

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 - 26 €

Croque Monsieur au jambon
de dinde truffé
*«Croque Monsieur» with truffled
turkey ham*

15 €

Falafel, yaourt & citron vert
Falafel, yoghurt & lime

14 €

Petits farcis niçois maison
parfumés au boeuf, porc &
basilic 3 pièces
*Homemade small «Niçois»
vegetable stuffed with beef, pork
& basil - 3 pieces*

21 €

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

18 €

Caviar Oscietre 30g KASPIA,
crème ciboulette & brioche
Chive cream & brioche

79 €



PINSA



Tomate, burrata des Pouilles, roquette & pesto rosso
Tomatoe, burrata from Puglia, arugula & pesto rosso

25 €

Crème de truffe, burrata des Pouilles & truffe fraîche
Truffle cream, burrata from Puglia & fresh truffle

31 €

CLUB «ONDINE» *

Émincé de poulet ou saumon fumé, frites fraîches
Chopped chicken or smoked salmon, fresh fries

26 €

*Servi au déjeuner uniquement / Available for lunch only.



COCKTAILS

18 €



VILEBREQUIN ON THE BEACH

Tequila infusée au poivron, Mezcal, citron vert, agave épicée, pamplemousse, piment
Pepper-infused Tequila, Mezcal, lime, spicy agave, grapefruit, pepper

VENDÔME TURTLES

Vodka, Chambord, citron vert, framboise, menthe, limonade
Vodka, Chambord, lime, raspberry, mint, lemonade

PHOTOSHOOT

Vodkas Stoli vanille & Eristoff black, raisin noir, cerise, cranberry
Vanilla Stoly & black Eristoff Vodkas, black grapes, cherry, cranberry

MIDNIGHT

Jack Daniel's ou Jack Fire ou Jack Honey au choix, liqueur d'orange, citron jaune, limonade
Choice between Jack or Jack Fire or Jack Honey, orange liquor, lemon, lemonade

MISTRAL

Gin Bartolomeo, liqueur de thym, tomate cerise, concombre, romarin, tonic
Bartolomeo Gin, thyme liquor, cherry tomatoe, cucumber, rosemary, tonic water



NOUMÉA SEA CHELLS

Pisco infusé aux baies roses, Chartreuse jaune, ginger ale, cardamome
Pisco infused with pink berries, Chartreuse, ginger ale, cardamom

MAHINA

Vin rosé, pêche blanche, vanille
Rosé wine, white peach, vanilla



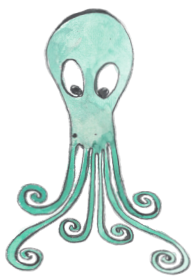
EIFFEL TURTLE

Gin Hendrick's, citron vert, gingembre, champagne
Hendrick's Gin, lime, ginger, champagne

COCKTAIL GOURMAND

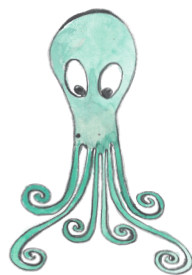
6 mini cocktails selon la créativité de Jérôme
6 small cocktails according to our barman, Jérôme's creativity





SPRITZ

16 €



APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco

SAINT GERMAIN SPRITZ

Saint Germain, Prosecco

ONDINE SPRITZ

Ramazotti, Prosecco, pamplemousse rose

Ramazotti, Prosecco, pink grapefruit

LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur de citron, Prosecco

Lemon liquor, Prosecco

VIOLETTE SPRITZ

Liqueur de violette, Prosecco

Violet liquor, Prosecco

GRANNY SPRITZ

Liqueur de pomme, Prosecco

Apple liquor, Prosecco

BELHARRA SPRITZ

Liqueur de framboise, romarin & Prosecco

Raspberry liquor, rosemary, Prosecco





MOCKTAILS

12 €

MANTA

Pamplemousse frais, cerise, poivre sichuan, tonic
Fresh grapefruit, cherry, sichuan pepper, tonic water

