

CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

ENTRÉES À PARTAGER
STARTERS TO SHARE

PLATS & DOUCEURS
MAIN COURSES & SWEETS

PETITS DÉJEUNERS 10h00-12h00
BREAKFAST

MENU LOUNGE 12h00
LOUNGE MENU

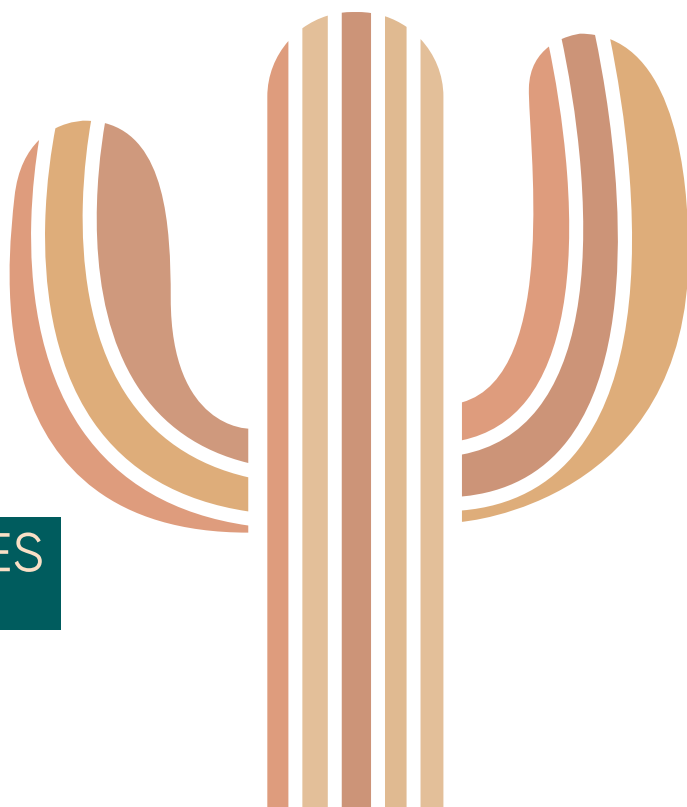
COCKTAILS
COCKTAILS

APÉRITIFS
APERITIF

CARTE DES VINS
WINE MENU

SOFTS & BOISSONS CHAUDES
SOFT & HOT DRINKS

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS



ENTRÉES À PARTAGER

*Ici tout est fait maison !
Here everything is homemade*

Starters to share

LOBSTER ROLL 26

Pain brioché croustillant, chair de homard, coleslaw, gel citron (3 pièces)

Crunchy brioche bread, lobster meat, coleslaw, lemon gel (3 pieces)

FOCACCIA & CO 21

Focaccia au romarin, burrata crémeuse, dip de pesto de basilic, tapenade de tomates séchées, pâte d'olives taggiasche

Rosmarin foccacia, creamy burrata, basil pesto dip, dried tomatoes and olive taggiasche paste

SHRIMP-LOLLIPOPS 15

Sucettes de crevette crouillante (5 pièces), chapelure au panko, mayonnaise légèrement épicée

Crispy panko fried shrimp lollipops (5 pieces), lightly spiced mayonnaise

GUACAMOLE 17

Guacamole, chips de maïs

Guacamole, nachos

HMMMMUS 12

Houmous de pois chiches, pain pita

Chick peas hummus, pita bread

EDAMAME 8

Edamame et fleur de sel

Edamame and « fleur de sel »

AJO BLANCO 14

Gaspacho blanc à base d'amandes, mie de pain au levain, ail, huile d'olive

Cold soup with almonds, sourdough breadcrumbs, garlic, olive oil

GREEK FREAK 21

Tomates datterini, feta, pastèque, olives taggiasche, sablé au parmesan, menthe

Datterini tomatoes, feta cheese, watermelon, taggiasche olive, parmesan shortbread, mint

ZAALOUK 15

Aubergines confites légèrement épicées, oeuf mollet bio de Vence, persil, coriandre

Lightly spiced candied eggplants, local organic soft-boiled egg, parsley, coriander

POISSON DU JOUR CARPACCIO / TATAKI / CEVICHE Prix à l'ardoise - price on the black board

