



TAPAS À PARTAGER



TAPAS TO SHARE

Blanc de calamar pané façon
panko japonaise, sauce cocktail
*Japanese style paned squid with
panko, cocktail dressing*

14 €

Saumon fumé par nos soins
& blinis
*Homemade smoked salmon
& blinis*

70 g - 16 € 140 g - 24 €

Huîtres N°2,
Oyster, N°2

3 pièces 6 pièces 9 pièces

**Tarifs selon origine & arrivage*

Falafel, yaourt & citron vert
Falafel, tahini yoghurt & lime

14 €

Jambon cuit italien truffé,
gressin & condiments
*Cooked Italian ham with
truffle, breadstick & condiment*

14 €

Saint Marcellin, 80 gr, rôti
au four, thym & miel de pays
*Roasted Saint Marcellin cheese,
80 gr, thyme & honey*

14 €

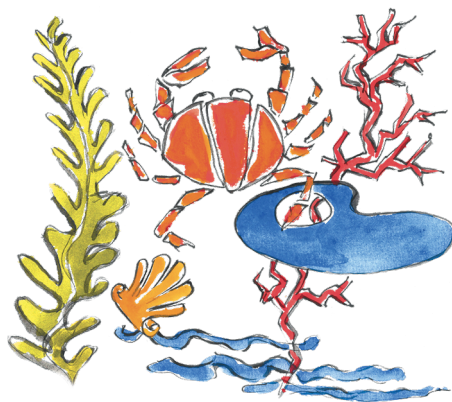
Guacamole, houmous
& pain pita
*Avocado guacamole, hummus
& pita bread*

18 €



PIZZA À LA BURRATA 24 €

Burrata crémeuse des Pouilles, tomate, aubergine & poivron confits, parmesan affiné
Creamy burrata from Puglia, preserved tomato, eggplant & pepper, parmesan cheese





COCKTAILS



18 €

VILEBREQUIN ON THE BEACH

Vodka, maraschino Luxardo, jus de fruit passion, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka, maraschino Luxardo, passion fruit juice, pineapple juice, cranberry juice

PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur de passion, purée de passion, citron vert, sirop de vanille, champagne
Vodka, passion fruit liquor, mashed passion fruit, lime, vanilla syrup, champagne

GIN PROVENÇAL

Gin Cap Côte d'Azur, tomate, concombre, romarin, Fever tree méditerranéen
Cap Côte d'Azur Gin, tomato, cucumber, rosemary, Mediterranean Fever Tree

MINT RHUM JULEP

Black Tears Rhum, sucre blanc, Angostura, feuilles de menthe
Black Tears Rum, white sugar, Angostura, mint leaves

SPICY MEZCARITA

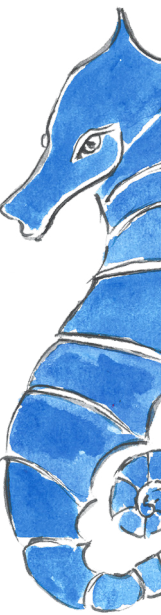
Mezcal, Cointreau, citron vert, piment rouge
Mezcal, Cointreau, lime, red pepper

HONEY MOON

Gin, liqueur de fleur de sureau, Chartreuse jaune, citron vert, jus de poire
Gin, edelflower liquor, Chartreuse jaune, lime, pear juice

MEZCAL MULE

Mezcal, citron vert, ginger beer
Mezcal, lime, ginger beer









SPRITZ

15 €

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco

ONDINE SPRITZ

Ramazotti, Prosecco, sirop de pamplemousse rose

Ramazotti, Prosecco, pink grapefruit syrup

MOCKTAILS

12 €

VIRGIN EXOTIC

Jus d'ananas, jus de banane, purée passion

Pineapple juice, banana juice, mashed passion fruit

VIRGIN BERRIES

Jus de fraise, jus de framboise, citron vert, sirop vanille

Strawberry juice, raspberry juice, lime, vanilla syrup

VIRGIN APÉROL SPRITZ

Bitter, San Pellegrino, Tonic water

VIRGIN SUNSET



Jus de pomme, jus de fraise, sirop de vanille

Apple juice, strawberry juice, vanilla syrup

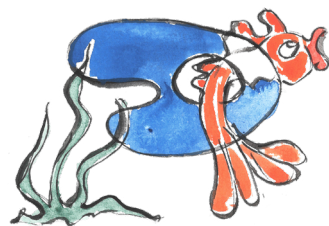


CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
RUINART, R de Ruinart, Brut	105 €	-
RUINART, Rosé	205 €	-
RUINART, Blanc de blanc	175 €	360 €
VEUVE CLIQUOT, Brut	115 €	-
DEUTZ, Brut	125 €	-
DEUTZ, Blanc de Blanc	180 €	-
MOËT & CHANDON, Brut	115 €	240 €
DOM RUINART, Blanc de Blanc, Extra Brut	350 €	-
AMOUR DE DEUTZ, 2011	360 €	-
DOM PERIGNON, 2012 & 2013	450 €	-