SPLASH

Gin sans alcool au yuzu, citron jaune, basilic frais
Yuzu soft Gin, lemon, fresh basil

MOOREA

Fruit de la passion, ananas, agave épicée, citron vert
Passion fruit, pineapple, spicy agave, lime

TAHITI FLOWER

Infusion pois papillon, agave, limonade
Butterfly pea infusion, agave, lemonade

NUAGE

Fraise, framboise, vanille, citron vert
Strawberry, raspberry, vanilla, lime

VIRGIN APEROL

San Bitter, tonic - *San Bitter, tonic water*



DETOX

12 €

SUNNY

Orange, citron, carotte
Orange, lemon, carrot

GREEN

Pomme granny, celeri, concombre
Granny apple, celery, cucumber

GOLD

Gingembre, citron, miel
Ginger, lemon, honey

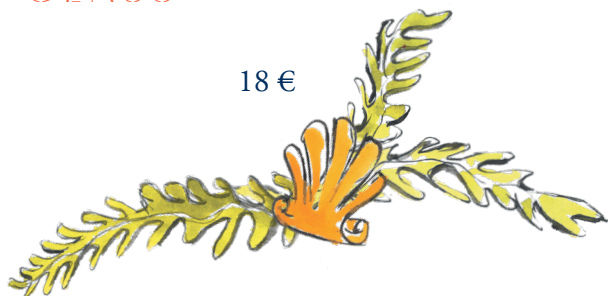


CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
RUINART, R de Ruinart, Brut	105 €	240 €
RUINART, Rosé	205 €	-
RUINART, Blanc de blanc	175 €	360 €
VEUVE CLIQUOT, Brut	115 €	-
DEUTZ, Brut	125 €	-
DEUTZ, Blanc de Blanc	180 €	-
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, 15 cl	18 €
------------------------------------	------



PROSECCO & VINS PÉTILLANTS

PROSECCO & SPARKLING WINE

DIAMAS EXTRADRY BIO, 75 cl	45 €
LAMBRUSCO FONDO BELVERDE BIO, 75 cl	45 €

À LA COUPE BY THE GLASS

PROSECCO, 11 cl	10 €
LAMBRUSCO, 11 cl	10 €





GRANDS CRUS



GREAT WINE, 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 GUY BERNARD, Les Méandres, Côte Rôtie, 2020	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 €	-
CHÂTEAU MARGÜI, AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, 2023	-	-	67 €	-
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 €	-
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 LA MASCARONNE, AOP, Côtes de Provence, Bio	-	-	68 €	-
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 €	225 €

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 MARGÜI AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, 2023	-	67 €	-
CHÂTEAU MINUTY, Blanc & Or, Côtes de Provence	-	68 €	120 €
CHÂTEAU LA MASCARONNE, AOP, Côtes de Provence, Bio	-	68 €	-
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	75 CL
GILLES BLANCHET, Pouilly-Fumé	50 €

LA VALLÉE DU RHÔNE, A.O.P	75 CL
CAMILLE CAYRAN, Grande Réserve, Cairanne	65 €

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 D'ARDHUY, Les Rognets, Ladoix 1er cru, Monopole	20 €
DOMAINE DU TARIQUET, 1ère Grives, 15 cl	12 €



VINS ROUGES

RED WINES



LA PROVENCE, A.O.P

	50 CL	75 CL
--	-------	-------

MINUTY, Cuvée Prestige	33 €	49 €
CHÂTEAU MARGÜI,	-	52 €
AOP Coteaux Varois en Provence, Bio, 2023		
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,	40 €	65 €
Sancerre, Fût de Chêne, Pinot Noir		
CHÂTEAU DU BELLAY, Vieilles Vignes,	-	58 €
Saumur Champigny, Cabernet Franc, 2017		