Carpaccio / Tataki / Fish ceviche of the day

Selon arrivage Day's catch

MENU ENFANTS kids menu

16

Nuggets de poulet et frites maison ou mini tacos de boeuf charolais et frites maison ou coquillettes au beurre

Chicken nuggets and homemade french fries or Charolais ground beef mini tacos and homemade french fries or butter shells pasta

•

Une boule de glace au choix de notre maître artisan glacier

Ice cream scoop of your choice from our « maître glacier »

•

Sirop ou citronnade maison

Syrup or homemade lemonade

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

PLATS PRINCIPAUX

Main courses

POULP' FICTION 28

Poulpe grillé à la plancha, houmous et chorizo

Plancha grilled octopus, hummus and chorizo

FISH TACOS 32

Tartare de poisson du jour, galette de blé, fromage frais, oignons frits, cacahuètes torréfiées, salade thai, mayo spicy, pousses de coriandre, frites triple cuisson

Fish of the day tartar (raw), tacos, cream cheese, fried onions, roasted peanuts, Thai salad, spicy mayo, coriander shoots, triple-cooked french fries

CLASSIC CHEESEBURGER 27

Pain brioché, steak de boeuf charolais (180g), salade romaine, oignon rouge, tomate, pickles, ketchup, mayonnaise, frites triple cuisson

Brioche bun, Charolais beef patty (180g), lettuce, red onion, tomato, pickles, ketchup, mayonnaise, triple cooked French fries

TROFIE PESTO & BURRATA 26

Trofie fraîches, pesto de basilic, pignons de pin, burrata crémeuse, tomates datterini

Fresh trofie pasta, basil pesto, pine nuts, creamy burrata, datterini tomatoes

LOBSTER PASTA 56

Linguine De Cecco, chair de homard, bisque de homard, émulsion

De Cecco linguine pasta, lobster meat, lobster bisque, lobster emulsion

LOUP DE MER 29

Filet de loup de Cannes, riz rouge de Camargue, bisque de homard, lait de coco, gingembre, citronnelle

Local fillet of bass, red rice from Camargue, lobster bisque, coconut milk, ginger, lemongrass

MEDITERRANEAN BOWL 24

Riz rouge de Camargue, houmous, aubergines confites, pastèque, tomates datterini, focaccia au romarin, pâte d'olives taggiasche

Camargue red rice, hummus, candied eggplant, watermelon, datterini tomatoes, rosemary focaccia, taggiasche olive paste

ENTRECÔTE DE BOEUF 49

Entrecôte de boeuf charolais (300g), sauce au poivre en hommage à Joël Robuchon, gnocchi à la romaine

Charolais ribeye steak (300g), pepper sauce as a tribute to Joël Robuchon, Roman-style gnocchi

Garnitures supplémentaires Extra sides

Frites triple cuisson *Triple cooked french fries* 

8

Aubergines confites *Candied eggplants* 

8

Saladine de mesclun japonais *Japanese mesclun salad bowl* 

6

DOUCEURS

Sweets

COOL DOWN ● 4 / ●● 8 / ●●● 11

Glaces et sorbets de notre maître artisan glacier

(vanille, caramel beurre salé, café, nutty, pistache, rhum raisin, fraise, chocolat Valrhona, passion, citron, framboise)

Ice-creams and sorbets from our « maître artisan glacier »

(vanilla, salted butter caramel, coffee, nutty, pistachio, rum & grape, strawberry, Valrhona chocolate, passion fruit, lemon, raspberry)

BRIOCHE PERDUE 13

Brioche perdue, coulis banane, crème spéculoos

French toast, banana coulis, spéculoos cream

PURPLE RAIN 12

Smoothie myrtille, lait de coco, jus de citron vert, crumble de fruits secs, caviar de myrtille

Blueberry smoothie, coconut milk, lime juice, dried fruits crumble, blueberry caviar

COOKIE LOVERS 14

Cookie géant cuit minute, crème fouettée à la fève tonka

One pan cookie served warm, whipped cream with tonka beans

SUNDAE PLAY 29 à partager to share

Coques en chocolat, glace yaourt, caramel au beurre salé, 3 toppings au choix (éclats de noisettes torréfiées, brisures d'Oreo, M&M's, Daim ou Granola)

