

Le Petit Déjeuner (de 8h00 à 10h30)

Complet

24,00 €

Boisson chaude, orange pressée, mini viennoiseries (2 pièces), pain, surprises du jour, beurre d'Echiré, et confitures « *Maison des confitures* »

en plus

Œuf à la coque ou au plat (1 pièce)	5,00 €
Œufs brouillés ou omelette nature	10,00 €
Œufs... garnis ou omelette garnie	11,00 €
Yaourt	4,00 €
Céréales (spécial K, chocapic)	4,00 €
Mini viennoiseries (2 pièces)	4,00 €
Pain, beurre, confiture	5,00 €
Tartine de pain aux céréales et Avocats	12,00 €
Granola (sarrasin, tournesol, chanvre, épices et miel)	9,00 €
Muesli « Gourmand » (petit épeautre, cassis, myrtilles, fèves de cacao)	9,00 €
Supp mélange de baies (goji, cassis, myrtille, physalis, argousier)	+ 3,00 €
Supp fruits rouges	+ 3,00 €

Les Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	2,80 €
Double expresso	4,50 €
Noisette, verre de lait	3,00 €
Latte Macchiatto	5,50 €
Café crème	4,50 €
Thé & Infusion « <i>Damman Frères</i> »	4,20 €
Thé Oolong Lavande ou Thé noir Herbes méditerranéennes « <i>TyA Bio</i> »	5,20 €
Infusion Digestive (Lavande, genévrier, mauve, sauge, marjolaine, orange douce et feuilles)	5,20 €
Chocolat, Cappuccino	5,00 €
Chocolat Viennois	6,00 €
Irish Coffee	16,00 €
Café frappé	7,00 €
Pot de lait	0,60 €

Les Eaux

Evian	(33 cl)	5,50 €
Perrier	(33 cl)	6,50 €
808 Source de Meyreuil (Plate)	(75 cl)	8,00 €

Les Jus de Fruits et Nectars Bio - *Alain Millat*

Orange, Pamplemousse, Pomme, Poire , Abricot,		
Ananas, Fruit de la passion, Mangue, Pêche de vigne,		
Framboise, Raisin noir Merlot, Tomate	(33 cl)	7,00 €
Citron, Orange, Pamplemousse pressé(e)		10,00 €

Les Sirops – *Eyguebelle*

Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Orgeat, Kiwi, Pomme, Pêche,		
Framboise, Coco		
À l'eau		4,00 €
Les diabolos		6,00 €

Les Sodas

Schweppes agrum, Limonade, Orangina,		
Schweppes tonic, Thé vert bio à la pêche	(25 cl)	6,00 €
Bitter San Pellegrino	(10 cl)	5,00 €
Coca-cola (classic ou zéro)	(33 cl)	7,00 €
Ginger beer		6,00 €
Supplément Sirop		+ 0,50 €

Les Coupes de Champagnes (l4cl)

Gimonet Gonet « L'Origine » Grand cru Blanc de Blancs	17,00 €
Lhotte rosé	19,00 €
Piscine	+2,00€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche) Gimonet Gonet « L'Origine » Grand cru	18,00 €
Prosecco « Vaporetto »	10,00 €

Les Apéritifs

Pastis de Saint-Tropez 12/12	(4 cl)	7,50 €
Pastis 51, Ricard	(4 cl)	7,00 €
Supplément Sirop		+ 0,50 €
Martini rouge, Martini blanc, Martini dry	(4 cl)	7,00 €
Campari, Suze, Porto (blanc ou rouge)	(4 cl)	7,00 €
Campari orange ou soda	(8 cl)	12,00 €
Coteaux du Layon « Domaine de la Poterie »	(8 cl)	9,00 €
Jurançon « Camin Larredya »	(8 cl)	10,00 €
Cidre « Equinoxe » Julien Thurel	(15 cl)	13,00 €
Bio VDF 100% Muscat Domaine Pinelli	(15 cl)	12,00 €

Les Vins au verre

Selon les découvertes du moment (15 cl)	9,00 à 14,00 €
Comme un kir (Vin blanc de Provence, cassis, pêche, mûres)	10,00 €

Les Bières Bouteille (33 cl)

Blonde de Saint Tropez	12,00 €
« 83 » by Château St Maur	10,00 €
« Zef » Blanche	8,00 €
« Zef » Ambrée	7,00 €
Bière sans alcool	8,00 €

Les Bières Pression

Stella Artois	Galopin	(12,5 cl)	4,00 €
	Demi	(25 cl)	6,00 €
	Pinte	(50 cl)	9,00 €
Leffe « Bière d'Abbaye »	Galopin	(12,5 cl)	5,00 €
	Demi	(25 cl)	7,00 €
	Pinte	(50 cl)	10,00 €
Supplément Picon ou Sirop			+ 0,50 €

