



# CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

**STREET FOOD**

STREET FOOD

**PLATS & DOUCEURS**

MAIN COURSES & SWEETS

**MENU LOUNGE 12h00**

LOUNGE MENU

**COCKTAILS**

COCKTAILS

**APÉRITIFS**

APERITIF

**CARTE DES VINS**

WINE MENU

**SOFTS & BOISSONS CHAUDES**

SOFT & HOT DRINKS

**LISTE DES ALLERGÈNES**

LIST OF ALLERGENS



# STREET FOOD

## SHRIMP LOLLIPOPS 16

Sucettes de crevettes croustillantes, sauce aigre-douce

*Crispy shrimp lollipops, sweet & sour sauce*

## FISH TACOS 24

Tartare de thon rouge au satay, galettes de blé, mousse d'avocat, crudités, cacahuètes, coriandre

*Bluefin tuna tartare with satay, wheat tortillas, avocado mousse, raw vegetables, peanuts, coriander*

## CHORIZO CROQUETAS 17

Croquetas au chorizo et manchego, coulis de poivron rouge

*Chorizo and manchego croquettes, red pepper coulis*

## RIVIERA LABNÉ 14

Labné de ricotta, ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, menthe, aneth, pain pita artisanal

*Ricotta labneh, garlic confit in olive oil, roasted pine nuts, mint, dill, artisan pita bread*

## POTATO MILLEFEUILLE 15

Millefeuille croustillant de pommes de terre, sauce aïoli

*Crispy potato millefeuille, aioli*

## PINSA ROMANA 22

Pinsa romaine, sauce tomate, straciatella crémeuse, olives taggiasche, basilic

*Roman pinsa, tomato sauce, creamy straciatella, taggiasche olives, basil*

## EDAMAME 11

Fèves edamame et fleur de sel

*Edamame beans and " fleur de sel "*

## MENU ENFANTS Kids menu 18

**Nuggets de poulet croustillants et frites **OU** penne à la napolitaine, au pesto ou au beurre**

*Crispy chicken nuggets and French fries **OR** penne pasta with Neapolitan sauce, pesto, or butter*

•

**Une boule de glace au choix de notre Maître Artisan Glacier**

*A scoop of ice cream of your choice from our Maître Artisan Glacier*

•

**Sirop ou citronnade maison**

*Homemade syrup or lemonade*

# CLASSIQUES DRY DRY Classics

## VITELLO TONNATO 28

Fines tranches de rôti de veau français, copeaux de parmesan, câpres, sauce tonnato, pignons de pin torréfiés

*Thin slices of French roast veal, Parmesan shavings, pine nuts, capers, tuna sauce, roasted pin nuts*

## CAESAR SALAD 26

Laitue romaine, croûtons, parmesan, filet de poulet français croustillant, œuf dur bio de Vence, sauce César

*Romaine lettuce, croutons, parmesan, crispy French chicken fillet, local organic hard-boiled egg, Caesar dressing*

## CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 27

Pain de mie toasté, chiffonnade de jambon blanc, comté affiné, béchamel truffée, salade de mesclun japonais

*Toasted sandwich bread, thinly sliced ham, mature comté cheese, truffle béchamel sauce, Japanese mesclun salad*

## ELECTRIC CEVICHE 32

Ceviche de bar français, leche de tigre, oignon rouge, jalapeños, patate douce, maïs, grenade, avocat, coriandre

*French sea bass ceviche, leche de tigre, red onion, jalapeños, sweet potato, corn, pomegranate, avocado, coriander*

## TATAKI DE THON ROUGE 31

Tataki de thon rouge, sauce teriyaki, sésame, pickles d'oignon rouge, riz vinaigré

*Bluefin tuna tataki, teriyaki sauce, sesame seeds, red onion pickles, sushi rice*

## CHICKEN BURGER 29

Filet de poulet français croustillant, cheddar, mousse d'avocat, crudités, mayonnaise épicée, frites