Chocolate shell, yogurt ice cream, salted butter caramel, choice of 3 toppings (roasted hazelnut chips, Oreo, M&M's, Daim or Granola)

LA CAFETERIE Cafeteria

Expresso, décaféiné <i>Expresso, decaffeinated</i>	3	Thés Kusmi tea	
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6	Thés verts	6
Double expresso	6	Gingembre et citron / menthe bio	
Allongé, noisette <i>American, espresso with milk</i>	4	Green teas	
Cappuccino	6	Ginger and lemon / organic mint	
Latte macchiato / chai latte	7		
Flat white	5	Thés noirs	6
Citronnade maison	6	Earl grey bio / ceylan bio	
Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse pressé (20cl) <i>Freshly squeezed orange, lemon or grapefruit juice (20cl)</i>	8	Black teas	
Jus de fruits (bio) Jus de Rêve 25cl (ananas, pomme, abricot, tomate) <i>Organic fruit juices by Jus de Rêve 25cl (pineapple, apple, apricot, tomato)</i>	7	Organic earl grey / organic ceylan	
		Infusions : camomille bio / verveine	6
		Infusions : organic chamomile / verbena	



LE RÉVEIL Wake me up 10h00-12h00

LA CORBEILLE 9

Pain maison au levain naturel , beurre, confiture, miel, nutella

Homemade sourdough bread, butter, jam, honey, nutella

TWO EGGS YOUR WAY 10

Deux oeufs bio brouillés, coque ou au plat, pain au levain maison

Two organic scrambled, soft-boiled or fried eggs, homemade sourdough bread

BRIOCHE PERDUE 13

Brioche perdue, coulis banane, crème spéculoos

French toast, banana coulis, spéculoos cream

AÇAÏ BOWL 13

Smoothie myrtille, lait de coco, jus de citron vert, crumble de fruits secs, baies de goji, graines de chia, caviar de myrtille

Blueberry smoothie, coconut milk, lime juice, dried fruits crumble, goji berries, chia seeds, blueberry caviar

COOKIE LOVERS 14

Cookie géant cuit minute, crème fouettée à la fève tonka

One pan cookie served warm, whipped cream with tonka beans

Nos oeufs viennent de Vence et sont bio. Our eggs are local and organic.
Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.
 végétarien /  vegan

MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

*Ici tout est fait maison !
Here everything is homemade*

LOBSTER ROLL 26

Pain brioché croustillant, chair de homard, coleslaw, gel citron (3 pièces)

Crunchy brioche bread, lobster meat, coleslaw, lemon gel (3 pieces)

FOCACCIA & CO 21

Focaccia au romarin, burrata crémeuse, dip de pesto de basilic,
tapenade de tomates séchées, pâte d'olives taggiasche

Rosmarin foccacia, creamy burrata, basil pesto dip,

dried tomatoes and olive taggiasche paste

SHRIMP-LOLLIPOPS 15

Sucettes de crevette croustillante (5 pièces), chapelure au panko,
mayonnaise légèrement épicée

Crispy panko fried shrimp lollipops (5 pieces), lightly spiced mayonnaise

GUACAMOLE 17

Guacamole, chips de maïs

Guacamole, nachos

HMMMMUS 12

Houmous de pois chiches, pain pita

Chick peas hummus, pita bread

EDAMAME 8

Edamame et fleur de sel

Edamame and « fleur de sel »

Nos oeufs viennent de Vence et sont bio. Our eggs are local and organic.
Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.
 végétarien /  vegan

COCKTAILS SIGNATURE

signature cocktails



MÉDITERRANÉE 18

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais pressé, jus de citron, sirop de vanille, huile de thym et romarin maison

Grey Goose vodka, fresh grapefruit juice, lemon juice, vanilla sirup, homemade rosmarin and thym oil

GUAPARITA 18

Tequila Patron Silver, Cointreau, purée de fruit de la passion, jus de citron, piment fumé

Patron Silver tequila, Cointreau, passion fruit puree, lemon juice, smoked chili

SUMMER SOUR 18

Gin Bombay Sapphire, purée de fraise, sirop de basilic, jus de citron, blanc d'oeuf

Bombay Sapphire Gin, strawberry puree, basil sirup, lemon juice, egg white

TONNERRE SOUS LES TROPIQUES 18

Rhum Bacardi Cuatro, purée d'ananas, eau de coco, jus de citron vert, sirop d'orgeat, framboise fraîche, twist d'orange

