



LES ENTRÉES - STARTERS

Salade de tomates anciennes, straciatella, basilic et citron 24€ 
Heirloom tomato salad, straciatella cheese, fresh basil and lemon

Crudo de Sérieole au lait de coco, citron caviar et concombre 26€ 
Amberjack crudo, coconut milk, finger lime and crisp cucumber

Smash tuna et avocat, salsa verde 26€ 
Smashed tuna, avocado and salsa verde *

Huitres x6 / x12, essence d'agrumes et de vinaigre à l'échalote 34€ / 64€ 
Fine de Claire oysters, citrus essence and shallot vinegar

Tataki de bœuf, condiment olives Taggiasche, câpres, truffe d'été 32€ 
Beef tataki, Taggiasca olives, capers and summer truffle

Tacos de bœuf, mayonnaise épicée, avocat, coriandre, pickles d'oignons rouges 26€ 
Beef tacos, spicy mayonnaise, avocado, fresh coriander and pickled red onions



la piscine

LES SALADES - SALADS



Salade d'asperges au parmesan, pistaches et roquette 32€ 
Asparagus salad, Parmesan, pistachios and arugula

* Salade César au poulet 34€ 
Chicken Caesar salad

Salade de poulpe grillé, pesto, pastèque, feta 38€ 
Grilled octopus salad, pesto, watermelon and feta cheese

LES PÂTES - PASTA



Tagliolini au pesto de basilic 36€
Basil pesto tagliolini

Pappardelle au crabe et estragon 45€
Crab and tarragon pappardelle



LA MER - FROM THE SEA *

Filet de loup grillé, vierge de tomates 52€
Grilled sea bass fillet, tomato vierge

Gambas flambées au whisky, coulis de mangue aux agrumes 62€
Whisky-flambéed king prawns, mango and citrus coulis

Lobster roll, sauce saté, citron vert 39€
Lobster roll, satay sauce and lime

Une garniture au choix - *One side of your choice*



LA TERRE - FROM THE LAND

Picanha de bœuf et sauce chimichurri 54€  
Beef picanha, chimichurri sauce

Cheeseburger 42€
Steak, salade, mayonnaise à l'aneth, cornichons, tomates, compotée d'oignons, Comté,
servi avec des frites
*Steak, lettuce, dill mayonnaise, pickles, tomato, onion compotée, Comté cheese,
served with French fries*

Suprême de volaille grillé, thym et citron 42€
Grilled chicken supreme, thyme and lemon

Une garniture au choix - *One side of your choice*

LES ACCOMPAGNEMENTS - SIDES *

Frites 8€  
French fries



Salade verte 8€  
Green salad

Aubergines grillées, graines de cumin et sauce menthe 12€ 
Grilled eggplant, cumin seeds and mint sauce

Asperges citronnées 12€  
Lemon asparagus



PIZZAS

Margherita 30€
Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella & basil



Diavola 36€
Tomate, mozzarella, spianata, basilic
Tomato, mozzarella, spianata salami & basil

Quatre fromages 36€
Gorgonzola, mozzarella, parmesan, edam, basilic
Gorgonzola, mozzarella, Parmesan, edam & basil

Regina 36€
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, basilic
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms & basil

Truffe 48€
crème de truffe, mozzarella, truffe
truffle cream, mozzarella & fresh truffle



La pizza du moment – détails disponibles auprès de notre équipe
Pizza of the day – please ask the team for more details

MENU ENFANT - KID'S MENU 39€

ENTRÉES - STARTERS

Salade de tomates  *

Melon et jambon cru  

PLATS - MAIN COURSES

Cheeseburger, frites et salade
Cheeseburger, french fries and salad

Fish n'chips, frites et salade
Fish n'ships, french fries and salad



Tagliolini sauce tomate
Tomato sauce Taglioni

Poulet croustillant, frites et salade
Crispy chicken, french fries and salad

DESSERT

Chariot à glace maison 2 boules au choix 
House-made ice cream trolley, 2 scoops to choose



DESSERTS



Yaourts Glacés 18€

Douceur de vanille et pistache ☼

Praliné pistache, pistaches caramélisées et sauce caramel au sel de Camargue
Vanilla & pistachio delight
Pistachio praline, caramelized pistachios & Camargue Sea salt caramel sauce

Fraise de Provence et menthe ☼

Brunoise de fraise et coulis de fraise parfumée à la menthe
Provence strawberry & mint
Diced strawberries and mint-infused strawberry coulis *

Kakigori Signature 16€

Glace finement râpée offrant une texture aérienne et fondante sublimée par des infusions et des fruits.
Light shaved ice with fruit and delicate infusions

