

## LES COCKTAILS

Mojito, Maï Taï, Piña Colada, Daïquiri, Caïpirinha	22 €
Cosmopolitan, Cuba Libre, Sex On The Beach, Skinny Bitch	22 €
Americano, Margarita, Whisky Sour, Bloody Mary, Aperol Spritz	22 €
Gin Fizz, Negroni, Manhattan, Moscow Mule, Old Fashioned	22 €
Pimm’s Cocktail	22 €
Shooters	20 €
Shooters supérieurs	30 €
Shooters Platinium, Beluga	40 €
Cocktails sans alcool Virgin Mojito, Virgin Pina Colada, Virgin Daïquiri	18 €

## LES COCKTAILS CHAMPAGNE

Kir Royal, Bellini, Rossini, Pimm’s Champagne, Mojito Royal	25 €
Aperol Spritz Royal, Porn Star Champagne	25 €

## LES CAFÉS

Espresso, Décaféiné	8 €
Café Americain, Macchiato	10 €
Double Espresso, Café Crème	12 €
Thé, Infusion	10 €
Cappuccino, Latte Macchiato, Café frappé, Thé glacé, Chocolat	12 €
Irish Coffee	25 €

## LE CÔTÉ PLAGE

Belle salade de haricots verts . Green bean salad	20 €
Assiette de jambon à la truffe . Plate of truffle ham	45 €
Assiette de San Daniel . San Daniel ham	40 €
Frites aux truffes, parmesan . Homemade french fries with truffles, parmesan cheese	35 €
Assiette de frites maison . Homemade french fries	12 €
Tapas anchois . Anchovy tapas	25 €
Ceviche de bar, citron vert et coriandre . Bass ceviche with lime and fresh coriander	36 €
Petites Sardines Ramon Peña . Small sardines Ramon Peña	28 €
Bouquet de crevettes . Shrimps	30 €
Omelette, salade verte . Omelet, green salad	35 €
Club Sandwich Poulet . Chicken Club Sandwich	35 €
Nems au poulet* . Chicken spring rolls	30 €
Melon prosciutto . Melon, prosciutto ham	35 €
Crevettes aux amandes . Shrimps tempura with almonds	35 €
Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan . Beef carpaccio with parmesan	32 €
Carpaccio de boeuf à la truffe . Beef carpaccio with truffle	55 €
Carpaccio de saumon à l’aneth . Salmon carpaccio with dill	30 €
Coeur de saumon fumé de chez Petrossian . Petrossian’s heart of smoked salmon	50 €
Rosace de tomate et mozzarella di buffala au basilic frais . Finely sliced tomatoes with buffala Mozzarella and fresh basil	30 €
Salade Mixte (tomates, oeufs, thon, anchois, oignons, olives) . Mixte salad (tomatoes, eggs, tuna, anchovy, onions, olives)	30 €
Salade exotique (crevettes, avocat, pamplemousse, coriandre, citron vert, ananas) Exotic Salad (shrimps, avocado, grapefruit, coriander, lime, pineapple)	40 €
Salade de poulet, gingembre, coriandre fraîche, cacahuètes, sésame . Chicken salad, ginger, fresh coriander, peanuts, sesame	40 €
Salade Grecque à la feta . Greek salad with feta	30 €
Pâtes aux Truffes . Pasta with truffles	65 €
Spaghetti Pomodore et Basilic . Pomodore and Basil spaghetti	30 €
Saumon grillé Bio Label Rouge . Red Label Organic grilled salmon	48 €
Coupe de glaces artisanales <span> </span> : Vanille, framboise, mangue, citron, …	15 €
Assiette de melon ou pastèque . Melon or watermelon plate	25 €
Tarte Tropicienne «Aux Deux Frères» . Tropezian Tart	20 €
Tarte Tropicienne fruits rouges «Aux Deux Frères». Tropezian Tart with red fruits	25 €
Tarte au chocolat . Chocolate Tart	20 €
Assiette royale de fruits de saison . Royal selection of seasonal fruits	65 €
Plateau d’été à partager <span> </span> : melon, pastèque, fruits rouges,… . Summer Plate to share	200 €
Pastèque Géante . Big Watermelon	90 €
Pastèque Super Bowl pleine de fruits frais . Super Bowl Watermelon filled of fresh fruits	75 €

\*Tous nos produits sont faits maison sauf. All our products are home made except.

