

TAPAS

Croquettas (x6)	6.00€
Camembert rôti, miel, thym	9.50€
Planche de charcuterie	11.00€
Planche de fromage	12.00€
Planche mixte	14.00€

ENTRÉES

Oeuf Mimosa	5.00€
Velouté du moment	6.00€
Rilette de sardine	6.00€
Tartare de poisson à la mangue	7.00€

MOULES FRITES - 15.90€

Marinière
Roquefort
Chorizo

SALADE REPAS - 15.00€

Salade composée, accompagnée d'une brochette au choix

MENU ENFANT

Sirop à l'eau	- 12.00€
+	
1 brochette au choix	
ou	
Steak haché	
ou	
Nuggets de poulet	
+	
Accompagnement	
+	
Coupe de glace (1 boule)	



BROCHETTES - 6.90€ 120g

Kefta de boeuf
Veau sauce Satay
Lamelles d'encornet
Gambas sésame et wasabi
Poulet à la thaï
Bœuf et porc

PLATS

consulter l'ardoise !

Piece du boucher , sauce échalotte	-
Poisson entier	-
Burger Bacon , accompagnement au choix	16.90€
Aubergine végétarienne scarmoza	15.90€

ACCOMPAGNEMENTS - 5.00€

Frites maison
Salade, sauce ail noir
Ratatouille
Risotto de saison

DESSERTS - 6.50€

Mousse chocolat
Tarte aux pommes
Tiramisu
Panacotta

Boules de glaces

(Vanille, Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Pistache, Citron fraise, Fougasse d'aigue morte, Pêche)

tous les plats de la carte sont faits maison !

Bon Appétit !

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande. Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC.

Menu

Passons aux choses sérieuses

BIÈRES BOUTEILLE

Heinekein 33cl.....	6.00€
Pelfort Brune 33cl.....	6.00€
Desperados 33cl.....	6.00€
IPA 33cl.....	6.00€

BIÈRES PRESSION

Bière locale Gorge Fraiche

Blonde 25 cl	4.50€
Blonde 50 cl.....	8.50€
Blanche 25 cl.....	5.50€
Blanche 50 cl.....	9.50€

APÉRITIFS, DIGESTIFS ET LIQUEURS

Kir vin blanc 10 cl.....	5.00€
Muscat de Frontignan 10 cl.....	5.00€
Ricard, Pastis 51 5 cl.....	5.00€
Martini rouge 6cl.....	5.00€
Porto rouge Tawny 6 cl.....	5.00€
Baileys 5 cl.....	6.00€
Get 27 5 cl.....	6.00€
Limoncello 5 cl.....	6.00€
Cognac Le Palin 4 cl.....	9.00€
Cognac Le Planat 4 cl	15.00€
Calvados Cristian Drouis 4 cl..	10.00€
Poire Williams 4cl.....	12.00€
Noces royales 5 cl.....	10.00€

RHUMS

(4 cl)

Accompagnement coca ou jus :	
+1.50€	
Havana club 3 ans.....	8.00€
Embargo blanc ou spice	9.00€
St James.....	9.00€
Diplomatico.....	11.00€
Passador D'oro Oxo.....	12.00€
Progressiva.....	13.00€
Père Labat.....	13.00€

VODKAS

(4 cl)

Accompagnement coca ou jus :	
+1.50€	
Absolut.....	8.00€
Artisanal.....	8.00€

TEQUILAS

(4 cl)

Accompagnement coca ou jus :	
+1.50€	
Jose Cuervo.....	8.00€
Jose Cuervo Resposado.....	8.00€

WHISKYS

(4 cl)

Accompagnement coca ou jus :	
+1.50€	
Lefort.....	8.00€
Chivas regal	11.00€
Bellevoie carte blanche.....	12.00€

JUS DE FRUITS - 4.50€

Granini (25cl)

Pomme, ACE, orange, ananas,
Abricot, tomate

SOFT DRINK - 4.50€

Fuze tea (25cl)
Coca cola, Coca zéro,
Sprite, Orangina, Schweppes,
Perrier (33cl)

Sirops à l'eau.....	2.00€
Diabolo.....	3.00€
(Citron, orgeat, fraise, menthe, pêche, grenadine, kiwi.)	