LA VALLÉE DU RHÔNE, A.O.P

	75 CL
--	-------

CAMILLE CAYRAN, Cairanne, Les Voconces	52 €
CAMILLE CAYRAN, Gigondas, Bio	63 €
DOMAINE FAYOLLE FILS & FILLE, Crozes-Hermitage, Les Pontaix	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 €

RHUM

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

GIN

BOMBAY SAPHIRE	14 €
BARTOLOMEO	16 €
HENDRICK'S	16 €
YUNO (SANS ALCOOL)	14 €

VODKA

STOLI	12 €
GREY GOOSE	16 €
BELVÉDÈRE	16 €
Supplément soda	+ 4 €

TEQUILA

CAMINO	6 €	11 €
MILAGRO SILVER	7 €	14 €
PATRON REPOSADO	9 €	18 €

SHOOTER 4 CL



DIGESTIFS

CALVADOS

LE CONFRONTAIS	
PAR CHRISTIAN DROUIN	16 €

COGNAC

REMY MARTIN VSOP	16 €
HENNESSY XO	25 €

ARMAGNAC

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

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, Coca-Cola Cherry, Fanta Orange, Fuze Tea, Tropico, Sprite, Diabolo, San Bitter	7 €
Fever Tree Tonic water, Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Ginger Ale	7,5 €
<i>Supplément sirop</i>	+ 1 €

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

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

JUS DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT JUICES

ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	9 €
<i>Orange, lemon, grapefruit</i>	

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

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

BIÈRES BEERS

PRESSON HEINEKEN, 25 CL	5,5 €
PRESSON 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 €



CAFÉS & THÉS

COFFEES & TEAS

CAFÉ GLACÉ ICED COFFEE 9 €

Original / caramel / spéculos / noisette
original / caramel / speculos / hazelnut

Lait d'amande, de soja, ou d'avoine
Almond, soy, or oat milk +1 €

CAFÉ COFFEE

Espresso / Déca 4,20 €

Américain / US 4,50 €

Double espresso 6,50 €

Noisette 4,50 €

Café crème 6 €

Capuccino 6 €

Chocolat chaud 7 €

Hot chocolate

THÉ GLACÉS ICED TEA 9 €

MENTHE

Mint iced tea

PÊCHE

Peach iced tea

EXOTIQUE

Passion fruit iced tea

CITRON

Lemon iced tea

BOÎTE À THÉS :

Découvrez nos thés & infusions LYDIA GAUTHIER

6 €



DESSERTS

DESSERTS

AFFOGATO, Espresso & crème glacée vanillée <i>Espresso coffee & vanilla ice cream</i>	9 €	CHOU XXL façon profiterole <i>Vanilla ice cream puff, profiterole style</i>	15 €
TARTE FINE AUX POMMES CUITE MINUTE, <i>Hot Apple pie «minute»</i>	14 €	PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, Chantilly Maison <i>Pavlova with exotic fruits, whipped cream</i>	15 €
COOKIE MINUTE Pistache & framboise <i>Cookie "minute" with pistacchio & raspberry</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 €
MOELLEUX TRADITIONNEL Coeur coulant au chocolat Gianduja, crème glacée vanillée <i>Hot chocolate cake with flowing Gianduja chocolate heart, vanilla ice cream</i>	14 €	CAFÉ ou THÉ GOURMAND & MIGNARDISES <i>Coffee or tea served with small desserts</i>	15 €

PASTÈQUE ou ANANAS ou MELON <i>Watermelon or pineapple or melon</i>	16 €	ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruits platter</i>	22 €
FRUITS ROUGES <i>Red fruits</i>	19 €	PLATEAU DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruits platter</i>	39 €

GLACES & SORBETS

ICE CREAM & SORBET

by Philippe Faur, Artisan & Maître Glacier

GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, banane pécan caramel
Ice cream : vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, caramel & pecan banana

SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert, poire, thé vert matcha
Strawberry, mango, cocoa, lime, pear, matcha green tea

1 boule / scoop - 5 €
2 boules / scoops - 10 €
3 boules / scoops - 14 €