## LES APÉRITIFS

Martini Rosso, Bianco, Rosato, Campari, Pastis, Ricard, Casanis	19 €
Porto rouge, Porto Blanc, Kir, Prosecco	19 €
Verre de Vin Rosé, Blanc, Rouge, Piscine de Vin Rosé, Blanc, Rouge	15 €
Verre de Bordeaux rouge	20 €
Coupe de Champagne	20 €
Coupe de Champagne Rosé	25 €
Piscine de Champagne	25 €
Piscine de Champagne Rosé	30 €

## LES BIÈRES

Buckler (sans alcool)	10 €
Pression, Panaché	12 €
Heineken, Corona	12 €

## LES SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Vittel, San Pellegrino, Perrier	10 €
Coca Cola, Zero, Orangina, Schweppes, Gini, Ginger Beer, Ginger Ale	10 €
Limonade, Red Bull, Jus de fruits, Nestea, Sprite, Bitter San Pellegrino	10 €
Jus détox vert et doux	15 €
Smoothie de fruits	15 €
Cocktails Les Palmiers <span> </span> : Pomme, Orange, Carotte, Gingembre	15 €
<b>Jus de fruit frais</b> <span> </span> : Orange, Pamplemousse, Citron, Pastèque, Pomme, Carotte, Tomate	15 €
<b>Milk Shake</b> <span> </span> : Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	15 €

## LES ALCOOLS

	Verre	70cl	Mag	Jéro	Mathu
<b>Le Gin</b>					
Bombay Sapphire, Bulldog, Tanqueray	20	350	-	-	-
Hendrick’s, Martin Miller’s, Tanqueray Ten, London n°1, Gin mare	25	400			
<b>La Tequila</b>					
Plata Clase Azul	40	500	-	-	-
Anejo Clase Azul	-	2000	-	-	-
Ultra Clase Azul	-	8000	-	-	-
Patron Silver, Reposado, XO Café, Anejo	30	400		-	-
Patron Platinium	50	900	2400	-	-
Don Julio 1942	50	900	-	-	-
Grand Patron Burdeos	70	-	-	-	-
<b>La Vodka</b>					
Belvedere	20	400	750	1500	3000
Grey Goose	20	400	750	-	-
Beluga Gold	50	700	-	-	-
<b>Le Whisky</b>					
J&B, Red Label, Jameson	20	250	-	-	-
Jack Daniel’s, Chivas 12 ans	20	300	-	-	-
Macallan 12 ans, Lagavulin 16 ans, Chivas 18 ans	35	350	-	-	-
Macallan 15 ans	45	480	-	-	-
Black Label	25	350	-	-	-
Double Black Label	35	-	-	-	-
Oban 14 ans	30	-	-	-	-
Chivas 21 ans	35	480	-	-	-
Chivas 25 ans	50	-	-	-	-
Blue Label, Macallan Ruby 18 ans	60	600	-	-	-
<b>Le Bourbon</b>					
Maker’s Mark Bourbon, Four Roses Bourbon	30	-	-	-	-
Bulleit Bourbon, Woodford Reserve, Wild Turkey	30	-	-	-	-
<b>Le Rhum</b>					
Havanas 3 ans	20	300	-	-	-
Havanas 7 ans	25	350	-	-	-
Diplomatico «Réserve»	30	360	-	-	-
Rhum J.M «Cuvée du Fondateur»	30	-	-	-	-
Zacapa	30	350	-	-	-
Zacapa XO	45	500	-	-	-
Martinica	45	500	-	-	-

