

## 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 <i>Mama Grana</i> (sarrasin, tournesol, chanvre, épices et miel)	9,00 €
Muesli <i>Mama Grana</i> (petit épeautre, cassis, myrtilles, fèves de cacao)	9,00 €
Supp baies de goji, Supp fruits rouges	+ 3,00 €

## Les Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	2,80 €
Double expresso, Café filtre - <i>Rawr Torréfaction (Cogolin)</i>	4,50 €
Noisette, verre de lait	3,00 €
Latte Macchiatto	5,50 €
Café crème	4,50 €
Chocolat, Cappuccino	5,00 €
Chocolat Viennois	6,00 €
Irish Coffee	16,00 €
Café frappé	7,00 €
Thé & Infusion « <i>Damman Frères</i> »	4,20 €
Thé Oolong Lavande ou Thé noir Herbes méditerranéennes « <i>TyA Bio</i> »	5,20 €
Infusion Digestive <i>Bello Visto X Infuse</i>	5,20 €
(Lavande, genévrier, mauve, sauge, marjolaine, orange douce et feuilles)	
Infusions des Pères Chartreux	5,20 €
Pot de lait, Supp lait végétal	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, 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 €
Boissons végétales Henri Marie – Les Pères Chartreux		8,00 €
<i>Bourgeon de pin, gingembre, fleur de sureau, feuille de menthe</i>		

## Les Coupes de Champagnes (14cl)

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

La Vie en Rose	Vin rosé, jus de raisin, sirop de pêche, cognac
Mistral Lavande	Gin, sirop lavande, farigoule, sorbet cassis
Chartreuse Sour	Chartreuse jaune, chambord, jus de citron
Douce France	Vodka, sirop de croissant, café, jus d'orange
Cocktail du moment	Selon la saison et l'inspiration du barman
Bellovisto	Cointreau, jus citron vert, prosecco

14,00 €

## Les Classiques

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

16,00 €

## Les Alcools (4cl)

Tequila, Vodka "Absolut", Cachaça	10,00 €
Tequila Clase Azul	25,00 €
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, Vodka « Wyborowa Exquisite »	19,00 €

## 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 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 – Aiguenoire (4 cl)

Chartreuse 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 €
Moules en escabèche	9,00 €
Poulpe à la Galicienne	12,00 €
Sardines petites, Sardines à la tomate/citron, pimentées	12,00 €
Ventrèche de Thon albacore	12,00 €

## *Envies sucrées....*

### Glaces artisanales

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

La boule 4,00 €

### Sorbets artisanaux

*Citron, Fraise, Chocolat, Ananas, Cassis*  
Supplément Chantilly

La boule 4,00 €

+ 1,00 €

### Pâtisseries

Tarte Tropézienne, Pâtisseries « maison », Chocobon

9,00 €

## *La Pause Goûter...*

*(de 15h00 à 17h30)*

Formule avec un choix de 3 pâtisseries différentes

15,00 €

# “ Faim ” d’aprèm ...

(de 14h à 17h30)

Tomate Cœur de Bœuf et burrata des Pouilles, basilic et huile d’olive Beef heart tomato and burrata, basil and olive oil	26 €	
Tartines d’avocat au naturel, oignon rouge et tomate ananas Avocado toast, red onions and pineapple tomato	24 €	
Poêlée de rigatoni, fondue de tomates cherry, ail et piment Pan-fried rigatoni with cherry tomatoes, garlic and chili	28 €	
Tartare de bœuf façon Bello Visto, pommes « Délicatesse » « Bello Visto » beef tartare, Delicatesse potatoes	30 €	
Planchette de fromages de nos producteurs Cheese board from our local producers	14 €	
Desserts gourmands maison Homemade gourmet desserts	9 €	
Glaces ou sorbets Ice creams or sorbets	La boule the scoop	4 €