

# 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

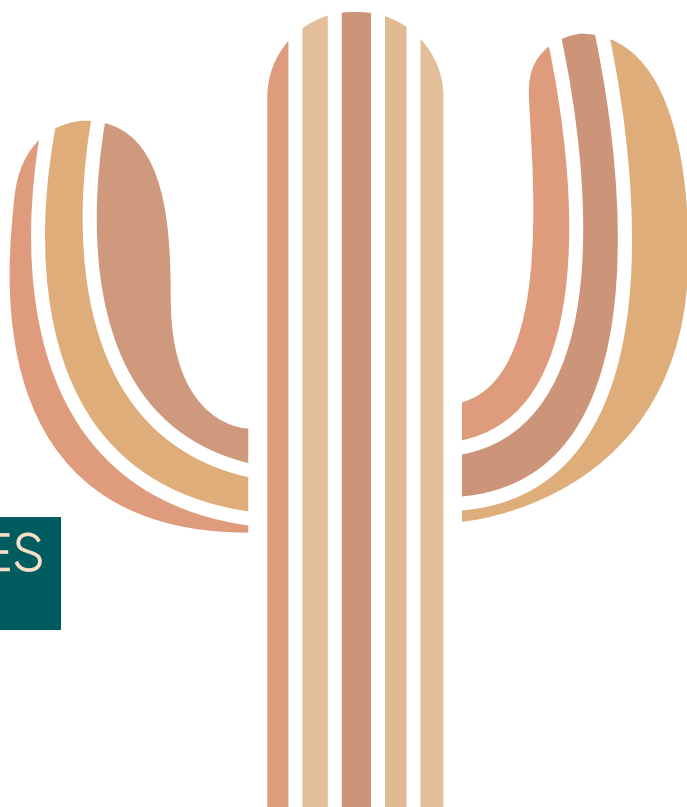
COCKTAILS  
COCKTAILS

APÉRITIFS  
APERITIF

CARTE DES VINS  
WINE MENU

SOFTS & BOISSONS CHAUDES  
SOFT & HOT DRINKS

LISTE DES ALLERGÈNES  
LIST OF ALLERGENS



# ENTRÉES À PARTAGER

Starters to share

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

## HMMUS 13

Houmous de pois chiches, pain pita

*Chick peas hummus, pita bread*

## BAO BUN 16

Pain bao fait maison, poulet crispy, salade romaine, sauce césar (2 pièces)

*Homemade bao bun, crispy chicken, lettuce, caesar dressing (2 pieces)*

## LOLLI-POULPE 12

Sucettes de poulpe frit (5 pièces), mayonnaise légèrement épicée

*Fried octopus lollipops (5 pieces), lightly spiced mayonnaise*

## EDAMAME 8

Edamame et fleur de sel

*Edamame and « fleur de sel »*

# ENTRÉES

Starters

## OEUF D'AUTOMNE 15

Oeuf bio de Vence cuit à 63°, crème de morilles, chorizo, vieux gouda affiné

*Organic local egg cooked at 63°, morel cream, chorizo, matured Gouda cheese*

## SALADE DE HOMARD BLEU 27

Pousses d'épinards, lentilles beluga, chair de homard bleu, mayo-wasabi, coulis de mangue, pignons de pin

*Spinach shoots, beluga lentils, blue lobster meat, mayo-wasabi, mango coulis, pine nuts*

*Selon arrivage Day's catch*

## RAVIOLE DU MOMENT Prix à l'ardoise - price on the black board

Demandez à votre serveur la raviole du jour

*Ask your waiter for the ravioli of the moment*

## POISSON DU JOUR CARPACCIO / TATAKI / CÉVICHE 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 poulet et frites maison ou coquillettes au beurre  
*Chicken nuggets and homemade french fries or fried chicken 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 27

Cabillaud pané, chiffonnade de salade romaine, cheddar affiné, pickles d'oignon rouge, sauce tartare, frites maison triple cuisson

*Panko fried cod, shredded lettuce, aged cheddar, red onion pickles, tartar sauce, triple-cooked home fries*

### LOBSTER PASTA 59

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

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

Selon arrivage *Day's catch*

### MAGRET DE CANARD 42

Magret de canard du Sud-Ouest, jus corsé, pressé de pomme de terre, carotte rôtie, figue

*Local duck breast, gravy, pressed potato, roasted carrot, fig*

### 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*

### SALADE THAÏ 23

Choux rouge, choux blanc, carottes, coriandre, citron vert, cacahuètes, oignons frits, tuile de riz, vinaigrette thaï, sauce cacahuètes

*Red cabbage, white cabbage, carrots, coriander, lime, peanuts, fried onions, rice tuile, Thai dressing, peanut sauce*

