



# LES CRÊPES & GAUFRES

## CRÊPES

SUCRE	3€
CONFITURE fraise ou abricot	3.50€
NUTELLA	4€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ	4€

## GAUFRES

SUCRE	5€
NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE	5.50€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ	6€

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

## LES COUPES GLACÉES

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

## GLACES & SORBETS

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



## 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, tartine beurre, miel et confitures

### BIEN-ÊTRE 12€

Jus détox Kookabarra au choix, boisson chaude, Granola "Power Trip" ou "Chocolate Kiss" + Yaourt



## ENCAS DU MATIN

### MINI-VIENNOISERIES

Croissant, Pain au chocolat

### TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE



3€

5€

## BOISSONS CHAUDES

### 4B SÉLECTION DE THÉS BIO PASCAL HAMOUR 5.50€

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

### 4B SÉLECTION D'INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR 5.50€

Tilleul Officinal, Menthe poivrée, Verveine

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



## LES JUS DÉTOX KOOKABARRA® 25cl

Jérémie Marcuccilli

BETTERAVE 7€

Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre

CONCOMBRE 7€

Pomme, concombre, céleri, épinard et citron

CAROTTE 7€

Pomme, carotte, banane et mangue

Jus de fruits et de légumes frais détox et pressés à froids, non pasteurisés et 100% naturels

## JUS & NECTARS DE FRUITS

⚓ JUS D'ORANGE PRESSÉE 18cl 6€

⚓ JUS DE CITRON PRESSÉ 6cl 6€

JUS DE FRUITS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 33cl 7.50€

Jus de mandarine, pomme, tomate et ananas  
Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot

## SODAS

SCHWEPPE MOJITO 25cl 5.50€

SCHWEPPE INDIAN TONIC 25cl 5.50€

SCHWEPPE 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€

VITTEL UP PÊCHE 33cl 5.50€

DIABOLO 6€

## EAUX MINÉRALES

VITTEL 25cl 4.90€

PERRIER 33cl 4.90€

SUPPLÉMENT SIROP 2cl 0.50€

⚓ SPÉCIALITÉ DU CHEF

## CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
FOUQUET'S BRUT	11€	55€
MOËT & CHANDON ROSÉ	17€	90€
MOËT & CHANDON BRUT	15€	75€

## APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 15cl	7€
MARTINI, SUZE 6cl	6€
CAMPARI 6cl	6€
PORTO ROUGE OU BLANC 6cl	6€
PASTIS, RICARD 4cl	6€

## WHISKIES

J&B, GRANT'S	9€
JACK DANIEL'S, FOUR ROSES	12€

## ALCOOLS

	4cl
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€
GET 27, GET 31 4cl	9€
TEQUILA SAUZA BLANCO	9€
SUPPLÉMENT SOFT	2€

## COCKTAILS

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

## APÉRO DES PLANCHES

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

## LES TARTINES

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

<b>SANDWICHES BAGUETTE</b>	8€
Jambon, beurre et emmental ou Poulet rôti ou Thon et crudirés	
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> frites et salade	15€

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France

[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

	15cl	75cl
■ <b>IGP VAR BIO</b>	<b>7€</b>	<b>33€</b>
<i>"Les Auréliens", Domaine Triennes Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du cabernet sauvignon !</i>		
■ <b>CROZES HERMITAGE AOC BIO</b>	<b>11€</b>	<b>53€</b>
<i>Domaine Combier Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i>		
■ <b>PETIT CHABLIS AOC</b>	<b>10€</b>	<b>48€</b>
<i>Domaine Christophe Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.</i>		
■ <b>MENETOU-SALON AOC</b>	<b>9€</b>	<b>43€</b>
<i>Domaine Paul-Henry Pellé Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i>		
■ <b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>	<b>6€</b>	<b>28€</b>
<i>"Maur &amp; More", Château Saint-Maur Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !</i>		

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

20cl

⚓ **MOJITO ROYAL** **16€**

Rhum, sucre de canne,  
citron vert, menthe, Champagne

**MOJITO FRUITS ROUGES** **15€**

Rhum, sucre de canne,  
citron vert, menthe, purée de fruits rouges

**MOJITO FRUITS DE LA PASSION** **15€**

Rhum, sucre de canne, citron vert,  
menthe, purée de fruits de la passion

**MOJITO** **13€**

Rhum, sucre de canne,  
citron vert, menthe sucre

**PINA COLADA** **13€**

rhum blanc, jus d'ananas,  
crème de coco

### SANS ALCOOL

20cl

**LA PLAGE** **11€**

Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange

## BIÈRES

### PRESSION

25cl

50cl

**HEINEKEN** **5.50€** **9€**

### BOUTEILLE

**AFFLIGEM D'ABBAYE** 33cl **6.50€**

**DESPERADOS** 33cl **6.50€**

**HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)** 33cl **6.50€**

**MORT SUBITE** Witte Lambic 33cl **7€**

## CIDRE

15cl

75cl

**DAUFRESNE** Le cidre de notre région **7€** **23€**

⚓ **SPÉCIALITÉ DU CHEF**