

CARTE SNACK

Service de 15h00 à 17h00

- From 3pm to 5pm -

Tartare de bœuf assaisonné à votre convenance	23 €
Pommes frites et salade mesclun <i>Beef tartar prepared to your liking, french fries, mixed leaves salad</i>	
La Salade Niçoise, thon grillé	24 €
Laitue, tomate, poivrons, concombre, radis, anchois, œuf dur, olives Assaisonnement d'huile d'olive et jus de citron <i>Salad with grilled tuna, lettuce, tomato, sweet bell pepper, cucumber, radish, anchovies, boiled egg, olives, olive oil and lemon juice</i>	
Les Césars	
Salade, croûtons, parmesan, anchois et lard <i>Caesar salad, crouton, Parmesan cheese, anchovies, bacon</i>	
Végétarienne à l'avocat - <i>vegetarian with avocado</i>	18 €
Blanc de poulet grillé - <i>with grilled chicken</i>	21 €
½ homard grillé – <i>with ½ grilled lobster</i>	39 €
Le Traditionnel ou cheeseburger	23 €
Pommes frites et salade mesclun <i>Hamburger or cheeseburger, french fries and mixed salad leaves</i>	
Panini Norvégien	19 €
Saumon fumé, crème Philadelphia à l'aneth et à l'oignon blanc, salade mesclun <i>Panini sandwich with smoked salmon</i> <i>Cream cheese with dill and with onions, mixed salad leaves</i>	
Panini Végétarien	16 €
Tomate confite, aubergine et courgette grillées, mozzarella, feuilles de roquette, Salade mesclun <i>Preserved tomato, grilled eggplant and zucchini, mozzarella cheese, rocket salad</i> <i>Mixed salad leaves</i>	

Les Desserts

Roulé au citron <i>Lemon roll</i>	9 €
Tarte ou dessert du jour <i>Tart or dessert of the day</i>	9 €
Pot de glace maison aux deux parfums (25cl) <i>Homemade ice cream pint with two flavours (25cl)</i> Glace vanille et fraise – <i>Vanilla and strawberry ice cream</i> Glace vanille et chocolat – <i>Vanilla and chocolate ice cream</i> Glace caramel et fève de tonka – <i>Caramel and tonka bean ice cream</i> Sorbet fruits exotique et noix de coco – <i>Exotic fruits and coconut sorbet</i> Sorbet framboise et rose – <i>Raspberry and rose sorbet</i> Sorbet fraise et citron jaune – <i>Strawberry and lemon sorbet</i>	13 €

Les Boissons Chaudes

Cafés - Coffee Espresso, Décaféiné, Ristretto, Noisette, <i>Espresso, Decaffeinated coffee, Ristretto, Macchiato</i>	6 €
Cappuccino, double espresso, café au lait, latte macchiato, chocolat chaud <i>Cappuccino, double espresso, latte, latte machiatto, hot chocolate</i>	8€
Thés–Tea English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Sencha	7 €
Infusion – Infusion Menthe fraîche, Verveine, Camomille, Tilleul <i>Fresh mint, Lemon vervena, Camomille, Lime blossom</i>	7 €
Thés glacés ou Café glacé – Iced teas or Iced coffee Nos thés glacés sont préparés à base de Darjeeling ou de sencha <i>Our ice teas are prepared with Darjeeling or sencha tea</i>	12 €

Les Boissons Fraîches

Eaux Plates – <i>Still Waters</i>	100 cl
Vittel	7 €
Evian	7 €
Eaux Gazeuses – <i>Sparkling Waters</i>	
San Pellegrino, Badoit	7 €
Eau de Perrier	7 €
Perrier 75 cl	7 €
Eaux Plates – <i>Still Waters</i>	50 cl
Vittel	5 €
Evian	5 €
Eaux Gazeuses – <i>Sparkling Waters</i>	
San Pellegrino, Badoit	5 €
Eau de Perrier	5 €
Perrier 33 cl	4.50 €
Jus de fruit – <i>Fruit juice</i>	6 €
Pomme, tomate, airelle, passion, abricot	
<i>Apple, tomato, cranberry, passion fruit, apricot</i>	
Jus frais – <i>Freshly squeezed juice</i>	7 €
Orange, pamplemousse, ananas, kiwi,	
<i>Orange, grapefruit, pineapple, kiwi,</i>	
Sodas – <i>Soft Drinks</i>	
Schweppes Ginger Ale 25 cl	6 €
Schweppes Indian Tonic 25 cl	6 €
Seven Up 25 cl , Orangina 25 cl	6 €
Coca Cola 33 cl	6 €
Coca Cola Light 33 cl	6 €
Coca Cola Zéro 33 cl	6 €
Ice Tea 33cl	6 €
Bière – <i>Beer</i>	33cl
Heineken Pression – <i>Draft</i>	7 €
Kronenbourg 1664	9 €
Heineken	9 €
Carlsberg	9 €
Loirette	11 €
Corona	11 €
Buckler (sans alcool – <i>alcohol free</i>)	7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération – Drink responsibly

La Sélection de Vins

CHAMPAGNE ET VINS PÉTILLANTS	12cl	75cl
Prosecco Brut Casa Vittorino DOCG	9 €	50 €
Champagne Charles Heidsieck Brut réserve	18 €	98 €
Champagne Duval Leroy Rosé Prestige	20 €	120 €
Champagne Diamant « Blanc de Blanc » Vranken 2007		135 €
VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>	15cl	75cl
Château des Selves « Egérie », IGP Var 2015	9 €	35 €
Domaine Grand Boise, Provence 2016	9 €	42 €
Sancerre « La Mercy-Dieu », Domaine Bailly Reverdy, Loire 2015	10 €	45 €
Domaine Saint Julien d'Aille « Cuvée Imperator » Vidauban 2015	11 €	50 €
Chablis « Saint Pierre » Domaine J&S Dauvissat, Bourgogne 2015	12 €	55 €
Château Minuty « Blanc et Or », Provence 2016	14 €	68 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération – Drink responsibly

VINS ROSÉS – *ROSÉ WINES* **15cl 75cl**

Domaine Gavoty, « La Cigale Gris » VdP du Var, Cabasse	8 €	35 €
Château Les Amoureuses, « Loverose » VdP Méditerranée, 2015	9 €	40 €
Domaine de Marchandise, Roquebrune sur Argens 2014	10 €	45 €
Château Miraval « Pink Floyd », Correns 2015	12 €	55 €
Château d'Esclans « Whispering Angel » Côtes de Provence 2015	12 €	55 €
Château Minuty « Rose et Or », Provence 2016	14 €	68 €

VINS ROUGES – *RED WINES* **15cl 75cl**

Château Les Amoureuses, « Terre A » VdP Méditerranée, 2011	9 €	35 €
Domaine des Roches blanches, « Cabernet Sauvignon » 2012	10 €	46 €
Château Les Valentines, La Londe Les Maures 2013	11 €	55 €
Château de Sarrins, Saint Antonin du Var 2013	14 €	65 €
Château Minuty « Rouge et Or », Provence 2015	14 €	68 €

VIN DE DESSERT – *DESSERT WINE* **15cl 75cl**

Blanc d'hiver, Domaine Ampelidaé, Loire 2015	9 €	35 €
Moscato d'Asti, Aldo Vajra 2014	12 €	60 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération – Drink responsibly