

À l'apéro

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon cru, jambon blanc, Coppa, saucisson, chorizo, beurre, cornichons **20€**

PLANCHE DE FROMAGES

Roquefort, Reblochon, chèvre frais et sec, Tomme de Savoie, Gruyère **20€**

PLANCHE MIXTE

20€

Entrées

- ◆ Tartare de saumon citron vert, gingembre et noix de coco **20€**
- ◆ Salade Vietnamienne de bœuf piquante **20€**
- ◆ Rouleau de printemps **20€**
- ◆ Tomates anciennes et Mozzarella di Buffala avec jambon cru (huile d'olives bio du moulin de Cucuron) **20€**

Plats

Toutes nos viandes sont d'origine France et garnies de riz thaï et légumes frais sautés

- ◆ Riz sauté aux crevettes et calamars, et leurs légumes **22€**
- ◆ Nouilles sautées au porc **22€**
- ◆ Larmes du tigre (lanières de bœuf grillées bleues, ail frit et sauce piquante) **28€**

Desserts

- ◆ Orange ou Citron Givré **7€**
- ◆ Crème de Mascarpone aux fruits rouges et spéculoos **10€**
- ◆ Coupe Billie (pommes chaudes caramélisées, glace vanille, liqueur de café Grand Marnier) **10€**
- ◆ Brochette de fruits frais **10€**

Ces plats peuvent contenir des allergènes (gluten, œufs, crustacés, poisson, lactose, arachide, sésame, fruits à coque). Merci de demander conseil.

Vins

Côtes du Rhône AOC (Rouges)

- ◆ Côte Rôtie « Monvillage » Stephan Ogier - 2018 **68€**
- ◆ St Joseph « Maison des Alexandrins » 2019 **45€**
- ◆ St Joseph « Le passage » Stephan Ogier - 2017 **50€**
- ◆ Côte Rôtie « Les Bécasses » Chapoutier 2008 **90€**
- ◆ Magnum St Joseph Zéphane Montez - 2018 **110€**
- ◆ Croze Hermitage « Maison les Alexandrins » 2019 **42€**

Côtes du Luberon AOP

- ◆ Domaine de Marie n°1 2020 Blanc 75cl **32€**
- ◆ Domaine de Marie 2021 Rouge 75cl **30€**
- ◆ Domaine de Marie 2021 Blanc 75cl **30€**
- ◆ Domaine de Marie 2021 Rosé 75cl **30€**
- ◆ Magnum Domaine de Marie 2019 Rosé **60€**
- ◆ Petite Cavale 2016 Rouge 75 cl **38€**
- ◆ Château La Verrerie 2020 AOP Bio Rosé 50cl **23€**
- ◆ Château La Verrerie 2021 AOP Bio Rosé 75 cl **32€**
- ◆ Bastide Verrerie rouge 75 cl **32€**

Côtes de Provence AOC

- ◆ Château de Saint-Martin Cru Classé 2021 Rosé 75cl **36€**

Alsace Muscat AOC

- ◆ Muscat Vin Blanc D'Alsace 75cl **30€**

Champagnes

- ◆ Charles Heidsieck **80€**
- ◆ Veuve Virey **50€**
- ◆ Magnum Veuve Virey **100€**
- ◆ Prosecco **28€**

Cocktails

- ◆ Café Frappé **9€**
- ◆ Cocktail de fruits frais **8€**
- ◆ Spritz XXL **9€**
- ◆ Mojito **10€**
- ◆ Piscine Prosecco **6€**
- ◆ Recette maison au Prosecco **9€**

Les Boissons

- ◆ Sodas **4€**
- ◆ Eaux (50cl et 1L) **3€ ou 5€**
- ◆ Jus de fruits **4€**
- ◆ Bière **5€**
- ◆ Singha Beer Thaï **6€**