À LA FLUTE BY THE GLASS

RUINART, R de Ruinart, Brut, 11 cl	18 €
RUINART, R de Ruinart Brut, 15 cl, Piscine	25 €



PROSECCO & VINS PÉTILLANTS

PROSECCO & SPARKLING WINE

DIAMAS EXTRADRY BIO, 75 cl	60 €
LAMBRUSCO FONDO BELVERDE BIO, 75 cl	60 €

À LA COUPE BY THE GLASS

PROSECCO, 11 cl	12 €
LAMBRUSCO, 11 cl	12 €



MAISON FONDÉE EN 1729


Ruinart
CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS
REIMS - FRANCE



GRANDS CRUS



GREAT WINES, 75 CL

LES VINS BLANCS WHITE WINE

LA BOURGOGNE, A.O.P	75 CL
DOMAINE VOILOT-GUILLEMARD, Meursault le Pré de Manche, 2020	174 €
LES MACHERELLES, AU PIED DU MONT CHAUVE, Chassagne-Montrachet, 1er cru, 2017, 2018	230 €
LES ENSEIGNÈRES, CHAVY-CHOUET Puligny-Montrachet, Blanc, 2020	195 €

LES VINS ROUGES RED WINE

LA BOURGOGNE, A.O.P	75 CL
DOMAINE JULIEN GÉRARD & FILS, Nuits-Saint-Georges, Aux Saints-Juliens, 2018	150 €
DOMAINE DROUHIN-LAROZE, Gevrey-Chambertin en Champs, 2018	190 €
DOMAINE HARMAN GEOFFROY, Mazis-Chambertin Grand cru, 2016	400 €
DOMAINE VOUGERAIE, LES MAZOYERES, Charmes Chambertin, Grand cru, 2018	735 €
LA VALLÉE DU RHÔNE, A.O.P	75 CL
VIEUX TÉLÉGRAPHE, Châteauneuf du pape, 2020	210 €
DOMAINE FAYOLLE FILS & FILLE, Crozes Hermitage, Les sens	210 €
LE BORDELAIS, A.O.P	75 CL
CHÂTEAU JEAN FAURE, Saint Emilion Grand Cru, 2016	125 €
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC, Pessac Leognan, 2018	150 €
CHÂTEAU TALBOT, Saint Julien, 2013	159 €
CHÂTEAU BEYCHEVELLE, Saint Julien, 2012	300 €
CHÂTEAU MARGAUX, Pavillon rouge du Château Margaux, 2011	580 €
CHÂTEAU ANGELUS, Saint Emilion Grand cru, 2014	600 €
CHÂTEAU MARGAUX, Premier Grand cru classé, 2008	1100 €



VINS ROSÉS

ROSÉ WINES



LA PROVENCE, A.O.P	37,5 CL	50 CL	75 CL	150 CL
DOMAINE DE MARCHANDISE, Côtes de Provence	-	-	49 €	-
DOMAINE LES PREYRES, Côtes de Provence, Bio	-	-	45 €	-
MINUTY, Cuvée Prestige, Côtes de Provence	-	36 €	49 €	95 €
CHÂTEAU RASQUE, Cuvée Alexandra, Côtes de Provence	-	37 €	52 €	-
FIGUIÈRE, Première de Figuière, Côtes de Provence, Bio & Vegan	-	-	51 €	-
CHÂTEAU DE MIRAVAL, Miraval, Côtes de Provence	30 €	-	56 €	110 €
BANDOL, «Les Pivelières», Bandol, Bio	-	-	55 €	-
CHÂTEAU D'ESCLANS, Whispering Angel, Côtes de Provence	35 €	-	62 €	105 €
CHÂTEAU MINUTY, Rose & Or, Côtes de Provence	-	-	68 €	120 €
CHÂTEAU DE SAINT MARTIN, Cru classé, Côtes de Provence	-	-	59 €	-
CHÂTEAU D'ESCLANS, Rock Angel, Côtes de Provence	-	-	84 €	-
DOMAINE OTT, Château de Selle, AOP, Côtes de Provence, Bio	-	-	95 €	-
CHÂTEAU MINUTY, 281, Côtes de Provence	-	-	115 €	-