Bacardi Cuatro rum, pineapple puree, coconut water, lime juice, orgeat sirup, fresh raspberry, orange twist

LE SACRE 19

Champagne Palmer & Co brut réserve, liqueur d'abricot, amaretto Disaronno, old fashioned bitter, twist d'orange

Palmer & co brut reserve champagne, apricot liqueur, Disaronno amaretto, old fashioned bitter, orange twist

SPICY PALOMITA 18

Tequila Patron Silver, crème de cassis, jus de citron vert, sirop vanille, tabasco, ginger beer

Patron Silver tequila, blackcurrant liqueur, lime juice, vanilla sirup, tabasco, ginger beer

DRY'S SECRET GARDEN 16

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, jus de citron vert, jus de gingembre bio, sirop d'érable

Bombay Sapphire gin, fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, maple sirup

FRENCH SPRITZ 16

Liqueur de sureau Saint Germain, prosecco extra dry, eau pétillante, zeste de citron

Saint Germain elderflower liqueur, extra dry prosecco, soda water, lemon zest

SECOND CHANCE 16

Vodka Eristoff, liqueur de framboise, liqueur de litchi, ginger ale Fever Tree, twist de citron vert

Eristoff vodka, raspberry liqueur, lychee liqueur, Fever Tree ginger ale, lime twist

COCO GOLD 16

Rhum Bacardi Cuatro, purée de mangue, lait de coco, eau de coco, jus de gingembre bio, jus de citron vert

Bacardi Cuatro rum, mango puree, coconut milk, coconut water, organic ginger juice, lime juice

BLOODY AMORES 16

Mezcal Herrencia de Sánchez, Cointreau, jus d'orange frais pressé, jus de citron vert, sirop d'orange sanguine

Herrencia de Sánchez mezcal, Cointreau, freshly squeezed orange juice, lime juice, blood orange sirup

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande 15 Classics cocktails are available upon request

SANS ALCOOL

spirit-free

DRY'S GARDEN 14

Jus de concombre frais, jus de citron vert, jus de gingembre bio, sirop d'érable

Fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, maple sirup

ROSITA SPRITZ 14

Jus de pamplemousse rose frais pressé, Martini Vibrante, sirop d'orange sanguine, eau pétillante, huile de thym

Freshly squeezed pink grapefruit juice, Martini Vibrante, blood orange sirup, soda water, thyme oil

APRÈS-MIDI À SÉVILLE 14

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

Cold black tea, freshly squeezed orange juice, pineapple puree, lemon juice, cinnamon sirup, blossom orange water

JARDIN D'ÉTÉ 14

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

Organic apple juice, elderflower sirup, strawberry puree, lemon juice

PAGODE 14

Purée de mangue, lait de coco, eau de coco, jus de citron vert, jus de gingembre bio

Mango puree, coconut milk, coconut water, lime juice, organic ginger juice

EFFERVESCENCE 14

Jus de fraise, jus de citron vert, jus de gingembre bio, ginger beer, mûre fraîche

Strawberry juice, lime juice, organic ginger juice, ginger beer, fresh blackberry



BAR À GIN

Gin menu

Bombay Bramble 37,5° _____ 18
[Angleterre - England]

Gin Bombay Bramble, framboise, citron, tonic Fever Tree
Bombay Bramble gin, raspberry, lemon, Fever Tree tonic

Bombay Sapphire 40° _____ 17
[Angleterre - England]

Gin Bombay Sapphire, sirop de basilic, citron vert, tonic Fever Tree

Bombay Sapphire gin, basil syrup, lime, Fever Tree tonic

Hendrick's 41,4° _____ 18
[Écosse - Scotland]

Gin Hendrick's, jus de concombre, tonic Fever Tree

Hendrick's gin, cucumber juice, Fever Tree tonic

Citadelle 44° _____ 18

[France]

Gin Citadelle, old fashioned bitter, zeste d'orange, menthe, tonic Fever Tree

Citadelle gin, old fashioned bitter, orange zest, mint, Fever Tree tonic

44°N 44° _____ 25
[Grasse - France]