*Crispy French chicken fillet, cheddar cheese, avocado mousse, raw vegetables, spicy mayonnaise, French fries*

## TROFIE AL PESTO 25

Trofie fraîches, pesto de basilic, stracciatella crémeuse, pignons de pin torréfiés, tomates cerises

*Fresh trofie pasta, basil pesto, creamy stracciatella cheese, roasted pine nuts, cherry tomatoes*

## MEDITERRANEAN BOWL 28

Demandez à votre serveur le " bowl " du moment

*Ask your waiter for the bowl of the day*

## LOUP DE MER 36

Filet de loup de mer de Cannes, aubergine rôtie, gaspacho de tomate, coulis de poivron rouge, riz rouge de Camargue

*Local sea bass fillet, roasted eggplant, tomato gazpacho, red pepper coulis, Camargue red rice*

## FILET DE BOEUF " TIGRE QUI PLEURE " 49

Filet de bœuf français mariné au tamarin, condiment échalote, gingembre, citronnelle et piment oiseau, jus court, riz vinaigré

*French beef tenderloin marinated in tamarind, shallot condiment, ginger, lemongrass and bird's eye chili, meat juice, sushi rice*

### Garnitures supplémentaires Extra sides

Frites *French fries* 

10

Saladine de mesclun japonais *Japanese mesclun salad* 

8

Aubergines rôties *Roasted eggplants* 

10

Riz rouge de Camargue *Camargue red rice* 

8

# DOUCEURS Sweets

## COOL DOWN ●●9 / ●●●13

Demandez à votre serveur notre sélection de glaces et sorbets artisanaux

*Ask your waiter for a selection of artisanal ice cream and sorbets*

## MOUSSE AU CHOCOLAT 2.0 13

Mousse au chocolat noir, crumble de cacao, gel exotique

*Dark chocolate mousse, cocoa crumble, exotic gel*

## APPLE CRUMBLE 12

Crumble, compotée de pomme vanille et cannelle, glace à la crème d'Isigny

*Crumble, apple compote with vanilla and cinnamon, Isigny ice cream*

## COOKIE LOVERS 16

Demandez à votre serveur le cookie minute du moment

*One-pan cookie: ask your waiter for the cookie of the moment*

## CHOUCHOUX BEIGNETS (À PARTAGER) 19

Beignets de pâte à choux, sucre glace

Dips : crème de speculoos, caramel passion, poudre de coco

*Choux pastry doughnuts, powdered sugar*

Dips : speculoos cream, passion fruit caramel, coconut powder

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request / Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

WIFI : SFR\_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche

# MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

## **SHRIMP LOLLIPOPS 16**

**Sucettes de crevettes croustillantes, sauce aigre-douce**

*Crispy shrimp lollipops, sweet & sour sauce*

## **FISH TACOS 24**

**Tartare de thon rouge au satay, galettes de blé, mousse d'avocat, crudités, cacahuètes, coriandre**

*Bluefin tuna tartare with satay, wheat tortillas, avocado mousse, raw vegetables, peanuts, coriander*

## **CHORIZO CROQUETAS 17**

**Croquetas au chorizo et manchego, coulis de poivron rouge**

*Chorizo and manchego croquettes, red pepper coulis*

## **RIVIERA LABNÉ 14**

**Labné de ricotta, ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, menthe, aneth, pain pita artisanal**

*Ricotta labneh, garlic confit in olive oil, roasted pine nuts, mint, dill, artisan pita bread*

## **POTATO MILLEFEUILLE 15**

**Millefeuille croustillant de pommes de terre, sauce aïoli**

*Crispy potato millefeuille, aïoli*

## **PINSA ROMANA 22**

**Pinsa romaine, sauce tomate, stracciatella crémeuse, olives taggiasche, basilic**



*Roman pinsa, tomato sauce, creamy stracciatella, taggiasche olives, basil*

## **EDAMAME 11**

**Fèves edamame et fleur de sel**

*Edamame beans and " fleur de sel "*

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request  
Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