AU VERRE BY THE GLASS

PIGOUDET PREMIÈRE, Côteaux d'Aix, 15 cl	11 €
CHÂTEAU MINUTY, Rose & Or, Côtes de Provence, 15 cl	14 €
CHÂTEAU D'ESCLANS, Rock Angel, Côtes de Provence, 15 cl	18 €



VINS BLANCS

WHITE WINES



LA PROVENCE, A.O.P	50 CL	75 CL	150 CL
MINUTY, Cuvée Prestige, Côtes de Provence	33 €	49 €	-
CHÂTEAU RASQUE, Cuvée Alexandra, Côtes de Provence	37 €	52 €	-
CHÂTEAU FONT DU BROC Côtes de Provence, Bio	-	45 €	-
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, Côtes de Provence	-	68 €	120 €
DOMAINE OTT, Clos Mireille, Côtes de Provence, cru classé	-	75 €	-
CHÂTEAU DE SAINT MARTIN, Cuvée Comtesse, Côtes de Provence, Cru classé, 2022	-	95 €	-

LA BOURGOGNE, A.O.P Chardonnay	37,5 CL	75 CL
DOMAINE SERVIN, Chablis	40 €	74 €
AUVIGUE HORS CLASSE, Pouilly-Fuissé	-	90 €
DOMAINE D'ARDHUY, Clos des Godeaux, Savigny-Lès-Beaunes	-	96 €
DOMAINE D'ARDHUY, Les Rognets, Ladoix 1er cru, Monopole	-	105 €

LE VAL DE LOIRE, A.O.P Sauvignon	37,5 CL	75 CL
DOMAINE REVERDY & FILS, La Villaudière, Sancerre	37 €	58 €
GILLES BLANCHET, Pouilly-Fumé	-	50 €

LA VALLÉE DU RHÔNE, A.O.P	75 CL
CAMILLE CAYRAN, Grande Réserve, Cairanne	65 €
GUY BERNARD, Bassenon, Condrieux, Viognier, 2020	102 €

L'ITALIE	75 CL
SARDAIGNE, IGT ISOLA DEI NURAGHI, Saragat, Vermentino	45 €

AU VERRE BY THE GLASS	
PIGOUDET PREMIÈRE, Côteaux d'Aix, 15 cl	11 €
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, Côtes de Provence, 15 cl	14 €
DOMAINE SERVIN, Chablis, 15 cl	18 €
DOMAINE DU TARIQUET, 1ère Grives, 15 cl	12 €



VIN ROUGES

RED WINES



LA PROVENCE, A.O.P	50 CL	75 CL
MINUTY, Cuvée Prestige	33 €	49 €
CHÂTEAU FONT DU BROCC, Côtes de Provence Bio	-	45 €
CHÂTEAU RASQUE, Pièce Noble	37 €	52 €
CHÂTEAU MINUTY, Rouge & Or	-	68 €
CHÂTEAU MINUTY, Gabriel	-	115 €

LA BOURGOGNE, A.O.P	75 CL
DOMAINE D'ARDHUY, 1er cru, Savigny-Lès-Beaunes, Aux Cloux	75 €
DOMAINE DES CHAUCHOUX, Rully Chaponnière	82 €
LOUIS LATOUR, Chassagne-Montrachet	125 €
DOMAINE MICHEL BOUZEREAU, Pommard Vieilles Vignes	130 €

LE VAL DE LOIRE, A.O.P	37,5 CL	75 CL
DOMAINE REVERDY & FILS, Héritage, Sancerre, Fût de Chêne, Pinot Noir	40 €	65 €
CHÂTEAU DU BELLAY, Vieilles Vignes, Saumur Champigny, Cabernet Franc, 2017	-	58 €

LA VALLÉE DU RHÔNE, A.O.P	75 CL
CAMILLE CAYRAN, Cairanne, Les Voconces	52 €
CAMILLE CAYRAN, Gigondas, Bio	63 €
DOMAINE GUY BERARD, Les Méandres, Côte-Rôtie, 2020	59 €

