

COCKTAILS	
APÉROL SPRITZ 15cl 11€	Prosecco Riccadonna, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange
CAMPARI SPRITZ 15cl 11€	Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange
AMÉRICANO MAISON 15cl 11€	

KOOKABARRA <small>Jéréme Marcucci</small>	
LES JUS DÉTOX	
BETTERAVE Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre	25cl 7€
CONCOMBRE Pomme, concombre, céleri, épinard et citron	7€
CAROTTE Pomme, carotte, banane et mangue	7€
Jus de fruits et de légumes frais détox et pressés à froids, non pasteurisés et 100% naturels	

APÉRO DES PLANCHES

LES HÛITRES 3 huîtres d'Isigny + IGP Pays d'Oc, Chardonnay La Chevalière, Domaine Laroche (15cl)	12€
LES ÉPERLANS (DE 12H À 16H) Eperlans frits + AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint-Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)	12€
LES RILLETTES DE LA MER À PARTAGER Rillettes de saumon et rillettes de maquereaux, roasts grillés	19€

LES TARTINES

L'ITALIENNE tomate mozzarella bufala, sauce pesto, bouquet de roquette à l'olive noire	15€
LA VÉGÉTARIENNE chèvre et légumes marinés	16€
LA NORDIQUE saumon fumé et rillettes de maquereaux au raifort, méli-mélo de salade	18€

SNACKS

CROQUE-MONSIEUR frites et salade	15€
SANDWICHES BAGUETTE Jambon, beurre et emmental ou Poulet rôti ou Thon et crudités	8€

LES CRÊPES & GAUFRES

CRÊPES	3€
SUCRE	3.50€
CONFITURE fraise ou abricot	4€
NUTELLA	4€
CARAMEL BEURRE SALÉ	4€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
GAUFRES	
SUCRE	5€
NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE	5.50€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ	6€
NUTELLA	6€

GAUFRE AUX FRUITS ROUGES fraises, framboises, glace fraise, glace vanille, crème vanillée et coulis de fruits rouges	12€
GAUFRE FAÇON BANANA SPLIT banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, crème vanillée et amandes	12€

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION D'INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR Tilleul Officinal, Menthe poivrée, Verveine	5.50€
SÉLECTION DE THÉS BIO PASCAL HAMOUR Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, Caramel intense, Grand thé vert Darjeeling menthe, Grand thé vert Darjeeling jasmin, Ceylan	5.50€
CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3.90€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6€
CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO	5.50€
IRISH COFFEE	11€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€	
choux aux deux chocolats, tartelette framboise, macaron caramel beurre salé, glace vanille, chouquette	

SPÉCIALITÉ DU CHEF	
Prix nets en euros, taxes et service compris.	

NOS PETITS-DÉJEUNERS	
LE BRUNCH DE LA MER 19€ (de 09h30 à 11h30) Jus d'orange, boissons chaudes, œufs brouillés, bacon ou saumon, avocado toast, salade de fruits, mini-viennoiseries	
PARASOL 11€ Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries	
GOURMAND 13€ Jus d'orange, boisson chaude, mini-viennoiseries, tartinée beurre, miel et confitures	
BIEN-ÊTRE 12€ Jus détox Kookabarra au choix, boisson chaude, Granola "Power Trip" ou "Chocolat Kiss" + Yaourt	
ENCAS DU MATIN	
MINI-VIENNOISERIES 3€ Croissant, Pain au chocolat	
TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE 5€	

LES COUPES GLACÉES

POIRE BELLE HÉLÈNE poire pochée, sauce chocolat, glace vanille, crème vanillée, amandes	13€
BROWNIES FAÇON DAME BLANCHE brownie, glace vanille, sauce chocolat et crème vanillée	14€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées	13€

GLACES & SORBETS

GLACES (3 BOULES) Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache	7.50€
SORBETS (3 BOULES) Citron, fraise, framboise, noix de coco, fruit de la passion	7.50€

Produits allergènes et origines des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.



LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France www.chaisdoeuvre.fr		
Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur	15cl 6€	75cl 28€
Peiré Chablis AOC Domaine Christophe	10€	48€
Menerou-Salon AOC Domaine Paul-Henry Pellé	9€	43€
IGP Var BIO "Les Auréliens", Domaine Triennes	7€	33€
Crozes Hermitage AOC BIO Domaine Combiar	11€	53€

COCKTAILS

MOJITO ROYAL Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, Champagne	20cl 16€
MOJITO FRUITS ROUGES Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits rouges	15€
MOJITO FRUITS DE LA PASSION Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits de la passion	15€
MOJITO Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe sucre	13€
PINA COLADA rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	13€

SANS ALCOOL	20cl
LA PLAGE Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange	11€

LA BOISSON DE LA MER

JUS & NECTARS DE FRUITS	
Jus d'orange pressée 18cl	6€
Jus de citron pressé 6cl	6€
Jus de fruits et nectars Alain Milliar 33cl Jus de mandarine, pomme, tomate et ananas Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot	7.50€

SODAS	
Schweppes Mojito 25cl	5.50€
Schweppes Indian Tonic 25cl	5.50€
Schweppes Agrum' 25cl	5.50€
Orangina, Red Bull 25cl	5.50€
Coca-Cola, Zero 33cl	5.50€
Limonade 33cl	5.50€
Oasis Tropical 33cl	5.50€
Fuze tea 25cl	5.50€
Virrel Up pêche 33cl	5.50€
Diabolo	6€

EAUX MINÉRALES	
Virrel 25cl	4.90€
Perrier 33cl	4.90€
Supplément sirop 2cl	0.50€

CIDRE	15cl	75cl
Daufresne Le cidre de notre région	7€	23€

BIÈRES		
Pression	25cl	50cl
Heineken	5.50€	9€
Boueille		
Affligem d'Abbaye 33cl		6.50€
Desperados 33cl		6.50€
Heineken 0.0 (sans alcool) 33cl		6.50€
Mort subite Witte Lambic 33cl		7€

APÉRITIFS		
Kir vin blanc 15cl		7€
Marrini, Suze 6cl		6€
Porro rouge ou blanc 6cl		6€
Campari 6cl		6€
Pastis, Ricard 4cl		6€

WHISKIES		
J&B, Grant's		9€
Jack Daniel's, Four Roses		12€

ALCOOLS		
Gin Gordon's		9€
Vodka Smirnoff		9€
Rhum Havana 3 ans d'âge		9€
Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl		9€
Calvados Drouin 4cl		9€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl		9€
Ger 27, Ger 31 4cl		9€
Tequila Sauza Blanco		9€
Supplément soft		2€

CHAMPAGNES AOC		
Fouquet's Brut	12cl	75cl
Moët & Chandon Brut	11€	55€
Moët & Chandon Rosé	15€	75€
	17€	90€

