

Les Vins Blancs

	50cl	75cl	150cl
LES CÔTES DE PROVENCE			
<i>Domaine Siouvette</i>	25	30	
<i>Château Pampelonne</i>		40	
<i>Château des Marres</i>		41	
<i>Bertaud Belieu Prestige</i>		44	
<i>Minuty Prestige</i>	30	46	
<i>La Chapelle Gordonne</i>		49	
<i>Château Ermitage St Martin Ikon</i>		50	
<i>Château Minuty Blanc et Or (Vin de pays)</i> ...		60	
<i>Domaine Ott Clos Mireille</i>		70	
LES BOURGOGNE			
<i>Petit Chablis Vibrant La Chabliissienne</i> 2015.....	37,5cl	75cl	150cl
		36	
<i>Chablis Grand Regnard</i> 2015.....	40	75	150
		103	
<i>Chablis 1er Cru Fourchaume</i> <i>Regnard</i> 2013.....			
LES VINS DE LOIRE			
		68	
<i>Pouilly-fumé Ladoucette</i> 2017.....		70	135
<i>Sancerre Grande Cuvée Comte Lafond</i> 2015.....		140	300
<i>Pouilly-fumé Baron De L</i> 2014.....			
LES BORDEAUX			
		36	
<i>Mouton Cadet Sauvignon Blanc – Grave</i> 2010.....			
		200	
<i>Mouton Rothschild Les Ailes d'Argent</i> 2011.....			
		310	
<i>Smith Haut Lafitte – Pessac Leognan</i> 1999.....			
Les Sauternes :		110	
<i>Château d'Oisy Daëne</i> 2002.....		960	
<i>Château d'Yquem</i> 2000.....			



The place to beach

SUMMER 2018

Entrées - Starters

Calamars ail et persil	19
<i>Squid with garlic and parsley</i>	
Nems Poulet : 4 Pièces.....	16
6 Pièces.....	24
Petites Sardines à l'huile et pain toasté	16
<i>Little sardines in Olive Oil with toast</i>	
Belle Salade César au Poulet	23
<i>Chicken Cesar Salad</i>	
Burrata, Tomates de couleurs, sauce basilic	21
<i>Burrata, colored tomatoes, basil</i>	
Carpaccio de Saumon mariné à l'aneth	23
<i>Carpaccio of marinated salmon with dill</i>	
Tartare de Thon aux parfums d'Asie, Guacamole	24
<i>Fresh Asian style Tuna Tartare and Guacamole</i>	
Ravioles de Homard, beurre demi-sel aux aromates	26
<i>Lobster ravioli, salted butter with herbs</i>	
Soupe de Poissons de roche maison	20
et ses accompagnements.....	
<i>Home made Mediterranean fish soup with accompaniments</i>	

Pâtes

Linguine aux Vongoles (vin blanc, ail, persil)	24
Penne All'Arrabiatta (tomates, piment, ail)	19
Linguine Gamberetti (gambas, tomates cerises, piment, ail)	29

Le Vivier

Langouste les 100g – <i>Crayfish 100g</i>	35
	20
Homard Bleu les 100g – <i>Blue Lobster 100g</i>	

Les Kids

Coquillettes Napolitaine <i>Coquillettes Napolitan</i>	14
ou	
Nuggets Frites <i>or fried nuggets & chips</i>	
ou	

Prix nets en euros – service compris – Nous n'acceptons pas les chèques

Les Vins Rouges

Les Côtes de Provence

	50cl	75cl
Domaine Siouvette	25	30
Chateau Pampelonne		40
Domaine des Campaux L'Ecuyer		43
BertaudBélieu Prestige	28	45
Minuty Prestige	30	46
Domaine La Rouillère Grande Réserve		48
La Chapelle Gordonne		49
Chateau Minuty Rouge et Or		60
Domaine Ott		70

Les Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Belleruche Chapoutier 2016	29
Croze Hermitage Les Jalets Jaboulet 2015	47
Saint Joseph Deschants Chapoutier 2015	49
Châteauneuf du Pape La Bernardine Chapoutier	87
Hermitage Sizeranne Chapoutier 2011	185

Les Bourgogne

Mercurey Chanzy 2013	45
Saint Romain Alain Gras 2014	73
Santenay 1er Cru Gravieres B. Colin 2013	96
Clos Vougeot Grand Cru Jadot 2007	145
Vosne Romanée Les Beaux Monts Jadot 2000 ...	185

Les Vins de Loire

Chinon Jeune Vigne Domaine de la Perrière 2015	25
Chinon Château de la Grille 2011	45
Sancerre Comte Lafond 2012	69

Net prices in euros – service included – We don't accept checks

Les Vins Rouges

Les Bordeaux

	75cl	150cl
PAUILLAC		
Baron Nathaniel 2013.....	54	
Lacoste Borie 2011.....	85	
Château Clerc Milon 2006.....	190	
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2007.....	520	
Château Mouton Rothschild 2004.....	1350	
Château Lynch Bages 2005.....		1400

MÉDOC – HAUT MÉDOC – MOULIS EN MÉDOC

Haut Médoc de Giscours 2012.....	53	120
Chasse Spleen 2012.....	95	
Château La Lagune 2011.....	180	

MARGAUX

Château Giscours 2001.....	220	
Château Giscours 2008.....		410

SAINT-ESTÈPHE

Tronquoy de Sainte Anne 2008.....	40	
Château Ormes de Pez 2011 37,5 Cl.....	105	53
Château Phélan Ségur 2007.....	130	

SAINT-EMILION

Château La Confession 2013.....	110	
Château Ausone 1999.....	1550	

PESSAC LEOGNAN

Carbonnieux 2011.....	155	
Château Latour Martillac 2006.....	185	
Château Bahans Haut Brion 1998.....	260	

SAINT JULIEN

Château Ducru Beaucaillou 2001.....	480	
-------------------------------------	-----	--

POMEROL

Château Taillefer 2010	95	
Château Petrus 1999.....	5300	
Château Petrus 1998.....	6600	

Viandes – Meat

France ou U.E.