## LES DIGESTIFS

	4cl	70cl
Limoncello, Manzana, Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno	20	250
Cointreau, Sambucca, Chartreuse, Génépi	20	250
Grappa	30	360
Grappa Poli	40	-
Eaux de vie, Poire, Mirabelle, Kirsch, Framboise, Grand Marnier	35	-
Marc de Provence, Calvados, Prune	35	-
Grand Marnier Cuvée du Cent-Cinquanteaire	45	-

## LES COGNACS

	4cl	70cl
Hennessy Fine de Cognac	35	-
Hine	40	-
Rémy Martin	50	-
Armagnac Laubade	50	-
Hennessy XO	60	-
Louis XIII	280	-

## LES CHAMPAGNES

	75cl	Magnum	Jéroboam	Mathusalem	Salmanazar	Balthazar	Nabu
	Bouteille(75cl)	Mag (1,5l)	Jéro (3l)	Mathu (6l)	Salma (9l)	Baltha (12l)	Nabu (15l)
Moët & Chandon Brut	190	380	950	2000	3200	4700	6000
Moët & Chandon Rosé	260	-	-	-	-	-	-
Moët Ice	260	-	-	-	-	-	-
Louis Roederer Brut	190	380	950	2000	-	-	6000
Louis Roederer Rosé «Millésimé»	260	-	-	-	-	-	-
Laurent Perrier «Casher»	350	-	-	-	-	-	-
Laurent Perrier Rosé	350	690	-	-	-	-	-
Ruinart Blanc de Blancs	290	550	1450	-	-	-	-
Ruinart Rosé	290	550	-	-	-	-	-
Dom Ruinart Blanc de Blancs	390	700	-	-	-	-	-
Dom Ruinart Rosé	650	1200	-	-	-	-	-
Perrier-Jouët «Belle Epoque»	390	850	-	-	-	-	-
Cristal Roederer	500	1400	7500	30000	-	-	-
Cristal Roederer Rosé	1100	3500	16000	-	-	-	-
Dom Perignon	500	1400	7500	28000	-	-	-
Dom Perignon Rosé	1200	3100	20000	-	-	-	-
Dom Perignon Gold «Édition limitée»	-	-	12000	-	-	-	-
Armand de Brignac	400	1200	5500	14000	25000	35000	45000
Armand de Brignac Rosé	900	2100	8000	21000	34000	49000	65000

## LES BLANCS

	75 cl	Magnum	Jéroboam	Réhoboam
	Bouteille(75cl)	Mag (1,5l)	Jéro (3l)	Rého (5l)
<b><u>Côtes de Provence</u></b>				
Château Peyrassol «Cuvée Les Palmiers»	65	130	-	-
Château Saint-Maur « Cru Classé » Cuvée L'Excellence	80	-	-	-
Château Minuty «Blanc et Or»	85	170	-	-
Domaines Ott «Blanc de Blancs»	90	195	480	-
<b><u>Vallée du Rhône</u></b>				
Condrieu «La Caille», Domaine Pichat 2014	120	-	-	-
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Janasse 2016	120	-	-	-
<b><u>Bourgogne</u></b>				
Chablis «Grand Régnard» 2016	75	160	-	-
Chassagne-Montrachet «1 <sup>er</sup> Cru Les Chaumées», Bruno Colin 2016	180	400	-	-
Meursault «1 <sup>er</sup> Cru les Poruzots» Henri Boillot 2016	210	-	-	-
Corton-Charlemagne «Grand Cru» Henri Boillot 2016	440	-	-	-
Batard-Montrachet «Grand Cru» Henri Boillot 2012-2013-2015	1500	2550	-	-
Montrachet «Grand Cru» Bouchard Père & fils 2011	1700	-	-	-
Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2013	18500	-	-	-
Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2011	17500	-	-	-
<b><u>Vallée de la Loire</u></b>				
Pouilly-Fumé, Domaine de Ladoucette 2015	85	170	-	450
Sancerre «Grande Cuvée» Comte Lafond 2015	85	170	-	-
Pouilly-fumé «Baron de L» Domaine de Ladoucette 2014	160	330	-	-
<b><u>Sauternes</u></b>				
Château d'Yquem 1999	900	-	-	-