Agrumes et verveine ☼☼

Citrus & verberna

Soupe d'agrumes parfumée à la verveine et coulis à l'orange ☼☼

Verberna-scented citrus soup & orange coulis

Framboise et citron vert ☼☼

Compotée de framboise et coulis de framboises infusé aux zestes de citron vert
Raspberry & lime
Raspberry compote & raspberries coulis infused with lime zests

LA SELECTION DE FRUITS FRAIS – FRESH FRUITS SELECTION

Fruits de saison 24€ ☼

Seasonal fruits



Fruits Exotiques 24€ ☼

Ananas, mangue, fruit de la passion, kiwi
Exotic fruits
Pineapple, mango, passion fruit, kiwi

Demi pastèque à partager 36€ ☼

Half watermelon to share

COOKIE À PARTAGER - SHARING COOKIE 28€

Chocolat noir 70% noisettes, crème glacée vanille
70% dark chocolate & hazelnut cookie, vanilla ice cream



COCKTAILS INCONTOURNABLES - MUST-TRY COCKTAILS

SERVI POUR 1 /28€ - POUR 2 /52€ - POUR 4 /98€

FOR 1 / €28 - FOR 2 / €52 - FOR 4 / €98

Cocktail du moment

Un assemblage de saveurs réalisés par nos équipes

Cocktail of the Moment

A blend of flavours crafted by our team

Painkiller (18cl)

Rhum Plantation Cut & Dry, Rhum plantation OFTD, ananas, orange, noix de coco, citron vert

Plantation Cut & Dry rum, Plantation OFTD rum, pineapple, orange, coconut & lime

Jungle Bird (15cl)

Rhum plantation Dark, Bitter Campari, ananas, citron vert

Plantation Dark rum, Campari, pineapple & lime

Spicy Mango Margarita (15cl)

Tequila Don Julio Blanco, cointreau, mangue, citron vert, piment chili, sel

Don Julio Blanco tequila, cointreau, mango, lime, chili & salt

Saturn (15cl)

Tanqueray, fruit de la passion, Falernum, orgeat, citron jaune

Tanqueray, passion fruit, Falernum, orgeat & lemon

Frozen strawberry daiquiri (15cl)

Rhum havana 3 ans, fraise, citron vert, sucre de canne

Havana 3-year rum, strawberry, lime & cane sugar

Mai Tai (15cl)

Rhum plantation Dark, Rhum havana 3 ans, rhum plantation OFTD, cointreau, orgeat, citron vert

Plantation Dark rum, Havana 3-year rum, Plantation OFTD rum, Cointreau, orgeat & lime

Les cocktails classiques hors carte sont également disponibles à la demande

Classic cocktails not listed are also available upon request

COCKTAILS SANS ALCOOL - NON ALCOHOLIC COCKTAILS 24€

Ice Tea Time

Earl grey Peche, Miel, Romarin

Earl grey, peach, honey, rosemary

Poseidon

Framboise Eucalyptus – Soda

Raspberry, Eucalyptus, soda

Virgin Pina Colada

Ananas, noix de coco, citron vert, sucre de Canne

Pineapple, coconut, lime, cane sugar

Virgin Mojito Pop

Soda maison de Menthe, citron vert, sucre de Canne

House-made mint soda, lime, cane sugar



CARTE DES VINS – WINE MENU

12cl 75cl 1,5L

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon Le Réserve	29€	175€	350€
Billecart-Salmon Le Rosé	39€	235€	470€
Ruinart Blanc de Blanc		255€	
Dom Pérignon		535€	

VINS ROSÉS – ROSÉ WINES

Figuière « Première » AOP Côtes de Provence	18€	90€	150€
Domaines Ott, Château de Selle AOP Côtes de Provence	22€	130€	260€
CDP Clos de L'ours « l'Accent »		85€	
Château Minuty « Rose & Or »		110€	
Garrus Château d'Esclans AOP Côtes de Provence		290€	

VINS BLANCS – WHITE WINES

IGP Val de Loire Domaine Jolivet « Attitude »	22€	80€	
Chablis, Domaine d'Henri « Saint-Pierre » AOP	26€	155€	240€
Chassagne-Montrachet, Domaine Les Caillerets		290€	
Vino Di Gio Clos Saint Vincent		210€	
Condrieu Domaine Chatagnier Viognier		195€	

VINS ROUGES – RED WINES

Côtes de Provence, Château Malherbe	22€	130€	
Bourgogne Côtes de Nuits Village Dom. David Duband	26€	140€	240€

SANS ALCOOLS – WITHOUT ALCOHOL

Les Bulles de Wild Idol	19€	100€	
Les bulles de Wild Idol rosé	19€	100€	



CAFÉS & THÉS – COFFEES AND TEAS

Tous nos cafés et thés sont disponibles avec lait de soja, avoine, amande et vache.
All our coffees and teas are available with oat milk, soy milk, almond milk and cow's milk.