Tartare de Bœuf Cru ou Poelé frites fraîches..... 25
Steak tartare, Raw or Pan fried, fresh French fries

Filet de Bœuf Sauce Poivre : UN INCONTOURNABLE 38
Fillet of beef home made, pepper sauce

Côtelettes d'Agneau Grillées, Jus et légumes de Saison 32
Grilled Rack of lamb, Jus and Season veggies

Poissons – Fish

Loup froid, mayonnaise..... 36
Cold Sea bass, mayonnaise

Tataki de Thon au sésame, légumes crus à la Thaï, sauce Yakitori..... 35
Tuna Tataki with sesam, Thai raw vegetables, Yakitori sauce

Filet de Loup snacké à la peau, wok de légumes..... 30
Fillet of Sea Bass snacked, vegetables wok

Grosses Gambas sauvages à la plancha..... 39
Big Tiger Prawns on the griddle

Cotriade de la Mer au bouillon de Bouillabaisse..... 48
Cotriade fish stew with Bouillabaisse broth

Prix par personne / price per person

Bouillabaisse maison (sur commande) 2 pers. Minimum 75
Homemade bouillabaisse (to order)

Poissons Grillés- Grilled Fish

Selon arrivage – on arrival

Poisson d'Élevage Portion – Fish Farmed – Portion
Loup- Sea bass..... 39
Daurade - Bream..... 39

Poisson Sauvage (selon arrivage) 2 pers. minimum
Wild fish (on arrival) minimum 2 people

Poisson vendu au poids : 11€ les 100 grammes

Loup- Sea bass
Daurade Royale – Gilt head bream
Belle Sole sauvage N°2 / Meunière ou grillée
Wild sole shallw N°2 – fried or grilled
St Pierre – John Dory
Turbot – Turbot

Garnitures Supplémentaires

Pomme de terre fenouil.....	7
Frites.....	5
Wok de légumes.....	7
Ratatouille Maison.....	7

Desserts – Desert

Assortiment de fromages , mesclun à l'huile d'olive.....	15
<i>Assortment of cheeses, mesclun salad with olive oil</i>	
Café gourmand – Gourmet coffee	14
Fraicheur Estivale : Granité Fraise “Maison” & Sorbet Citron	13
<i>Fresh Stawberry granité & lime sorbet</i>	
Fondant au chocolat Cœur coulant Praliné & glace Vanille	15
<i>Chocolate cake with praline melting heart, vanilla ice cream</i>	
Crème brûlée à la Vanille	12
<i>Vanilla Cremebrulee</i>	
Pavlova Exotique : mangue, passion, coco, chantilly et meringue maison	12
<i>Exotic Pavlova : mango, passion fruit, coconut, homemade Chantilly and meringue</i>	
Coupe de Fruits rouges – Red berries	16
Glaces et Sorbets 3 boules	11
<i>Ice-creams and sorbets, 3 scoops</i>	
Chocolat, vanille, café, citron vert, mangue, framboise <i>Chocolate, vanilla, coffee, lime, mango, raspberry</i>	
Supplément Crème Chantilly.....	2
<i>With whipped cream</i>	

Les Vins Rosés

LES CÔTES DE PROVENCE

	50cl	75cl	150cl	300cl
Domaine de Siouvette		30		
Domaine La Rouillère	25	31		
La Gordonne “Chapelle”		38	80	
Maison Angelvin St Tropez		39		
Chateau de Pampelonne		40		
Campaux Les Canissons		41	83	
Château des Marres Prestige		44		
Bertaud Belieu Prestige	28	45		
La Grande Réserve La Rouillère		46	95	
Minuty Prestige	30	46	95	
Château d’Esclans Whispering Angel		48	100	
Sainte Marguerite Symphonie		50		
Minuty Rose et Or		60	135	
Domaine Ott Cru classé		70		
La Gordonne Le Cirque des Grives		200		

Les Champagnes

Pommery				
<i>Brut Silver</i>		100	220	
<i>Brut Rosé</i>		120		
<i>Blue Sky</i>		130		
<i>Royal Grand Cru Millésime 2005</i>		170		

Ruinart				
<i>Brut Rosé</i>		135	320	850
<i>Blanc de Blancs</i>		150		

Taittinger Brut		110		
------------------------------	--	-----	--	--

LES CHAMPAGNES PRESTIGE

Pommery Cuvée Louise 2002		240	1050	
Dom Pérignon Brut 2009		370		
Dom Pérignon Rosé 2005		850		
Krug		420		
Laurent Perrier Grand Siècle		320		
Taittinger Comtes de Champagne		320		

2006

380

Pol Roger "Winston Churchill" 2004

850

Pommery Les Clos Pompadour