

ALCOOLS

Ricard	4cl	8
Château des Cressauds, Pastis Millésime 2017	4cl	10
Lillet Blanc ou Rosé	6cl	10
Vodka Guillotine Original	4cl	16
Vodka Guillotine Héritage	4cl	19
Whisky Bulleit Bourbon 10ans	4cl	17
Whisky Ardbeg an Oa	4cl	19
Zacapa Edition Negra	4cl	22
Gin Bombay Sapphire	4cl	15
Carlsberg	33cl	10

SOFTS

Evian / Badoit	75cl	8
Soda (Coca Cola, Coca Zéro, Schweppes Agrumes, Perrier)	33cl	7
Jus de Fruits (Orange, Fraise, Ananas, Tomate)	33cl	9

BOISSONS CHAUDES

Expresso		5
Double Expresso		8
Sélection de thés et infusions Palais des Thés		7



CUISINE CRUDO AU COUCHER DU SOLEIL

Planche de sashimi à partager <i>Sashimi platter to share</i>	35
Tartare de saumon mangue et avocat <i>Salmon tartar with mango and avocado</i>	21
Tartare de thon rouge de Méditerranée aux saveurs asiatiques <i>Mediterranean Red Tuna tartar with asian flavors</i>	21
Ceviche de loup, citron vert, ananas et menthe <i>Seabass ceviche, lime, pineapple and fresh mint</i>	18
Sashimi de thon rouge, algues wakamé au sésame, vinaigrette bonite <i>Red Tuna Sashimi, wakame seaweed with sesame seeds, bonito fish dressing</i>	21
Sashimi de loup mariné au citron vert, avocat et coriandre <i>Sashimi of marinated seabass with lime, avocado and coriander</i>	18
Sashimi de bœuf grillé au chalumeau, sauce sweet chili <i>Sashimi of grilled beef, sweet chili sauce</i>	21
Homard en vinaigrette, taboulé de quinoa et avocat <i>Lobster, vinaigrette, tabouleh of quinoa and avocado</i>	32
Anchoïade et son panier de légumes de pays <i>Anchovies cream and provencal vegetables</i>	15
Taboulé de quinoa et avocat <i>Tabouleh of quinoa and avocado</i>	15

DOUCEURS À LA TOMBÉE DE LA NUIT



Pâtisseries <i>Selection of pastries</i>	12
Coupe de fruits de saison <i>Seasonal fruit cup</i>	12
Bâtonnet glacé EMKIPOP <i>Ice pop EMKIPOP</i>	8

Prix net en Euro, TTC service compris
Prices are in €, taxes and service included




COCKTAILS

Lillet Spritz	18cl	18
Moscow Mule	18cl	18
Mojito	18cl	18

VINS BLANCS

	15cl	Piscine	75cl
Domaine de Paternel	11	13	49
Domaine du Bagnol, cuvée Marquis de Fesques 	15	17	79
Clos Sainte Magdeleine, Cassis 	11	13	49

VINS ROSÉS

Château Ste Marguerite 	10	12	46
Clos Sainte Magdeleine, Cuvée Marie Magdala 	14	16	55
Domaine Bodin, Cassis 	11	13	49
Château Minuty « Rose et Or »	15	17	55

VINS ROUGES

Domaine du Paternel, 2016, Bandol	12	59
Givry 1er cru, « Clos de Choué », 2016, Domaine Chofflet	18	89

CHAMPAGNES

	12.5cl	Piscine	75cl
Billecart Salmon	Brut	25	129
	Rosé	31	159
	Brut Sous Bois		189
Baron de Rothschild	Brut	20	109
	Extra Brut		120
	Rosé		145
Ruinart	Brut	24	113
	Blanc de blanc	35	169
Veuve Clicquot Rich Concombre, framboise ou menthe		25	119
	Cucumber, raspberry or mint		

MAGNUMS

Baron de Rothschild	Brut	229
	Rosé	320

Prix net en Euro, TTC service compris
Prices are in €, taxes and service included