### LAMB KEBAB 32

Pain pita, effiloché d'agneau Label Rouge des Adrets, feta, menthe, oignon rouge, salade romaine, sauce blanche, frites maison triple cuisson

*Pita bread, shredded Label Rouge French lamb, feta, mint, red onion, romaine salad, kebab sauce, triple-cooked home fries*

#### Garnitures supplémentaires Extra sides

Pousses d'épinards *Spinach shoots*  6

Carottes rôties *Roasted carrots*  8

Pressé de pomme de terre *Pressed potato*  8

Frites triple cuisson *Triple-cooked home fries*  8

# DOUCEURS

## Sweets

### COOL DOWN ● 4 / ●● 8 / ●●● 11

Demandez à votre serveur la sélection de parfums

*Ask your waiter for a selection of flavours*

### TIRAMICHOUX 14

Choux maison, craquelin, crème de tiramisu, café

*Homemade puff pastry, cracker, tiramisu cream, coffee*

### 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*

### CHOCO-PISTACHE 15

Praliné pistache, crumble cacao, crémeux au chocolat, éclats de pistache, crème pistache

*Pistachio praline, cocoa crumble, chocolate cream, pistachio chips, pistachio cream*

# LA CAFETERIE Cafeteria

|                                                                                                                                                                 |   |                                         |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------|---|
| Expresso, décaféiné<br><i>Expresso, decaffeinated</i>                                                                                                           | 3 | Thés Kusmi tea                          |   |
| Chocolat chaud<br><i>Hot chocolate</i>                                                                                                                          | 6 | Thés verts                              | 6 |
| Double expresso                                                                                                                                                 | 6 | Gingembre et citron / menthe bio        |   |
| Allongé, noisette<br><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<br>ou de pamplemousse pressé (20cl)<br><i>Freshly squeezed orange, lemon or grapefruit juice (20cl)</i>                                 | 8 | Black teas                              |   |
| Jus de fruits (bio) Jus de Rêve 25cl<br>(ananas, pomme, abricot, tomate)<br><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 10h00-11h30

### LA CORBEILLE 9 V

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

*Homemade sourdough bread, butter, jam, honey, nutella*

### TWO EGGS YOUR WAY 10 V

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

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

### CHOCO-PISTACHE 15 V

Praliné pistache, crumble cacao, crémeux au chocolat, éclats de pistache, crème pistache

*Pistachio praline, cocoa crumble, chocolate cream, pistachio chips, pistachio cream*

### AÇAÏ BOWL 13 V

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*

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.

V végétarien / V vegan

# MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

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

## HMMMUS 13

Houmous de pois chiches, pain pita

*Chick peas hummus, pita bread*

## BAO BUN 16

Pain bao fait maison, poulet crispy, salade romaine, sauce césar (2 pièces)

*Homemade bao bun, crispy chicken, lettuce, caesar dressing (2 pieces)*

## LOLLI-POULPE 12

Sucettes de poulpe frit (5 pièces), mayonnaise légèrement épicée

*Fried octopus lollipops (5 pieces), lightly spiced mayonnaise*

## 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

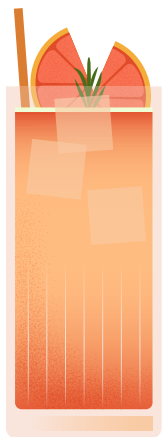
## SIGNATURE

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 syrup, 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, purée de framboise, twist d'orange

*Bacardi Cuatro rum, pineapple puree, coconut water, lime juice, orgeat syrup, raspberry puree, orange twist*

### LE SACRE 19

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

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

### DRY'S SECRET GARDEN 16

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, jus de citron vert, jus de gingembre bio, sirop de miel

*Bombay Sapphire gin, fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, honey syrup*

### 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*

**Les cocktails classiques sont disponibles sur demande 15-20**

*Classic 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 de miel

*Fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, honey syrup*

### 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 syrup, 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 syrup, 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 syrup, 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*

