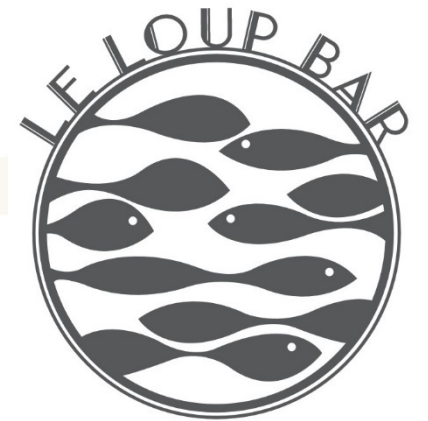




LES ROCHES
BLANCHES

CASSIS



VINS

	15cl	75cl
Domaine de Paternel, Blanc et Rosé	8	40
Clos Sainte Magdeleine, Blanc	8	40
Château Minuty Rose et Or, Côte de Provence	15	55
Domaine Castell Reynoard, Bandol	13	49
Château de Pibarnon, 2014, Bandol		89

CHAMPAGNES

	12.5cl	75cl
Charles Heidsieck Brut	18	89
Charles Heidsieck Rosé	22	99
Ruinart Brut		109
Ruinart Blanc de blanc		169

Softs

	50cl	4
Eau Plate / Gazeuse	50cl	4
Soda (Coca Cola, Coca Zéro)	33cl	8

Boissons chaudes

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

Cuisine crudo au coucher du soleil

Tartare de saumon mangue et avocat <i>Salmon tartar with mango and avocado</i>	1
Tartare de thon rouge de méditerranée aux saveurs asiatiques <i>Mediterranean Red Tuna tartar with asian flavors</i>	1
Ceviche de loup, ananas et menthe <i>Seabass tartar with lime, pineapple and fresh mint</i>	1
Sashimi de thon rouge de méditerranée, algues wakamé au sésame, vinaigrette de bonito <i>Mediterranean Red Tuna Sashimi, sea weed wakame with sesame seeds, bonito fish dressing</i>	1
Sashimi de loup mariné au citron vert, avocat et coriandre <i>Sashimi of marinated seabass with lime, avocado and coriander</i>	1
Sashimi de bœuf grillé au chalumeau, sauce sweet chili <i>Sashimi of grilled beef, sweet chili sauce</i>	1
Anchoïade et son panier de légumes de pays <i>Anchovies cream and provencal vegetables</i>	1
Planche de sashimi à partager <i>Sashimi platter to share</i>	1

douceurS à la tombée de la nuit

Salade de fruits <i>Fruits salad</i>	
Assortiment de mini pâtisseries <i>Mix of pastries</i>	
Coupe de fruit de saison <i>Seasonal fruit scoop</i>	