LE BORDELAIS, A.O.P	75 CL
BRIO DE CANTENAC BROWN, Margaux, 2015	95 €
CHÂTEAU GLORIA, Saint Julien, 2017	89 €
FLEUR DE PEDESCLAUX, Pauillac, 2018	75 €
CHÂTEAU CLOS DE SALLES, Pomerol, 2011	108 €
CHÂTEAU CLAUZET, Saint Estèphe, 2015	74 €
CHÂTEAU CHASSE SPLEEN, Moulis en Médoc, 2017	105 €
GISCOURS, Haut-Médoc, 2016	78 €

L'ITALIE	75 CL
LUPO MERAVIGLIA, TRE DI TRE, IGPT Puglia, 2021	45 €
VILLA CALCINAIA, DOCG Chianti Classico, Bio, 2019	62 €

AU VERRE BY THE GLASS

CHÂTEAU HAUT-MAURAC, BELLECOUR, Médoc, 15 cl	11 €
CHÂTEAU MINUTY, Rouge & Or, Côtes de Provence, 15 cl	14 €
BRIO DE CANTENAC BROWN, Margaux, 2015, 15 cl	18 €

APÉRITIFS



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



SPIRITUEUX

WHISKY

JACK DANIEL'S	13 €
BLACK LABEL	15 €
TALISKER STORM, Whisky Tourbé	15 €
AKASHI WHITE OAK BLENDER	16 €
GLENMORANGIE, 18 ans	30 €

GIN

BOMBAY SAPHIRE	14 €
HENDRICK'S	16 €

TEQUILA

CAMINO	11 €
--------	------

RHUM

HAVANA AMBRÉ	12 €
DIPLOMATICO	15 €
BAYOU RESERVE	18 €
ZACAPA	24 €
ZACAPA XO	30 €
KUNA "DAVIDOFF"	40 €

VODKA

ZUBROWSKA	12 €
GREY GOOSE	16 €
BELVÉDÈRE	16 €
Supplément soda	4 €

DISGESTIFS



CALVADOS

LE CONFRONTAIS	16 €
PAR CHRISTIAN DROUIN	16 €

ARMAGNAC

ARMIN, 10 ANS, BAS ARMAGNAC	16 €
-----------------------------	------

COGNAC

REMY MARTIN VSOP	16 €
HENNESSY XO	25 €

POIRE WILLIAMS	12 €
GET 27	12 €
GRAND MARNIER	12 €
GRAPPA	12 €
LIMONCELLO	12 €

SOFTS & BIÈRES

SOFTS & BEERS

SOFTS

Sirop à l'eau	3 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Fuze Tea, Tropic, limonade, Diabolo, San bitter	7 €
Fever Tree Tonic water, Fever Tree Ginger Beer	7,5 €
Supplément sirop	+ 1 €

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

ORANGE BIO, POMME BIO, FRAISE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE <i>Organic orange, organic apple, strawberry, pineapple, apricot, tomato</i>	7 €
--	-----

JUS DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT JUICES

ORANGE, CITRON <i>Orange, lemon</i>	9 €
--	-----

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

PERRIER, 33 CL	7,5 €
EVIAN OU BADOIT, 50 CL	6 €
EVIAN OU BADOIT, 1 L	10 €

BIÈRES BEERS

PRESSION HEINEKEN, 25 CL	5,5 €
PRESSION HEINEKEN, 50 CL	10 €
PANACHÉ, 25 CL	6 €
PANACHÉ, 50 CL	10 €
HEINEKEN 0°, 33 CL	7 €
CORONA, 33CL	8 €
LIEFMANS FRUITESSE, 25 CL	8 €
IPA, 33 CL	9 €



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE 9 €

CHOCOLAT NOIR À L'ANCIENNE

CHOCOLAT AU LAIT

CHOCOLAT BLANC SATIN

« CHOCO CHAMALLOW »

CAFÉ COFFEE

Espresso / Déca	4,20 €
Américain / US	4,50 €
Double espresso	6,50 €
Noisette	4,50 €
Café crème	6 €
Capuccino	6 €
Affogato, espresso & crème glacée vanillée	9 €

LATTE MACCHIATO

Original	6 €
Caramel	7 €
Spéculos	7 €
Noisette	7 €

THÉ TEA 9 €

THÉ MAROCAIN,
Menthe fraîche, pignons de pain grillés
Fresh mint, toasted bread pinions

THÉ EXOTIQUE,
Ananas, citron vert, passion
Pineapple, lime, passion fruit

THÉ D'HIVER, Pomme, cannelle
Apple, cinnamon

THÉ PROVENÇAL, Romarin, citron
Rosemary, lemon

BOÎTE À THÉS : Découvrez nos thés & infusions LYDIA GAUTHIER 6 €

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE caramélisée <i>French crème brûlée with caramelized sugar</i>	12 €	COOKIE MINUTE, Crème glacée vanillée, chantilly, sauce au chocolat & caramel, amandes effilées <i>Cookie "minute", vanilla ice cream, whipped cream, chocolate & caramel dressing, silvered almonds</i>	14 €
TARTE FINE AUX POMMES CUITE MINUTE, <i>Hot Apple pie «minute»</i>	14 €		
MOELLEUX TRADITIONNEL & coeur coulant au chocolat Gianduja, crème glacée vanillée <i>Hot chocolate cake with flowing Gianduja chocolate heart, vanilla ice cream</i>	14 €	CRÊPES SUZETTE, Sauce à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanillée, servies chaudes <i>Hot crepes Suzette, caramel with orange & Grand Marnier, vanilla ice cream</i>	15 €
TIRAMISU GOURMAND, Caramel beurre salé & biscuit breton <i>Tiramisu with salted caramel butter & shortbread biscuit</i>	14 €	CAFÉ GOURMAND & MIGNARDISES <i>Coffee served with small desserts</i>	15 €



DESSERT DU MOMENT,



Selon les envies d'Eva !

Dessert of the moment, according Eva !



GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBET



by Philippe Faur, Artisan & Maître Glacier

GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, nougat, pain d'épices

Ice cream : vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, nougat, gingerbread

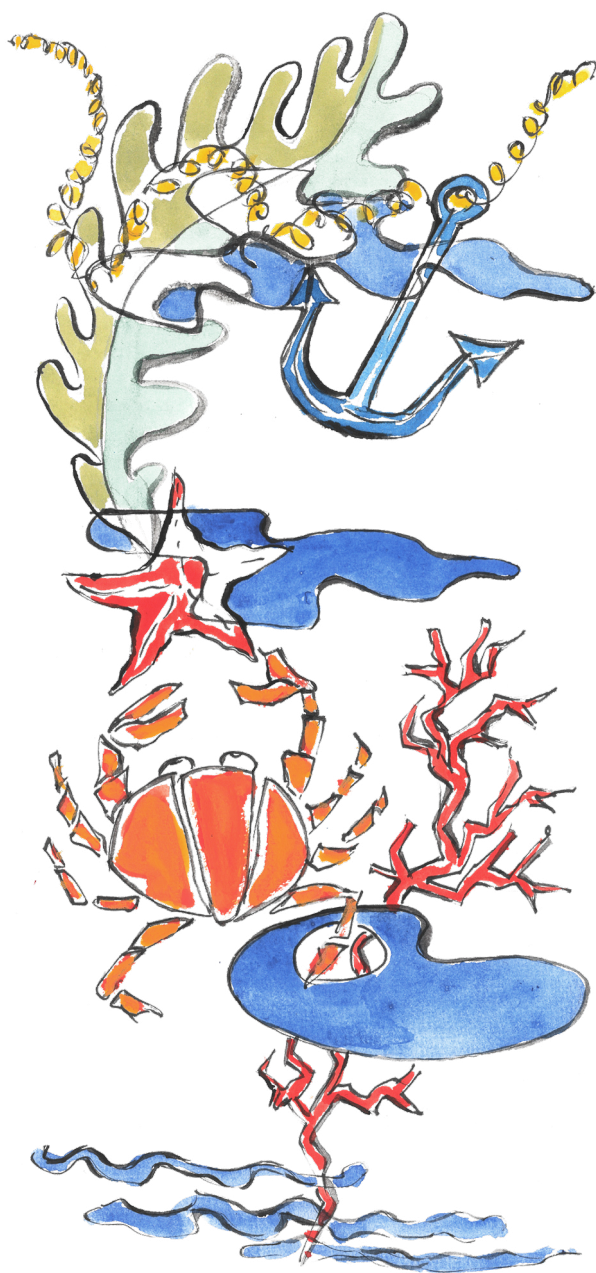
SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert, poire

Strawberry, mango, cocoa, lime, pear

2 boules / scoops - 10 €

3 boules / scoops - 14 €



L'ONDINE

&

VILEBREQUIN
la plage

64 Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

04 93 94 23 15

booking.ondine@vilebrequinlaplage.com

www.vilebrequinlaplage.com