Gin 44°N, citron vert, huile de romarin, tonic Méditerranée Fever Tree

Gin 44°N, lime, rosemary oil, Fever Tree Mediterranean tonic

Monkey 47 47° _____ 23
[Allemagne - Germany]

Gin Monkey 47, sirop de fleur de sureau, citron vert, tonic Fever Tree

Monkey 47 gin, elderflower syrup, lime, cucumber, Fever Tree tonic

BIÈRES Beers

Stella Artois pression / draft 6
Blue Coast Blanche pression / draft 7
Blue Coast IPA 33cl 9
Corona extra 33cl 9
Desperados 33cl 9
Brooklyn Special Effects (sans alcool) 33cl 9
Supplément sirop / Extra syrup 1



(25cl) (50cl)

APÉRITIFS Aperitifs

Ricard 3cl 8
Campari 6cl 8
Martini bianco, rosso, fiero 6cl 8
Martini floreale, vibrante 6cl 8
Kir 12cl 10
Kir royal 12cl 18

SPIRITUEUX Spirits

Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse) 9
Monkey Shoulder (Écosse) 11
Hudson Manhattan Rye (USA) 14
Woodford Reserve Double Oaked (USA) 18
Togouchi Premium (Japon) 10

Rhum (4cl)

Bacardi Blanco (Puerto Rico) 9
Bacardi Cuatro (Puerto Rico) 10
Don Papa Baroko (Philippines) 12
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 16

Tequila & mezcal (4cl)

Camino Real (Mexique) 9
Herradura Reposado (Mexique) 14
Patron Silver (Mexique) 15
Olmea Silver (Mexique) 10
Olmea Altos Reposado (Mexique) 13
Mezcal Herencia de Sanchez (Mexique) 13

Vodka (4cl)

Eristoff (Géorgie) 9
Grey Goose (France) 11
Beluga Noble (Russie) 12

Gin (4cl)

Bombay Sapphire (Angleterre) 9
Bombay Bramble (Angleterre) 10
Hendrick's (Écosse) 11
Citadelle (France) 10
Monkey 47 (Allemagne) 16
44°N Comte de Grasse (France) 18

Pisco (4cl)

Pisco el Gobernador (Chili) 9

LIQUEURS & DIGESTIFS

Bailey's (4cl) 8
Get 27/Get 31 (4cl) 8
Cointreau (4cl) 8
Kalhua (4cl) 8
Grand marnier (4cl) 8
Limoncello Scoglia (6cl) 7
Fernet branca (4cl) 8
Disaronno amaretto (4cl) 8
St Germain (4cl) 8
Grappa Podere (4cl) 7

WINE MENU

Rouges Red



Provence, Corse *Provence, Corsica*

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

9 42

AOP Calvi cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

56

Vallée du Rhône *Rhône Valley*

Côte du Rhône AOP cuvée Rouge Carmin (biodynamie) Domaine des Aphillanthes

10 47

Saint Joseph AOP cuvée Silice Domaine Coursodon

72

Côte Rôtie AOP Les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Ainé 2020

135

Bourgogne *Burgundy*

Monthélie les Champs Fulliot 1^{er} cru Domaine Germain 2019

82

Hautes Côtes de Beaune Domaine Henri De Villamont

64

Gevrey Chambertin Domaine Henri De Villamont 2018

120

Bordeaux *Bordeaux*

Margaux Château Brane Cantenac Second Cru Classé 2016

180

Blancs White

Côtes de Gascogne IGP Chardonnay Domaine Pellehaut

9 42

Pouilly-fumé AOP Domaine de Ladoucette 2021

68

Chablis AOC Domaine de Pedrycourt 2021

54

Sancerre AOC cuvée Genèse Domaine Jean Max Roger 2020

12 56

Meursault AOC Domaine Michelot 2018

115

Côtes de Provence AOP cuvée Gamali (bio) Domaine de la Goujonne

11 52

Rosés Rosé

Côtes de Provence AOP Minuty cuvée M

11 52

Méditerranée IGP cuvée Sun Up (bio)

9 42

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée Rose et Or

64

Côtes de Provence AOP Château Roubine Cru Classé cuvée Lion & Dragon (bio)

12 56

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée 281

92

AOC Bandol Domaine Ray-Jane (bio)

