucino	5,00€
Chocolat	5,00€
Thé nature, lait ou citron	5,00€
Café viennois	6,00€
Chocolat Viennois	6,00€
Irish Coffee	13,00€
<i>Whisky paddy, café, sirop de sucre, crème fouettée</i>	
Pot de Lait (10cl)	1,00€

Prix nets - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération