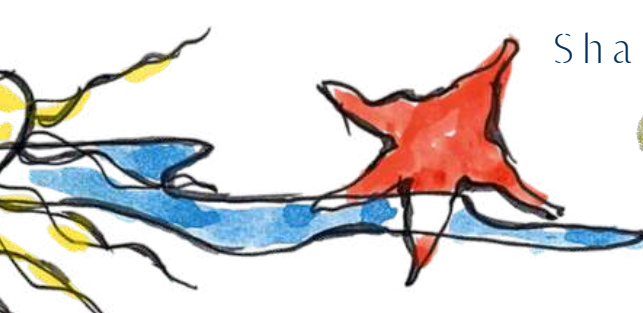


À PARTAGER

Sharing



 **CHÈVRE, MIEL & PAIN D'ÉPICES** 16 €

Goat cheese, honey & gingerbread

PISSALADIÈRE FEUILLETÉE 22 €

*Signature Glenn Viel****

Oignons confits, anchois, olives, basilic

Freshly baked puff pastry pissaladière, onion confit, anchovies, olives & basil

SAUMON FUMÉ 70 g - 18 €

Fumé par nos soins, 140 g - 28 €

blinis & crème ciboulette

Home-smoked salmon, blinis & chive cream

CALAMARS CROUSTILLANTS 16 €

Citron vert

Crispy squid with lime

 **HOUMOUS & GUACAMOLE** 18 €

Pain pita & citron vert

Hummus & guacamole, pita bread & lime

PINSA AU PESTO ROSSO 28 €

Tomates confites, olives, parmesan & burrata crémeuse des Pouilles

Pinsa, red pesto, parmesan, olives, sun-dried tomatoes, creamy burrata from Puglia

PINSA BURRATA & TRUFFE FRAÎCHE 33 €

Burrata crémeuse des Pouilles, crème, roquette & truffe fraîche

Pinsa, creamy burrata from Puglia, cream, arugula & fresh truffle



 **Végétarien | Vegetarian**

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included

SIGNATURE



COSMO DE LA RIVIERA - 18 €

Vodka, Framboise, Soho, Cranberry, Violette

Vodka, Raspberry, Soho, Cranberry, Violet

MANGO DAIQUIRI FROZEN - 18 €

Rhum ambré, Citron vert, Mangue, Fruit de la passion

Amber rum, Lime, Mango, Passion fruit

ROYAL VERVEINE - 18 €

Limoncello infusé à la verveine, champagne

Limoncello infused with verbena, champagne

TEQUILA BLOSSOM - 18 €

Tequila, Violette, Citron vert, Ginger beer

Tequila, Violet, Lime, Ginger Beer

VILEBREQUIN ON THE BEACH

Vodka, Maraschino, Passion, Ananas, Cranberry

Vodka, Maraschino, Passion Fruit, Pineapple, Cranberry

Individuel 18 € - À partager 70 €



by Caviar Prunier

FLÛTE DE CHAMPAGNE RUINART - 19 €

Flute of Ruinart Champagne

&

Caviar Prunier Tradition Baeri

Blinis & crème fouettée

Blinis & whipped cream

cuillère / spoon 15 g - 36 €

boite / tin 30 g - 70 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*



COCKTAILS

PORNSTAR FRUITS ROUGES

Vodka, Vanille, Myrtille, Framboise

Vodka, Vanilla, Blueberry, Raspberry

LITCHI COLADA

Rhum infusé à la vanille, Coco, Litchi, Soho

Vanilla-infused rum, Coconut, Lychee, Soho

MARGARITA PÊCHE FROZEN

Tequila, Triple sec, Citron vert, Pêche, Abricot

Tequila, Triple Sec, Lime, Peach, Apricot

WHITE BLISS

Thé blanc infusé au gingembre, Gin, Pêche, Citron

Ginger infused white tea, Bartolomé Gin, Peach, Lemon

MISTRAL

Gin, Concombre, Tomate, Cerise, Romarin, Tonic mediterranean

Gin, Cucumber, Tomato, Cherry, Rosemary, Mediterranean Tonic

BERRY CRUSH - 18 €

Vodka Belvédère, Cassis, Fraise, Balsamique Framboise & Menthe

Belvédère Vodka, Blackcurrant, Strawberry, Raspberry-Mint balsamic vinegar

COCKTAIL GOURMAND - 18 €

Découverte de 6 Mini cocktails

6 Mini Cocktails to discover !

& TOUS LES CLASSIQUES...

18 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*



SPRITZ

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco

Limoncello, Prosecco

HUGO SPRITZ

Sureau, Prosecco, Citron vert, feuilles de Menthe

Saint Germain, Prosecco, Lime, Mint leaves

RED BERRIES SPRITZ

Chambord, Framboise, Prosecco

Chambord, Raspberry, Prosecco

MELON SPRITZ

Melon, Prosecco

Melon, Prosecco

RIVIERA SPRITZ

Rosé de Provence, Lavande, Pêche, Eau gazeuse

Provence Rosé, Lavender, Peach, Sparkling water

16 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*



VINS AU VERRE

By the glass



ROSÉ

LE CLOCHER, AOP Côtes de Provence	12 €
CHÂTEAU MARGUÏ, Cuvée Vilebrequin, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, Fournisseur Officiel du Festival International de Cannes	14 €
CHÂTEAU MINUTY, Rosé & Or, AOP Côtes de Provence	16 €
BASTIDE DE MARGUÏ, Château Marguï, AOP Coteaux Varois, Bio	22 €

BLANC

LE CLOCHER, AOP Côtes de Provence	12 €
CHÂTEAU MARGUÏ, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, Fournisseur Officiel du Festival International de Cannes	15 €
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, AOP Côtes de Provence	17 €
CHABLIS, Domaine Louis Moreau, AOC Chablis	18 €
BASTIDE DE MARGUÏ, Château Marguï, AOP Coteaux Varois, Bio	22 €

ROUGE

LE CLOCHER, AOP Côtes de Provence	12 €
CHÂTEAU MARGUÏ, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, Fournisseur Officiel du Festival International de Cannes	15 €
CHÂTEAU MINUTY, Rouge & Or, AOP Côtes de Provence	17 €
BASTIDE DE MARGUÏ, Château Marguï, AOP Coteaux Varois, Bio	22 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*



APÉRITIFS

Appetizers

MARTINI ROUGE ou BLANC, 6 cl	8 €
PORTO ROUGE ou BLANC, 6 cl	8 €
CAMPARI, 6 cl	8 €
PASTIS, RICARD, 4 cl	8 €
KIR, 12,5 cl	12 €
KIR ROYAL, 12,5 cl	19 €

BIÈRES

Beers

PRESSION

Draft

PRESSION HEINEKEN, 25 cl	6 €
PRESSION HEINEKEN, 50 cl	10 €
PANACHÉ, 25 cl	6 €
PANACHÉ, 50 cl	10 €
Supplément sirop - Extra syrup	+1 €

BOUTEILLE

Bottle

HEINEKEN 0°, 33 cl	7 €
CORONA EXTRA, 33 cl	7 €
CORONA CERO, 33 cl	5 €
DESPERADOS, 33 cl	7 €
BIÈRE BLANCHE HOEGAARDEN, 33 cl	8 €
IPA, 33 cl	9 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*



MOCKTAILS

PURPLE SUNSET

Violette, Citron, Cranberry, Tonic

Violet, Lemon, Cranberry, Tonic water

VIRGIN APEROL

San Bitter, Tonic

ROSÉ RUBIS

Litchi, Framboise, Vanille, Citron

Lychee, Raspberry, Vanilla, Lemon

CITRON GIVRÉ

Citron, Miel, Thym, Ginger Beer

Lemon, Honey, Thyme, Ginger Beer

PÊCHE D'AZUR

Orange, Pêche, Fraise, Eau pétillante

Orange, Peach, Strawberry, Sparkling water

MAHINA

Rosé alcool 0%, Pêche, Vanille

Alcohol Free Rosé, Peach, Vanilla



BASILIC

Pomme, Citron, Basilic

Apple, Lemon, Basil



& TOUS LES CLASSIQUES...

12 €

Prix nets en euros - Service compris | *Net prices in euro - Service included*





SOFTS

SOFTS

Sirop à l'eau	3 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Fuze Tea, Sprite, Diabolo, San Bitter	7 €
Fever Tree : Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale	7,5 €
Supplément sirop - <i>Extra syrup</i>	+1 €

JUS DE FRUITS

Fruit Juices

Pomme Bio, Orange, Fraise, Ananas, Abricot, Tomate	7 €
<i>Organic apple, Strawberry, Pineapple, Apricot, Tomato</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh Fruit Juices

Orange, Citron	9 €
<i>Orange, Lemon</i>	

EAUX MINÉRALES

Mineral Water

Vittel ou San Pellegrino, 25 cl	6 €
Vittel ou San Pellegrino, 50 cl	8 €
Vittel ou San Pellegrino, 1 L	10 €





DESSERTS

Desserts



LE CHOU XXL Crème glacée vanille, coulis de chocolat, chantilly Maison, éclats d'amandes <i>XXL choux pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade whipped cream & almond flakes</i>	14 €
GRATIN AU CHOCOLAT EN 2 CUISSONS <i>Twice-baked chocolate gratin</i>	14 €
CRÈME BRÛLÉE REVISITÉE Émulsion basilic sur une crème vanille <i>Revisited crème brûlée, vanilla custard & basil emulsion</i>	14 €
TARTE FINE AUX POMMES Cuite minute, crème glacée vanille <i>Freshly baked thin apple tart, vanilla ice cream</i>	16 €
CRÊPES SUZETTE Caramel à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanille <i>Hot crepes Suzette, caramel with orange & Grand Marnier, vanilla ice cream</i>	16 €
FRAISES RIVIERA <i>Signature Glenn Viel***</i> Crèmeux citron & menthe <i>Strawberries, lemon-mint cream</i>	19 €

FRUITS GIVRÉS

Frosted fruits

MANGUE <i>Mango</i>	demi - 26 €	CITRON <i>Lemon</i>	16 €
NOIX DE COCO <i>Coconut</i>	demi - 26 €	FRUIT DE LA PASSION <i>Passion fruit</i>	16 €



Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included





CAFÉS & THÉS

Coffee & tea



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso - Décaféiné	4,50 €
Allongé	4,50 €
Noisette	5 €
Double espresso	7 €
Café crème	7 €
Capuccino	8 €
Latte macchiato	8 €
Chocolat chaud à l'ancienne	8 €
Lait végétal : Amande, Avoine	+1 €
<i>Plant-based milk: Almond, Oat</i>	

CAFÉ GLACÉ

ICED COFFEE

Original	6 €
Caramel	7 €
Orgeat	7 €
Noisette	7 €
Vanille	7 €
Supplément - Extra Milk	+1 €
Lait d'Amande ou d'Avoine	
<i>Almond or Oat milk</i>	

THÉ GLACÉ

ICED TEA

Thé noir glacé	8 €
Supplément - Extra Milk	+1 €
Lait d'Amande ou d'Avoine	
<i>Almond or Oat milk</i>	