48

Champagnes et vins pétillants

Champagne & sparkling wines



Prosecco DOC Volparessa extra dry

9 46

Palmer & Co brut réserve

17 88

Billecart-Salmon brut réserve

115

Billecart-Salmon brut rosé

145

Louis Roederer Cristal Vintage 2012

480

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

EAUX MINÉRALES Spring waters

Thonon (plate) *Thonon (still)*

7 (75cl)

Vals (pétillante) *Vals (sparkling)*

7 (75cl)

SOFTS Soft drinks

Coca-cola/zero 33cl

6

Perrier 33cl

6

Schweppes agrumes 25cl

6

Fever Tree tonic/ginger beer/ginger ale/méditerranée 20cl

7

Orangina 25cl

6

7Up 33cl

6

Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé 20cl

8

Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon juice 20cl

Citronnade 25cl (au naturel, fleur de sureau, gingembre, hibiscus)

6

Lemonade 25cl (plain, elderflower, ginger, hibiscus)

Jus de fruits (bio) Jus de Rêve 25cl (ananas, pomme, abricot, tomate)

7

Organic fruit juices by Jus de Rêve 25cl (pineapple, apple, apricot, tomato)

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citron, abricot, pêche blanche, orgeat, hibiscus)

5

Water syrup (strawberry, grenadine, mint, lemon, apricot, white peach, orgeat, hibiscus)

Diabolo *Lemonade syrup*

6

Thé glacé maison (citron, pêche blanche, hibiscus) *Homemade ice tea (lemon, white peach, hibiscus)*

7

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Expresso, décaféiné *Expresso, decaffeinated*

3

Allongé, noisette *American, expresso with milk*

4

Double expresso

6

Latte

7

Flat white

5

Chai latte

7

Cappuccino

6

Chocolat chaud *Hot chocolate*

6

Café glacé *Ice coffee*

7

Latte glacé *Ice latte*

8

Thés Kusmi Tea

Thés verts : gingembre et citron / menthe bio

6

Green teas : ginger and lemon / organic mint

Thés noirs : earl grey bio / ceylan bio

6

Black teas : organic Earl grey / organic ceylan

Infusions : camomille bio / verveine

6

Infusions : organic chamomile / verbena

Supplément lait, lait de soja

1

Extra milk, soy milk

Supplément café

3

Extra coffee



LISTE DES ALLERGÈNES

LIST OF ALLERGENS

HMMMMMUS

Gluten, sésame
Gluten, sesame

LOBSTER ROLL

Gluten, oeuf, moutarde, crustacés
Gluten, egg, mustard, crustacean

FOCACCIA & CO

Gluten, lactose, fruits à coque
Gluten, milk, nuts

SHRIMPS LOLLIPOPS

Crustacés, oeuf, gluten
Crustacean, egg, gluten

GUACAMOLE

Pas d'allergènes
No allergens

EDAMAME

Soja
Soy

AJO BLANCO

Gluten, fruits à coque
Gluten, nuts

GREEK FREAK

Lactose, gluten
Milk, gluten

ZAALOUK

Gluten, oeuf
Gluten, egg

LOBSTER PASTA

Gluten, crustacés, lactose, soja
Gluten, crustacean, milk, soy

CLASSIC CHEESEBURGER

Gluten, lactose, oeuf, moutarde
Gluten, milk, egg, mustard

MEDITERRANEAN BOWL

Gluten, sésame, fruits à coque
Gluten, sesame, nuts

POULP FICTION

Mollusques, sésame, moutarde
Mollusks, sesame, mustard

FISH TACOS

Gluten, oeuf, moutarde, poisson, sésame,
arachides, soja
Gluten, egg, mustard, fish, sesame, peanuts, soy

TROFIE AL PESTO

Gluten, lactose, fruits à coque
Gluten, milk, nuts

LOUP DE MER

Poisson, crustacés
Fish, crustacean

ENTRECÔTE DE BOEUF

Lactos, gluten
Milk, gluten

COOL DOWN

Lactose, oeufs
Milk, eggs

BRIOCHE PERDUE

Lactose, gluten, oeufs
Milk, gluten, eggs

PURPLE RAIN

Fruits à coque
Nuts

COOKIE LOVERS

Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque
Gluten, milk, egg, nuts

SUNDAE PLAY

Lactose, gluten, fruits à coque
Milk, gluten, nuts