**WIFI : SFR\_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche**

# COCKTAILS CRÉATION

## Signature cocktails

### DRY'S SECRET GARDEN 18

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, jus de citron vert, cordial de concombre et basilic, jus de gingembre bio

*Bombay Sapphire gin, fresh cucumber juice, lime juice, cucumber and basil cordial, organic ginger juice*

### MÉDITERRANÉE 19

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse pressé à froid, jus de citron, sirop de vanille, huile de romarin

*Grey Goose vodka, cold-pressed grapefruit juice, lemon juice, vanilla syrup, rosemary oil*

### ÉLIXIR INTERDIT 18

Bénédictine, St Germain, Cointreau, jus de citron, sirop de camomille maison

*Bénédictine, St Germain, Cointreau, lemon juice, homemade chamomile syrup*

### IMPEACHMENT 18

Vodka Eristoff infusée à la verveine, Italicus, sirop de pêche, jus de citron, blanc d'oeuf

*Eristoff vodka infused with verbena, Italicus, peach syrup, lemon juice, egg white*

### GOLDEN HOUR 19

Rhum Bacardi Oro, mezcal Verde Amarás, Cointreau, jus de poire Alain Milliat, jus de citron, blanc d'oeuf

*Bacardi Oro rum, Amarás Verde mezcal, Cointreau, pear juice by Alain Milliat, lemon juice, egg white*

### LE SACRE 22

Champagne, rhum Bacardi Oro, koso de pomme et caramel beurre salé, liqueur de thym

*Champagne, Bacardi Oro rum, salted caramel and apple koso, thyme liqueur*

# COCKTAILS CLASSIQUES

## Classics cocktails

### DRY MARTINI 18

Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat, olive verte

*Bombay Sapphire gin, Noilly Prat, green olive*

### TOMMY'S MARGARITA 21

Blend de tequila Patrón Reposado et Silver, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave, sel de piment

*Patrón Reposado and Silver tequila blend, Cointreau, lime juice, agave syrup, Tajin seasoning*

### BASIL SMASH 18

Gin Bombay Sapphire, sirop de basilic, jus de citron, basilic frais

*Bombay Sapphire gin, basil syrup, lemon juice, fresh basil*



### PALOMA 20

Tequila Patrón Silver, soda au pamplemousse la French, sirop d'agave, jus de citron vert

*Patrón Silver tequila, la French grapefruit soda, agave syrup, lime juice*

### DARK 'N' STORMY 18

Rhum Kraken Black Spiced, jus de citron vert, ginger beer la French

*Kraken Black Spiced rum, lime juice, la French ginger beer*

### BLOODY MARY 17

Vodka Eristoff, jus de tomate bio, jus de citron, tabasco, origan, sauce Worcestershire

*Eristoff vodka, organic tomato juice, lemon juice, tabasco, oregano, Worcestershire sauce*

### ST GERMAIN SPRITZ 17

Liqueur St Germain, prosecco Extra Dry, eau pétillante, citron jaune

*St Germain liqueur, Extra Dry prosecco, soda water, lemon*

D'autres cocktails classiques sont disponibles à la demande (entre 17 et 21)

*Other classic cocktails are available upon request (between 17 and 21)*

# SANS ALCOOL

## Spirit-free

### DRY'S GARDEN 14

Jus de concombre frais, jus de citron vert, cordial de concombre et basilic, jus de gingembre bio

*Fresh cucumber juice, lime juice, cucumber and basil cordial, organic ginger juice*

### JARDIN D'ÉTÉ 14

Jus de pomme bio, sirop de fleur de sureau, jus de fraise, jus de citron

*Organic apple juice, elderflower syrup, strawberry juice, lemon juice*

### APRÈS-MIDI À SÉVILLE 15

Thé noir froid, jus d'orange pressé à froid, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cannelle, eau de fleur d'oranger

*Cold Black Tea, cold-pressed orange juice, pineapple juice, lemon juice, cinnamon syrup, blossom orange water*