NOS EAUX

Evian 50cl.....	3.50€
Evian 1L.....	5.00€
Badoit verte 50cl.....	3.50€
Badoit verte 1L.....	5.00€



BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café allongé.....	2.50€
Noisette.....	2.50€
Double expresso.....	3.80€
Café crème.....	4.50€
Chocolat chaud.....	4.50€
Notre sélection de Thé.....	4.00€

On trinque ?

Boissons

COCKTAILS CRÉATIONS

12.00€

Le Mimosa

Liqueur framboise, jus orange,
prosecco

Le Sud

Tequila, jus d'ananas et sirop de
kivi

Hibiscus Garden

Gin, Martini blanc, Liqueur de
framboise, Sirop d'hibiscus

COCKTAILS CLASSIQUES

10.00€

Mojito

Mojito fruits rouges

Caïpirinha

Caïpirinha fruits rouges

Piña Colada

Margarita

Daikiri

Negroni

Porn Star Martini



BAR À SPRITZ

9.00€

Aperol Spritz

Melon Spritz

St Germain Spritz

Pêche Spritz

Limoncello Spritz

GIN TONICS

Gin tonic Beefeater - 9.00€

Gin tonic Bombay - 10.00€

MOCKTAILS

8.00€

- Sans alcool

Virgin Mojito

Virgin Mojito fruits rouges

Virgin Piña Colada

Thé frappé

Ça va shaker

Cocktails

Carte des vins

VINS BLANCS

Famille Cros Pujol Enfin Le Vin

Vermentino

Un blanc frais, aux notes d'agrumes.
Idéal avec le poisson entier.

Domaine Canet Chardonnay

IGP Pays d'Oc

Un chardonnay ample et gourmand.
Idéal avec les brochettes de gambas.

Domaine des Lauriers

Picpoul de Pinet

Un blanc vif et raffiné, tout en fraîcheur.
Idéal avec les moules marinières.

Domaine de Joy Côtes de Gascogne, Gros Manseng

Un blanc floral, gourmand et très frais.
Idéal à l'apéritif.

Domaine des Schistes Illico blanc, Bio

IGP Côtes Catalanes

Un blanc floral et fruité.
Idéal avec les lamelles d'encornet.

CHAMPAGNE ET PROSECCO

Prosecco

DOC Extra Dry

Un prosecco frais, léger et fruité.
Idéal à l'apéritif.

Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Première Brut

Un champagne frais et gourmand.
Idéal avec le tartare de poisson à la mangue.



12cl



75cl

-

21.00€

5.00€

24.00€

-

24.00€

5.50€

25.00€

-

28.00€

VINS ROSÉS



12cl



75cl

-

22.00€

L'après Plage

Château Tour Saint

Honoré, IGP Var

Un rosé gourmand et fruité.

Idéal avec le tartare de poisson à la mangue.

Domaine Terre de sable

IGP sable de Camargue

Un rosé léger et délicat.

Idéal avec les salades d'été.

5.00€

24.00€

5.50€

25.00€

BUZZ, Domaine de Buzarens

100% Syrah

Un rosé 100% syrah, fruité et généreux.

Idéal avec la petta de bœuf.

-

28.00€

Château Tour Saint Honoré

Côtes de Provence, TSH

Bio

Un rosé pâle aux notes d'agrumes.

Idéal à partager au soleil.

VINS ROUGES

Gavroche

Vin de France

Un rouge léger et fruité, aux tanins souples.

Idéal avec les brochettes de poulet à la thai.

4.50€

22.00€

Château Grézan

Faugères

Un rouge généreux, aux notes d'épices.

Idéal avec la pièce du boucher.

-

30.00€

Haut Lirou

Pic Saint Loup

Un rouge élégant et structuré.

Idéal avec le millefeuille de bœuf.

7.00€

35.00€

Domaine Coston

AOP Terrasses du

Larzac

Un rouge fruité et rond, aux tanins souples.

Idéal avec le burger maison.

-

35.00€