# 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*

**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

**Blue Coast Blanche** pression / draft

**Blue Coast IPA** 33cl

**Corona extra** 33cl

**Desperados** 33cl

**Brooklyn Special Effects (sans alcool)** 33cl

**Supplément sirop / Extra syrup**



6

7

11

13

9

9

9

9

1

## APÉRITIFS Aperitifs

**Ricard** 3cl

**Campari** 6cl

**Martini bianco, rosso, fiero** 6cl

**Martini floreale, vibrante** 6cl

**Kir** 12cl

**Kir royal** 12cl

8

8

8

8

10

18

## SPIRITUEUX Spirits

### Whisky (4cl)

**Johnnie Walker Red Label** (Écosse)

**Monkey Shoulder** (Écosse)

**Hudson Manhattan Rye** (USA)

**Woodford Reserve Double Oaked** (USA)

**Togouchi Premium** (Japon)

9

11

14

18

10

### Rhum (4cl)

**Bacardi Blanco** (Puerto Rico)

**Bacardi Cuatro** (Puerto Rico)

**Don Papa Baroko** (Philippines)

**Santa Teresa 1796** (Venezuela)

9

10

12

16

### Tequila & mezcal (4cl)

**Camino Real** (Mexique)

**Herradura Reposado** (Mexique)

**Patron Silver** (Mexique)

**Olmecca Silver** (Mexique)

**Olmecca Altos Reposado** (Mexique)

**Mezcal Herrencia de Sanchez** (Mexique)

9

14

15

10

13

13

### Vodka (4cl)

**Eristoff** (Géorgie)

**Grey Goose** (France)

**Beluga Noble** (Russie)

9

11

12

### Gin (4cl)

**Bombay Sapphire** (Angleterre)

**Bombay Bramble** (Angleterre)

**Hendrick's** (Écosse)

**Citadelle** (France)

**Monkey 47** (Allemagne)

**44°N Comte de Grasse** (France)

9

10

11

10

16

18

### Pisco (4cl)

**Pisco el Gobernador** (Chili)

9

## LIQUEURS & DIGESTIFS

**Bailey's** (4cl)

**Get 27/Get 31** (4cl)

**Cointreau** (4cl)

**Kalhua** (4cl)

**Grand marnier** (4cl)

**Limoncello Scoglia** (6cl)

**Fernet branca** (4cl)

**Disaronno amaretto** (4cl)

**St Germain** (4cl)

**Grappa Podere** (4cl)

8

8

8

8

8

7

8

8

8

7

# WINE MENU

## Rouges Red



### Provence, Corse *Provence, Corsica*

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

Calvi AOP cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

42  
12 56

### Vallée du Rhône *Rhône Valley*

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

Saint Joseph AOP cuvée Silice Domaine Coursodon

Côte Rôtie AOP Les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Ainé 2020

10 47  
72  
135

### Bourgogne *Burgundy*

Monthélie les Champs Fulliot 1<sup>er</sup> cru Domaine Germain 2019

Hautes Côtes de Beaune Domaine Henri De Villamont

Gevrey Chambertin Domaine Henri De Villamont 2018

82  
64  
120

### Bordeaux *Bordeaux*

Haut-Médoc AOP Moulin La Lagune

78

## Blancs White

Côtes de Gascogne IGP Chardonnay Domaine Pellehaut

Pouilly-fumé AOP Domaine de Ladoucette 2021

Chablis AOC Domaine de Pedrycourt 2021

Sancerre AOC cuvée Genèse Domaine Jean Max Roger 2020

Meursault AOC Domaine Michelot 2018

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

42  
68  
58  
13 60  
115  
11 52

## Rosés Rosé

Côtes de Provence AOP Chateau Mentone (bio)

Méditerranée IGP cuvée Sun Up (bio)

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

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

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée 281

Bandol AOC Domaine Ray-Jane (bio)

10 47  
42  
64  
12 56  
92  
52

Une sélection de vins de prestige est disponible sur demande. A selection of prestige wines is available upon request

## Champagnes et vins pétillants

### Champagne & sparkling wines



Prosecco DOC Volparessa extra dry

Palmer & Co brut réserve

Billecart-Salmon brut réserve

Billecart-Salmon brut rosé

Louis Roederer Cristal Vintage 2012

9 46  
17 88  
115  
145  
550

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*

### BAO BUN

Gluten, oeuf, poisson, lactose, moutarde  
*Gluten, egg, fish, milk, mustard*

### LOLLI-POULPE

Mollusques, oeuf, moutarde  
*Mollusks, egg, mustard*

### EDAMAME

Soja  
*Soy*

### OEUF D'AUTOMNE

Oeuf, lactose  
*Egg, milk*

### SALADE DE HOMARD

Crustacés, oeuf, fruits à coques, moutarde  
*Crustaceans, egg, nuts, mustard*

### POULP FICTION

Mollusques, sésame, moutarde  
*Mollusks, sesame, mustard*

### FISH TACOS

Gluten, oeuf, lactose, moutarde, poisson  
*Gluten, milk, mustard, fish*

### LOBSTER PASTA

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

### MAGRET DE CANARD

Lactose  
*Milk*

### LOUP DE MER

Poisson, crustacés  
*Fish, crustacean*

### SALADE THAÏ

Arachides, soja, sésame  
*Peanuts, soy, sesame*

### LAMB KEBAB

Lactose, gluten  
*Milk, gluten*

### COOL DOWN

Lactose, oeufs  
*Milk, eggs*

### PURPLE RAIN

Fruits à coque  
*Nuts*

### TIRAMICHOU

Lactose, gluten  
*Milk, gluten*

### CHOCO-PISTACHE

Fruits à coque, lactose, oeuf, gluten  
*Nuts, milk, egg, gluten*