l'etrier côté piscine

28cl

OUVERT DE 12H30 À 17H00

selon conditions météorologiques.

Le Transat Vodka Greγ Goose L'Orange, liqueur Italicus,	
Vodka Grey Goose L'Orange, liqueur Italicus,	23
jus de citron vert, sirop de Rose, Fever-Tree Toi	nic
Aperol Spritz	23
Aperol, prosecco, Perrier	
Bramble	23
Gin Bombaγ Bramble, jus de citron vert,	
sirop de sucre de canne, Fever-Tree Tonic	
Les cocktails du moment	23
COCKTAILS SANS ALCOOL	
La Chukka	18
Martini Vibrante, Fever Tree Tonic	
Virgin Mojito, Virgin Mojidos	18
Menthe, citron vert, sucre, Perrier	
ou jus de pomme pétillant	
Virgin Colada	18
Jus d'ananas, crème de coco Monin	
Les cocktails sans alcool	18
	•

COCKTAILS

Mojito

CHAMPAGNES À LA COUPE	14cl	BOISSONS FRAÎCHES		SALADES
Ruinart Brut SA	26	Coca-cola, Coca zéro 33 CL	10	Salade façon Caesar volaille
Veuve Clicquot Rosé SA	30	Red Bull, Orangina, Fuzetea 25 CL	10	Sucrine, volaille, œuf mollet, tomates confites,
		Fever-Tree Tonic 20 CL	10	parmesan, croûtons et anchois
VINS AU VERRE	15cl	Thé matcha glacé bio menthe poivrée 33 CL	12	Salade façon Caesar au saumon fumé
BLANCS		Thé noir glacé bio citron gingembre 33 CL	12	Salade façon niçoise Ventrêche de thon, sucrine, haricots verts,
Sancerre AOC J.Mellot - Les Collinettes	13	Maté glacé bio 33 CL	12	poivrons, anchois, olives et œuf mollet
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC P. Maufoux	17	Jus et nectars de fruits 20 CL	9	Melon et jambon de Parme
ROSÉ		Jus de fruit pressé minute 20 CL	14	Buddha Bowl
Côtes de Provence AOP Château Minuty - Rose et Or	18	Jus de fruits Milliat 33 CL	14	Quinoa, haricots verts, avocat, tomate, melon,
ROUGES		EAUX MINÉRALES 33 (oignon, coriandre et sauce soja aigre douce
Chinon AOP Domaine Jourdan - Les Gravinières	11			Poke Bowl
Saint-Estèphe AOC Héritage de Le Boscq	18	Badoit	•	Riz vénéré, edamame, thon, avocat, oignon,
2,22			11 8	pastèque et sauce yuzu
BIÈRES		Chateldon	0 11	MEAT CORNER
Affligem pression 33 CL	10	Chateldon	- 11	Tartare de bœuf traditionnel
Paillette IPA bière locale 33 CL	12	BOISSONS CHAUDES		Pommes frites et sucrine au balsamique
Heineken 33 CL	12	Expresso	7	Cheeseburger
Carlsberg 33 CL	12	Double expresso	10	Pain, viande de bœuf français, cheddar,
Les Deux Amants bière blanche bio locale 33 CL	12	Cappuccino	10	sauce burger, salade verte, tomate et oignon,
CHAMPAGNES		Thé Palais des Thés	9	pommes frites et salade verte
	75cl	Café frappé	9	Ballotine de volaille fermière rôtie Haricots verts persillés, pommes sautées
Moët & Chandon Impérial - Brut SA	135			et jus de volaille
Veuve Clieguet Bosé SA	140 175	À DÉGUSTER ENSEMBLE		,
Veuve Clicquot Rosé SA	1/5	Samossas de légumes	16	FISH CORNER
Moët & Chandon Ice Impérial - Demi-sec SA Ruinart Blanc de blancs SA		Cœur de laitue, feuilles de menthe		Saumon fumé norvégien
Ruinart Blanc de Diancs SA	240	et fromage blanc aux herbes		Crème fraîche et blinis
VINS	75cl	Foie gras de canard	29	Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge poêlé
BLANCS	7501	Toasts et chutneγ de figue Saumon fumé aux épices	22	Mousseline de pomme de terre,
Pays d'Oc IGP Infini - Viognier	45	Citron, crème et blinis	22	pointes d'asperges vertes et sauce vierge
Sancerre AOC J.Mellot - Les Collinettes	67	oldon, cleme debilino		SIDES
Chablis AOC Domaine du Colombier	78	SANDWICHES		Pommes frites
Rully AOC V.Girardin - Vieilles vignes	105	Croque monsieur au jambon et comté	24	Salade verte
	100	Pommes frites et salade verte		Cocotte de légumes de saison
ROSÉS		Le Royal Toast à l'avocat	28	Purée de pomme de terre
Coteaux d'Aix en Provence AOP Château La Coste - Rosé d'une nuit BIO	39	Muffins briochés et toastés, avocat, saumon fumé,		
Côtes de Provence AOP Château Minuty - Rose et or	84	guacamole, herbes et oeufs pochés		FROMAGES & DESSERTS
·		ITALIAN CORNER		Sélection de glaces & sorbets (3 parfums)
Côtes de Provence AOP Château Minuty - 281	159	Burrata à l'huile d'olive	26	Crêpes au beurre ou nutella
ROUGES		Tomates de couleurs, sucrine et sauce pesto	20	Moelleux au chocolat grand cru 70%
Chinon AOP Domaine Jourdan - Les Gravinières	48	Pizza Margherita	20	Pommes confites comme une tatin
Crozes-Hermitage AOC L.Combier	69	Tomate, mozzarella et basilic		Tarte aux fruits du moment
Saint-Estèphe AOC Héritage de Le Boscq	80	Risotto vegan au lait de coco et betterave	20	Assiette de fruits rouges
DÉSALCOOLISÉ				Fromage blanc 0% et son coulis
NOOH Château La Coste BIO	46			Café ou thé gourmand