### ROSITA SPRITZ 15

Jus de pamplemousse pressé à froid, Martini vibrante, sirop d'orange sanguine, eau pétillante, huile de romarin

*Cold-pressed grapefruit juice, Martini vibrante, blood orange syrup, soda water, rosemary oil*



# BAR À GIN

## Gin menu

### Bombay Sapphire 40° \_\_\_\_\_ 20

(Angleterre - England)

Gin Bombay Sapphire (5cl), sirop de basilic, citron vert, baies roses, tonic Fever Tree

*Bombay Sapphire gin (5cl), basil syrup, lime, pink peppercorns, Fever Tree tonic*

### Hendrick's 41,4° \_\_\_\_\_ 24

(Écosse - Scotland)

Gin Hendrick's (5cl), jus de concombre frais, poivre blanc de Malabar, tonic Fever Tree

*Hendrick's gin (5cl), fresh cucumber juice, Malabar white pepper, Fever Tree tonic*

### Citadelle 44° \_\_\_\_\_ 22

(France)

Gin Citadelle (5cl), Old Fashion bitters, zeste d'orange, menthe, tonic Fever Tree

*Citadelle gin (5cl), Old Fashion bitters, orange zest, mint, Fever Tree tonic*

### The Botanist 46° \_\_\_\_\_ 26

(Écosse - Scotland)

Gin The Botanist (5cl), jus de pamplemousse, coriandre, tonic Fever Tree

*The Botanist gin (5cl), grapefruit juice, cilantro, Fever Tree tonic*

### Monkey 47 47° \_\_\_\_\_ 28

(Allemagne - Germany)

Gin Monkey 47 (5cl), sirop de fleur de sureau, citron vert, baies de verveine, tonic Fever Tree

*Monkey 47 gin (5cl), elderflower syrup, lime, verbena berries, Fever Tree tonic*

## BIÈRES Beers

### Pression / Draft

Carlsberg (lager)



8

13

### Bouteille / Bottle

Blue Coast blanche (craft, local) (33cl)

10

Blue Coast IPA (craft, local) (33cl)

10

Blue Coast latitude 0° sans alcool / non-alcoholic (craft, local) (33cl)

10

Corona Extra (Mexican lager) (35cl)

10

Brasserie du Comté n°3 ambrée bio (craft, local) (35cl)

10

## APÉRITIFS Aperitifs

Noilly Prat (6cl)

12

Ricard (3cl)

8

Campari (6cl)

11

Martini Rosso (6cl)

11

Martini Vibrante (sans alcool) (6cl)

10

Apérol Spritz

16

Sarti Passion Spritz / Campari Spritz

17

## SPIRITUEUX Spirits

### Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse)

11

Monkey Shoulder (Écosse)

15

Bulleit Rye (USA)

14

Buffalo Trace Bourbon (USA)

15

Togouchi Premium (Japon)

15

Caol Ila 12 ans (Écosse)

17

### Rhum (4cl)

Bacardi Oro (Puerto Rico)

12

Don Papa Baroko (Philippines)

14

Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago)

14

Santa Teresa 1796 (Venezuela)

19

Zacapa 23 Solera (Guatemala)

20

## Tequila & Mezcal

Casadores (Mexique)



(2cl)

(4cl)

7

13

Patrón Silver (Mexique)

9

16

Patrón Reposado (Mexique)

10

18

Patrón El Cielo (Mexique)

21

39

Patrón El Alto Reposado (Mexique)

25

46

Mezcal Verde Amarás (Mexique)

9

16

## Vodka

Grey Goose (France)

8

14

Eristoff (Géorgie)

6

11

Beluga Noble (Russie)

9

16

Grands Domaines (France)

7

13

## Gin

Bombay Sapphire (Angleterre)

7

12

Hendrick's (Écosse)

8

14

Citadelle (France)

7

12

Monkey 47 (Allemagne)

10

18

The Botanist (Écosse)

9

16

## LIQUEURS & DIGESTIFS

Amaretto Disaronno (6cl)

14

Bailey's (6cl)