Les Cocktails (14cl)

Sans alcool

10,00 €

Fresh'R	Pomme, ananas, citron vert et sirop de fraise
Cocktail du moment	Selon la saison et l'inspiration du barman
Virgin Classic	à votre goût
Cocktail de Jus de Fruits	à votre goût

Avec alcool

16,00 €

Le Commencement	St Germain, Gin, citron, Prosecco
La Vie en Rose	Vin rosé, Chambord, framboise
Mistral Lavande	Lavande, pêche, Vodka
Brise de Gassin	Rhum, Cranberry, orgeat
Père des desserts	Chartreuse, Grand Marnier, citron
Cocktail du moment	Selon la saison et l'inspiration du barman
Bellovisto	Cocktail maison

14,00 €

Les Classiques

16,00 €

Piña Colada, Mojito, Margarita, Moscow Mule, Sours, Caipirinha, Aperol Spritz, Old fashioned, Americano, Bloody Mary,

Les Whisky's (4cl)

Johnny Walker "black label"	9,00 €
Jack Daniel's, Ballantines	10,00 €
Aberlour 10 ans	17,00 €
Jameson	17,00 €
Talisker 18 ans, Yamazaki, Hibiki	24,00 €
Pale Single Single – Michel Couvreur	21,00 €
Overaged Malt Whisky – Michel Couvreur	23,00 €
Bourbon Buleit	16,00 €

Les Alcools (4cl)

Tequila, Vodka "Absolut", Cachaça	10,00 €
Gin Gordon	13,00 €
Gin Hendrick's, Gin Monkey 47, Rhum "Havana Club" 7 ans	18,00 €
Mediterranean Gin by Leoube	20,00 €
Gin Bombay Sapphire	16,00 €
Rhum Abuelo 7 ans	13,00 €
Rhum "Havana Club" 3 ans	11,00 €
Rhum Damoiseau	16,00 €
Rhum Don Papa, Rhum Diplomatico	19,00 €
Vodka « Wyborowa Exquisite »	19,00 €

Les Digestifs & Liqueurs (4cl)

Calvados « XO Busnel », Bas Armagnac « Laberdolive 1993 »	21,00 €
Fine de Cognac « Hennessy »	14,00 €
Cognac « Hennessy XO »	23,00 €
Marc de Provence (Château de Pibarnon) 1993	12,00 €
Eau de vie de poire, Vieille Prune	13,00 €
Limoncello, Amaretto, Get 27, Cointreau, Baileys, Grand Marnier, Manzana, Marie brizard, Liqueur de Thym,	
Grappa, Fernet Branca, Jägermeister	10,00 €
Chartreuse	14,00 €
Chartreuse MOF	18,00 €
Chartreuse VEP verte/jaune	26,00 €
Chartreuse « Reine des Liqueurs »	48,00 €
Bar Armagnac « Laberdolive »	21,00 €

A l'heure de l'apéritif

Les Planchettes

Charcuteries Italiennes	14,00 €
Fromages du Haut Var	14,00 €
Foie Gras maison	16,00 €

Les Boîtes

Maquereaux	8,00 €
Morue à l'huile d'olive et à l'ail	12,00 €
Moules en escabèche	9,00 €
Poulpe à la Galicienne	12,00 €
Sardines petites	12,00 €
Sardines à la tomate / citron	12,00 €
Sardines pimentées	12,00 €
Ventrêche de Thon albacore	12,00 €

Et pour Finir....

Glaces artisanales

*Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé,
Pistache, Café, Rhum Raisin, Stracciatella*

La boule 4,00 €

Sorbets artisanaux

Coco, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Chocolat
Supplément Chantilly

La boule 4,00 €

+ 1,00 €

Pâtisseries

Tarte Tropézienne, Pâtisseries « maison », Chocobon 9,00 €

*La maison n'accepte pas de chèque - Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Inclus
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »*

Les Petites Faims « Sur Le Pouce » (de 14h à 17h30)

Tomate Cœur de Bœuf et burrata des Pouilles, 28 €
basilic et huile d'olive

Beef heart tomato and burrata, basil and olive oil

Salade fraîcheur de pousses d'épinard et tomatines, 22 €
copeaux de parmesan

Fresh spinach sprout, tomato salad and parmesan shavings

Tartines d'avocat au naturel, huile d'olive et citron 23 €

Avocado toast, olive oil and lemon

Tartare de Bœuf façon Bello Visto, 38 €
pommes de terre « Délicatesse »

Avocado toast, olive oil and lemon

Linguine aux tomates cerise, ail et parmesan, 30 €
bouquet de roquette

Linguine with cherry tomatoes,
garlic and parmesan, bouquet of arugula