

COCKTAILS

SO FRESH UP 12 cl 14€
(Gin XII, Sirop de basilic, citron vert)

BLUE LAGOON 12 cl 16€
(Vodka Smirnoff, Curacao bleu, jus de citron)

COLADA UP' 25 cl 14€

MOJITOS 25 cl 14€
Nature, Passion & Framboise

BLOODY UP' 25 cl 16€
(Reposado Tequila, Jus de tomate + Céleri)

SO BELLINI 25 cl 14€
(Prosecco / Crème de Pêche)

SPRITZ PROVENCE' 25 cl 16€
(Aperol, liqueur de farigoule, romarin & prosecco)

MOCKTAILS

EXOTIC PARADISE 25 cl 12€
(Jus de goyave & Banane + un trait de citron vert)

VIRGIN COLADA UP' 25 cl 12€

VIRGIN MOJITOS 25 cl 12€
Nature, Passion & Framboise

DETOX ME UP' 25 cl 12€
(Thé Détox+ Tonic Matcha + Purée Framboise)

LES BIÈRES

HEINEKEN / HEDELWEIS DRAFT

25CL 6€

50CL 10€

CORONA BTL 33 cl 8€

LES VERRES

LES CHAMPAGNES 12 cl

HENRIOT ROSÉ 22€
HENRIOT BRUT "SOVERAIN" 18€

LES VINS 15 cl

LES ROSÉS :
ULTIMATE PROVENCE 8€

LES BLANCS :
ULTIMATE PROVENCE 8€
CHABLIS Domaine Williams Fèvre 13€
SANCERRE Le Grand Rochoy 11€

LES ROUGES :
ULTIMATE PROVENCE 9€
CROZES HERMITAGE 15€
Domaine "Les croix"

LES CHAMPAGNES

HENRIOT BRUT "SOVERAIN"
75 cl 90€
150 cl 160€

HENRIOT ROSÉ
75 cl 115€
150 cl 215€

HENRIOT BLANC DE BLANC
75 cl 125€
150 cl 225€

RUINART BLANC DE BLANC 75 cl 315€

DOM PÉRIGNON 75 cl 375€



À MANGER

Du lundi au vendredi

HEALTHY BOWL

20€

Boulgour, Agrumes, Pois chiche, Daïkon Pickles, Amandes, vinaigrette balsamique, coriandre

Bulgur, Orange, Chick peas, Daikon, Almonds, pink citrus dressing, coriander

TOMATES, BURRATA, BASILIC

20€

Tomatoes, burrata, fresh basilico and balsamique dressing

MELON, JAMBON CRU

19€

Melon, jambon cru de pays et salade

Melon, Parma Ham and fresh salad



GRILLADE DU JOUR

24€

Grill du jour, pommes de terre, salade

Mix Grill of the day served with potatoes and salad

BURGER UP

28€

Scamorza et cheddar, tomates, steak bouché, cornichon, oignon, salade + pommes de terre

Scamorza and cheddar cheese, steak, pickles, onions and salad + potatoes

PORTION DE FRITES

8€

Nature

MENU ENFANT

20€

Fish and chips ou Chickenfry + glaces + sirop



GLACES ET SORBETS

1 boule

2 boules

3 boules

Parfums : vanille, chocolat, fraise, cassis, citron, coco

5€

9€

14€

(Coulis et toppings inclus)

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

12€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

28€

TARTE DU JOUR

12€



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts qui peuvent contenir des traces de certains allergènes. Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil.

La viande bovine, porcine et volaille entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine Europe. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de notre viande auprès de notre Chef.

Les moyens de paiements acceptés au sein de notre établissement sont : Visa, CB, Mastercard, American Express