13

Get 27 / Get 31 (6cl)

12

Fernet Branca (6cl)

14

Pisco El Gobernador (6cl)

13

Suze (6cl)

12

Bénédictine (6cl)

13

Cointreau (6cl)

14

Limoncello Scoglia (6cl)

11

Grappa Podere (6cl)

13

Cachaça Ypioca (6cl)

13

# WINE MENU

## Champagnes et vins pétillants

### Champagne & sparkling wines

Autréau de Champillon brut 1<sup>er</sup> Cru



(12cl)

18

Billecart-Salmon brut réserve



(75cl)

86

Billecart-Salmon brut rosé

120

Amour de Deutz blanc de blancs millésimé 2011

165

Louis Roederer Cristal Vintage 2012

290

660

Prosecco DOC Volparessa Extra Dry



(14cl)

13



(75cl)

58



(150cl)

## Blancs White

Côtes de Provence AOC cuvée Belle Promesse (bio-organic) Domaine Reillanne

11

48

Côtes de Provence AOC Minuty Prestige

58

125

Méditerranée IGP chardonnay les Grains Domaine Marrenon

42

Pouilly-fumé AOC Domaine de Ladoucette

75

Sancerre AOC Domaine Serge Laloue

70

Chablis AOC Domaine de Perdriecourt

14

60

Meursault AOC les Vireuils Domaine Michelot 2020

120

Puligny-Montrachet AOC 1<sup>er</sup> Cru les Combettes Domaine François Carillon 2014

385

Chassagne-Montrachet AOC 1<sup>er</sup> Cru Grandes Ruchottes Domaine Paul Pillot 2014

440

Corton-Charlemagne AOC Domaine Vincent Girardin 2009

560

## Rosés Rosé

Méditerranée IGP Sun Up (bio-organic)

10

42

Côtes de Provence AOC Château Roubine Cru Classé (bio-organic) cuvée Lion & Dragon

54

Côtes de Provence AOC Minuty Prestige

13

58

125

Côtes de Provence AOC Château Minuty Cru Classé cuvée Rose & Or

74

Côtes de Provence Miraval Cru Classé cuvée Sainte Victoire

65

## Rouges Red

Mas Janeil IGP Pays d'Oc cuvée Syrah Grenache Domaine François Lurton

39

Calvi AOC cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

56

Côte du Rhône AOC cuvée rouge Carmin (biodynamie - biodynamics) Domaine des Aphyllanthes

10

42

Côte Rôtie AOC les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Aîné 2020

130

Cornas AOC Les Vieilles Vignes Domaine Alain Voge 2012

240

Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Germain

14

60

Haut-Médoc AOC Moulin La Lagune

70

Château Sociando Mallet 2015

165

Château Brane Cantenac 2016 (2<sup>nd</sup> Cru Classé)

270

Château Talbot 2009 (4<sup>ème</sup> Cru Classé)

350

# EAUX MINÉRALES Mineral water

**Thonon (plate) Thonon (still) (75cl)**

8

**Vals (gazéifiée) Vals (sparkling) (75cl)**

8

# SOFTS Soft drinks

**Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zero (33cl), Seven Up (33cl), Orangina (25cl)**

7

**Perrier (33cl)**

7

**Fever-Tree Tonic (20cl)**

7

**Fever-Tree Ginger Beer (20cl)**

7

**Citronnade maison (30cl) (Au naturel, fleur de sureau, gingembre, hibiscus)**

7

*Homemade lemonade (30cl) (Plain, elderflower, ginger, hibiscus)*

# JUS DE FRUITS Fruit juices

**Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron pressé à froid (20cl)**

9

*Cold-pressed orange, grapefruit or lemon juice (20cl)*

**Jus de fruits bio Jus de Rêve (25cl) (Tomate, ananas, abricot, ananas)**

7

*Organic fruit juices by Jus de Rêve (25cl) (Tomato, pineapple, apricot, pineapple)*

