

## 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 Macchiato	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 (14cl)

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 €
La P'tite Mousse de Pampelonne « Blanche » ou « Blonde »		9,00 €
« 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

Fresh'R	Pomme, ananas, citron vert et sirop de fraise	10,00 €
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

Le Commencement	St Germain, Gin, citron, Prosecco	16,00 €
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

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 Boites

Maquereaux	8,00 €
Morue à l'huile d'olive et à l'aïl	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 €
Ventrèche 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,  
basilic et huile d'olive** 28 €

Beef heart tomato and burrata, basil and olive oil

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

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,  
pommes de terre « Délicesse »** 38 €

Avocado toast, olive oil and lemon

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

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