## LES ROSÉS

	75 cl	Magnum	Jéroboam	Mathusalem	Salmanazar
<b><u>Côtes de Provence</u></b>					
Château Peyrassol «Cuvée Les Palmiers»	60	130	250	600	-
Peyrassol «Le Clos Peyrassol»	80	160	-	-	-
Domaine Sainte-Marie «Cuvée Papparazzi» Bio	60	120	290	-	-
Domaine La Rouillère «Grande Réserve»	65	130	290	650	-
Château Saint-Maur «Cru Classé» Cuvée L'Excellence	80	160	350	900	-
Domaines Ott «Château Romassan»	90	195	480	1400	-
Château Minuty «Rose & Or»	85	170	350	900	-
Château Minuty «281»	130	270	600	-	-
Château Maïme «Vin Casher»	130	-	-	-	-
Château D'Esclans «Whispering Angel»	70	150	310	680	1100
Château D'Esclans «Garrus» Sacha Lichine	280	610	1250	-	-

## LES ROUGES

	75 cl	Magnum
<b><u>Côtes de Provence</u></b>		
Château D'Esclans «Déesse» 2013	85	-
Château Minuty «Rouge & Or» 2016	90	-
<b><u>Vallée de la Loire</u></b>		
Sancerre «Grande Cuvée» Comte Lafond 2013	85	165
<b><u>Vallée du Rhône</u></b>		
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Janasse 2013 Vieilles Vignes	160	-
Côte-Rôtie «La Landonne» E. Guigal 2012	980	-
<b><u>Bourgogne</u></b>		
Nuits-Saint-Georges «Clos St Marc» Patrice Rion 2011	220	-
Nuits-Saint-Georges «Clos de la Maréchale» J.F Mugnier 2011	230	-
Corton-Bressandes «Grand Cru» Antonin Guyon 2006-2009	195	390
Gevrey-Chambertin «Lavaux Saint-Jacques» Domaine D. Mortet 2014	320	-
Chambertin «Grand Cru» Trapet Père & Fils 2007	490	-
Richebourg «Grand Cru» A.F. Gros 2011-2012	1500	-
Romanée Saint Vivant Domaine de La Romanée Conti 2003	6300	-
<b><u>Bordeaux</u></b>		
<b><u>Margaux</u></b>		
Château Giscours 2010	280	-
<b><u>Pessac-Léognan, Graves</u></b>		
Château Haut-Bailly «Grand Cru Classé» 2010	440	-
Château la Mission Haut-Brion «Grand Cru Classé» 2007	1100	-
<b><u>Saint Estèphe</u></b>		
Château Ormes de Pez 2011	100	-
Les Pagodes de Cos d'Estournel 2013	120	-
Château de Pez «Cru Bourgeois» 2010	130	-
Château Cos d'Estournel «2ème Grand Cru Classé» 2000-2001	800	-
<b><u>Saint Emilion</u></b>		
Château Cheval Blanc «1er Grand Cru Classé» 2006	2600	-
Château Monbousquet «Grand Cru Classé» 2000-2003	340	-
<b><u>Saint Julien</u></b>		
Château Talbot «4ème Grand Cru Classé» 2000	500	-
Château Beychevelle «4ème Grand Cru Classé» 2000-2010	850	-
Château Ducru-Beaucaillou «2ème Grand Cru Classé» 2000-2006	900	-
<b><u>Pauillac</u></b>		
Château Latour «1er Grand Cru Classé» 1998-2001	1900	-
Château Lafite Rothschild «1er Grand Cru Classé» 2001-2011	3600	-
<b><u>Pomerol</u></b>		
La Fleur de Petrus 2008	1100	-
Petrus 1996	8700	-