# THÉS GLACÉS AU SHAKER

## Shaken iced teas

**Citron et menthe fraîche (45cl)**

10

*Lemon and fresh mint*

**Pêche blanche et romarin (45cl)**

10

*White peach and rosemary*

# BOISSONS CHAUDES Hot drinks

**Espresso, décaféiné, noisette Espresso, decaffeinated, espresso with milk**

4

**Café américain American coffee**

6

**Cappuccino, double espresso, flat white**

7

**Latte / glacé (+1€) Latte / iced latte (+1€)**

9

**Café glacé infusé à froid Cold brew**

10

**Chocolat chaud signature Signature hot chocolate**

9

## Thés Kusmi Tea

**Thés verts : gingembre et citron / menthe bio**

8

*Green teas : ginger and lemon / organic mint*

**Thés noirs : earl grey bio / ceylan bio**

8

*Black teas : organic earl grey / organic ceylan*

**Infusions : verveine**

8

*Infusions : verbena*

**Supplément lait / lait d'avoine**

1

*Extra milk / oat milk*

**Supplément sirop (noisette, vanille, caramel, orgeat, sucre de canne)**

1

*Extra syrup (Hazelnut, vanilla, caramel, orgeat, cane sugar)*

**Supplément café**

3

*Extra coffee*



# LISTE DES ALLERGÈNES

## LIST OF ALLERGENS

### SHRIMP LOLLIPOPS

Œuf, crustacés, gluten, sésame

*Egg, crustacean, gluten, sesame*

### FISH TACOS

Gluten, poisson, sésame, soja, arachides, moutarde, œuf

*Gluten, fish, sesame, soy, peanuts, mustard, egg*

### CROQUETAS

Lactose, œuf, gluten

*Milk, egg, gluten*

### RIVIERA LABNÉ

Lactose, gluten, fruits à coque, sésame

*Milk, gluten, nuts, sesame*

### POTATO MILLEFEUILLE

Lactose, moutarde, œuf

*Milk, mustard, egg*

### PINSA ROMANA

Lactose, gluten

*Milk, gluten*

### EDAMAME

Soja

*Soy*

### VITELLO TONNATO

Lactose, poisson, œuf, moutarde, fruits à coque

*Milk, fish, egg, mustard, nuts*

### CAESAR SALAD

Poisson, gluten, œuf, lactose, moutarde

*Fish, gluten, egg, milk, mustard*

### CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ

Gluten, lactose

*Gluten, milk*

### ELECTRIC CEVICHE

Poisson

*Fish*

### TATAKI DE THON ROUGE

Poisson, sésame, soja, arachides

*Fish, sesame, soy, peanuts*

### CHICKEN BURGER

Gluten, œuf, moutarde, lactose

*Gluten, egg, mustard, milk*

### TROFIE AL PESTO

Gluten, œuf, lactose, fruits à coque

*Gluten, egg, milk, nuts*

### LOUP DE MER

Poisson

*Fish*

### FILET DE BOEUF « TIGRE QUI PLEURE »

Soja, sésame

*Soy, sesame*

### FRITES

Aucun

*None*

### AUBERGINE RÔTIE

Aucun

*None*

### SALADINE DE MESCLUN

Aucun

*None*

### RIZ VINAIGRÉ

Sésame

*Sesame*

### PENNE À LA NAPOLITAINE

Gluten

*Gluten*

### NUGGETS

Gluten, moutarde, œuf, soja

*Gluten, mustard, egg, soy*

### COOL DOWN

Lactose, œuf

*Milk, egg*

### MOUSSE AU CHOCOLAT 2.0

Lactose, œuf, gluten, fruits à coque

*Milk, egg, gluten, nuts*

### APPLE CRUMBLE

Lactose, gluten, fruits à coque

*Milk, gluten, nuts*

### COOKIE LOVERS

Gluten, lactose, œuf, fruits à coque

*Gluten, milk, egg, nuts*

### CHOUCHOX BEIGNETS (À PARTAGER)

Gluten, lactose, œuf

*Gluten, milk, egg*