

Uniquement servis sur la Terrasse Bar de 12h30 à 17h45
Service compris
(Served only on the Terrace Bar from 12h30 until 17h45 - Services and Taxes Included)

LES METS FROIDS - (Cold Dishes)

	€
Salade Niçoise, Tartine à la Tapenade <i>(Niçoise Salad, Tapenade Crouton)</i>	24
Salade César au Suprême de Poulet et Cœur de Romaine <i>(Caesar Salad of Chicken Breast and Romaine Lettuce)</i>	28
Tomates et Mozzarella di Bufala au Basilic <i>(Tomatoes and Mozzarella di Bufala in Fresh Basil)</i>	24
Salade de Pousses d'Épinards et Pommes de Terre Saumon Froid, Sauce Mayonnaise aux Herbes <i>(Norwegian Smoked Salmon Heart, Dill Sauce and Toast)</i>	26
Salade de Chair de Crabe Fraîche, Légumes Croquants Pâtes de Soba, Vinaigrette Asiatique et Coriandre Fraîche <i>(Crab Salad, Crunchy Vegetables and Soba Pasta, Asian Dressing and Fresh Coriander)</i>	32
Melon Entier Servi en Coque ou Emincé Jambon San Daniele <i>(Whole Melon in Shell or sliced with San Daniele Ham)</i>	28
Roquette aux Crevettes Roses, Tomates Cerises, Basilic et Parmesan, Pignons Grillés, Balsamique et Huile d'Olive <i>(Rocket Salad and Pink Shrimp, Cherry Tomato, Basil and Parmesan, Roast Pine Seed, Olive Oil and Balsamic Dressing)</i>	29

LES METS CHAUDS - (*Warm Dishes*)

	€
Omelette Roulée à votre Convenance, Salade et Frites <i>(Champignons, Tomate, Fromage ou Jambon)</i> <i>(Omelette with your Choice : Mushroom, Tomato, Cheese or Ham with French Fries and Salad)</i>	16
Croque Monsieur au Jambon, Salade Mesclun <i>(Croque Monsieur in Ham and Cheese, Mesclun Salad)</i>	15
Hamburger ou Cheeseburger « Charolais » Haché Minute et Pommes Frites <i>(Hamburger or Cheeseburger and French Fries)</i>	29
Assiette de Frites <i>(Portion of French Fries)</i>	7

LES SANDWICHS en Baguette à l'Ancienne (*Sandwiches in Traditionnal Bread*)

	€
Club Sandwich de Volaille Fermière ou au Saumon Fumé Salade et Pommes Gaufrettes <i>(Club Sandwich of Chicken Breast, Mixed Salad and Crisps)</i>	37
A la Parisienne <i>(Cooked Ham and Butter)</i>	15
Au Thon, Mayonnaise et Tomate <i>(Tuna Fish, Mayonnaise and Tomato)</i>	19
Au Blanc de Volaille Fermière et Tomate <i>(Chicken Breast and Tomato)</i>	18

LES GLACES ET LES DOUCEURS

(Ice Cream and Sweetness)

Coupe de Framboises Melba 18€

*Framboises Fraîches, Glace Vanille, Jus de Framboise, Crème Chantilly
Amandes Effilées Toastées
(Raspberry Melba : Fresh Raspberries, Raspberry Juice, Chantilly
Toasted Slivered Almond)*

Coupe Dame Blanche 14€

*Glace Vanille, Sauce Chocolat, Crème Chantilly, Copeaux de Chocolat
(Dame Blanche Ice Cream : Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Chantilly
Chocolate Shavings)*

Chocolat ou Café Liégeois 14€

(Chocolate or Coffee Liegeois)

Coupe de Fraises Melba 18€

*Fraises Fraîches, Glace Vanille, Coulis de Fraise, Crème Chantilly, Amandes
Effilées Toastées
(Strawberry Melba : Fresh Strawberries, Vanilla Ice Cream, Strawberry Puree, Chantilly
Toasted Slivered Almond)*

Sorbets et Glaces Maison du Moment 18€

*Trois Boules de Glace au Choix, Crème Chantilly, Fruits d'Été
Croquet aux Amandes
(Home Made Sorbet and Ice Cream : Three Flavoured Ice Cream, Chantilly
Summer Fruits, Almond Biscuit)*

Cornet ou Magnum (à demander au bar) 3€ ou 4€

(Cone and Magnum - Ask at the Bar)

Coupe de Fruits Rouges selon Saison 26€

(Bowl of Red Fruits According to Season)

Pâtisseries Maison du Buffet 21€

(Selection of Pastries Home Made from the Buffet)

(Toutes nos Coupes de Glaces sont servies sur la Terrasse Bar)

(Served only on the Terrace Bar)

LES SOFTS

EAUX MINERALES

	€
Evian, Perrier, Vichy St Yorre (33cl)	6
Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino (50 cl)	7
Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier (litre)	9
Chateldon (75 cl)	9

SODAS

	€
Coca, Coca –Light, Coca Zéro (33 cl)	9
Schweppes (33 cl)	9
Orangina (25 cl) , Limonade (25 cl)	9
Ice Tea (25 cl)	9
Red Bull (25 cl)	9
Fever Tree Tonic Water (20 cl)	9
Fever Tree Ginger Ale (20 cl)	9
Fever Tree Ginger Beer (20 cl)	9
San Bitter (10 cl)	9

LE CAFE

	€
Café Nespresso	7
<i>Espresso forte / lungo leggero / ristretto / décaféinato</i>	
Double Café	9
Cappuccino / Café au Lait	9
Latte Macchiato	11

LES VINS

LE VERRE (16 CL)

VINS ROUGES DE PROVENCE

	€
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>La Londe</i>	12
By Ott / <i>Taradeau</i>	12
Château Minuty / <i>Gassin</i>	12

VINS BLANCS ET EFFERVESCENTS

	€
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>La Londe</i>	12
By Ott / <i>Taradeau</i>	12
Prosecco / <i>Riccadona / extra Dry</i>	13

VINS ROSES DE PROVENCE

	€
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>La Londe</i>	12
By Ott / <i>Taradeau</i>	12
Château Minuty Prestige / <i>Gassin</i>	13
Château Barbeyrolles / <i>Gassin</i>	13
Château Minuty Rose et Or / <i>Gassin</i>	13

LA BOUTEILLE (75 CL) ET (50 CL)

VINS ROUGES DE PROVENCE

	€
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>La Londe</i>	58
By Ott / <i>Taradeau</i>	58
Château Minuty / <i>Gassin</i> / <i>½ bouteille</i>	31

VINS BLANCS ET EFFERVESCENTS

	€
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>La Londe</i>	58
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>½ bouteille</i>	31
By Ott / <i>Taradeau</i>	58
Prosecco / <i>Riccadona</i> / <i>extra Dry</i>	60

VINS ROSES DE PROVENCE

	€
Sainte Marguerite Cru Classé (Vin Biologique) / <i>La Londe</i>	58
By Ott / <i>Taradeau</i>	58
By Ott / <i>Taradeau</i> / <i>½ bouteille</i>	31
Château Minuty Prestige / <i>Gassin</i>	68
Château Minuty Prestige / <i>Gassin</i> / <i>½ bouteille</i>	45
Château Barbeyrolles / <i>Gassin</i>	75
Château Minuty Rose et Or / <i>Gassin</i>	75