Espresso	10€
Double Espresso	12€
Cappuccino	12€
Latte	12€
Américain	12€
Thés et infusions	12€
Iced tea Maison	12€
Matcha	12€

EAUX – WATERS

Evian, San Pellegrino (100cl)	12€
Evian, San Pellegrino (50cl)	8€

SOFTS

Sprite (25cl)	10€
Orangina (25cl)	10€
Fuze Tea Pêche (25cl)	10€
Citronnade (15cl)	10€
Coca Cola, Coca Zero (33cl)	10€
San Bitter (10cl)	10€
Redbull (25cl)	14€
Fever Tree (20cl) : Tonic water, Pamplemousse rose, Ginger beer	14€

JUS DE FRUITS FRAIS - FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse, citron, pastèque	14€
<i>Orange, grapefruit, lemon, watermelon</i>	
Shot de gingembre (6cl)	8€
<i>Ginger Shot</i>	
Noix de coco à boire - Supplément Shot de Vodka, Tequila, Rhum +26€	25€
<i>Coconut to drink - Additional charge for vodka, tequila, or rum shots</i>	

JUS PATRICK FONT – PATRICK FONT'S JUICES 25CL 12€

Tomate, ananas, abricot, fruit de la passion bio, pêche bio, pomme bio	
<i>Tomato, pineapple, apricot, organic passion fruit, organic peach, organic apple</i>	

BIÈRES – BEERS 33CL

Heineken, Heineken 0%	14€
Desperado	14€
Corona	14€
Bière du Comté Blanche	14€



DIGESTIFS & SPIRITUEUX - DIGESTIVE & SPIRITS 5CL

VODKA

Grey goose, Belvedere	26€
Beluga Gold line	48€
Ketel One	29€

GIN

Tanqueray	22€
Hendrick's	26€
Roku	26€
Ki No Bi	32€
Monkey 47	32€

RHUM - RUM

Havana Club 3 ans	22€
Havana Club 7 ans	24€
Brugal 1888	24€
Diplomatico reserva	24€
Zacapa 23 ans	34€
Andres Brugal	34€

TEQUILA

Don Julio	24€
Altos Reposado	26€
Mezcal Del Maguey Vida	28€
Patron Silver	34€
Clase Azul plata	38€
Clase Azul anejo	38€
Clase Azul Ultra Anejo	350€

WHISKY

Jameson	22€
Bulleit Bourbon	24€
Monkey Shoulder	24€
Jack Daniel's single barrel	24€
Chivas 12 ans	24€
Johnnie Walker black label	24€
Woodford Reserve Bourbon	26€
Caol Ila Moch	28€
The Macallan 12 ans "double cask"	28€
Glenrothes 15 ans	34€

COGNAC

Hennessy XO	58€
Hennessy Paradis	140€

ARMAGNAC

Darroze les grands assemblages 12 ans	24€
Darroze Une Larme	120€

CALVADOS

Roger Groult 8 ans	24€
--------------------	-----



DIGESTIFS & SPIRITUEUX - DIGESTIVE & SPIRITS 5CL

VERMOUTHS, AMERS, LIQUEURS - VERMOUTHS, BITTERS, LIQUEURS

Martini rouge	18€
Martini blanc	18€
Martini dry	18€
Campari	18€
Rinquinquin	18€
Suze	18€
Ricard	18€
Pastis Henri bardouin	18€
Pimms N°1	18€
Amaro Santoni	22€
Amaro Montenegro	22€
Italicus	22€
Limoncello	22€
Amaretto Di Saronno	22€
Fair café	22€
Saint-Germain	22€
Soho litchi	22€
Cointreau	22€
Bailey's	22€
Get 27	22€
Chartreuse verte	29€

AUTRES - OTHERS

Pisco Demonio	22€
Grappa Nonino Il Moscato	24€
Cachaça Leblon	24€
Eau De Vie de poire	28€

CIGARETTE

Le paquet - Pack	30€
------------------	-----

Tous nos prix affichés sont nets en Euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Tableau des allergènes et origines des viandes disponible sur demande.

All our menu prices are net in Euros, including taxes and service. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Please drink responsibly. Some products contain sulfites, egg products, or dairy products. An allergen and meat origin list is available upon request.