

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 €
Zilia (Plate et Pétillante)	(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 et Cidres Bouteilles (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 €
Bière sans alcool	8,00 €
Cidre « Bout de Loire » Julien Thurel	12,00 €

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)

Johnnny 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 »	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 €
Bar Armagnac « Laberdolive 1976 »	28,00 €

Liqueurs des pères Chartreux

Verte/jaune	20,00 €
Liqueur d'Elixir 1605	24,00 €
MOF Cuvée des meilleurs ouvriers de France Sommeliers	27,00 €
Liqueur du 9ème Centenaire	28,00 €
VEP verte	32,00 €
VEP Jaune 2023	45,00 €
Reine des Liqueurs	60,00 €

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 €
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, 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