Notre Collection 0°

Mediterranean Fizz 18€
Tanqueray 0°, jus de pamplemousse, soda pamplemousse, sirop d'orgeat, citron vert
Tanqueray 0°, grapefruit juice, grapefruit soda, orgeat syrup, lime

Mango Mule 18€
Purée de mangue, citron vert, Ginger Beer
Mango purée, lime, ginger beer

Eau Furieuse 18€
Badiane, gingembre, jus de citron, eau gazeuse
Star anise, ginger, lemon juice, sparkling water

Virgin Star Martini 20€
Rhum sans alcool, passion, jus de citron vert, sirop de Vanille, shot de French Bloom
Alcohol-free rum, passion fruit, lime juice, vanilla syrup, shot of French Bloom

Soda au pamplemousse, soda à la feuille de figue 20 cl 12€
Grapefruit soda, fig leaf soda

French Bloom 15 cl / 75 cl 22€ / 105€

Limonade Fraternal au citron de Menton 33 cl 12€
Fraternal lemonade with Menton lemon

Blue Coast LIPA alcohol free 0,5° 33 cl 15€

Heart Beet 30 cl 15€
Betterave, gingembre, pomme, citron
Beetroot, ginger, apple, lemon

Skinny Genes 30 cl 15€
Concombre, épinard, salade romaine, chou kale, citron, menthe
Cucumber, spinach, romaine lettuce, kale, lemon, mint

Boissons sans alcool

San Pellegrino, Aqua Panna 75 cl 12€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Perrier 33 cl 12€

Orangina, Fuze Tea Pêche, Aqua Panna 25 cl 12€

Tonic, Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20 cl 12€

Jus et nectars · ***Juices and nectars*** 33 cl 12€
Abricot, Pomme, Tomate, Passion, Ananas, Mangue, Fraise
Apricot, Apple, Tomato, Passion fruit, Pineapple, Mango, Strawberry

Café glacé · *Iced coffee* 14€

Jus frais · ***Fresh juices*** 15€
Orange, Pamplemousse · *Orange, Grapefruit*

Boissons chaudes

Expresso 10€

Café au lait, Cappuccino, Flat White 13€

Matcha Latte, Latte Macchiato, Chocolat Chaud 14€

Thés · ***Teas:*** Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Jasmin, Rooïbos 12€

Infusions : Verveine, Camomille, Menthe fraîche 12€
Herbal Teas: *Verbena, Chamomile, Fresh mint*

DÉJEUNER SERVI DE 12H À 15H
LUNCH SERVED FROM 12 PM TO 3 PM

Salades

Salade César, poulet au citron et pain au parmesan 32€
Caesar salad, lemon chicken, and Parmesan bread

Salade Niçoise aux légumes de saison et crudités 28€
Niçoise salad and seasonal raw vegetables

Cœur de laitue, vinaigrette aux herbes 22€
Heart of lettuce, herb vinaigrette

Sandwichs

Le Cheeseburger de boeuf, tomates, mesclun, fromage à l'ail des ours et sauce aux herbes 38€
Beef cheeseburger, tomatoes, mesclun, wild garlic cheese, and herb sauce

Le Club sandwich au poulet et bacon frit, socca chips 36€
Club sandwich with chicken, crisp bacon, and socca crisps

Brioche toastée, saumon fumé, avocat et fromage frais 27€
Toasted brioche, smoked salmon, avocado and cream cheese

Plat

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 34€
Hand-cut beef tartare, chips, and salad

Desserts

SERVI DE 12H À 17H · ***SERVED FROM 12 PM TO 5 PM***

Sélection de notre chef pâtissier Yann Le Douaron 18€
Our Pastry Chef Yann Le Douaron's Selection

Assortiment de 6 macarons 16€
Selection of six macarons

Sélection de fromages de la maison Nery 18€
Selection of cheeses from Maison Nery

Salade de fruits 16€
Fruit salad

SEUL OU À PARTAGER SERVI DE 12H À 00H
FOR ONE OR TO SHARE, SERVED FROM 12 PM TO 12 AM

Houmous, chips de socca et zaatar 15€
Hummus, socca crisps, and za'atar

Assiette de frites et sa sauce 17€
Plate of French fries with sauce

Légumes de saison croquants, raïta aux herbes et grenade 17€
Crisp seasonal vegetables, herb and pomegranate raita

Foccacia à la truffe d'été 25€
Summer truffle focaccia

Brioche toastée et mousse de foie gras, confit de saison 28€
Toasted brioche with foie gras mousse and seasonal confit

Jambon italien et gressins 30€
Italian ham and breadsticks

Croqu'truffe bresaola et truffe d'été, gourmande au Comté 30€
Toasted sandwich with bresaola, summer truffle, and Comté

Rolls By HOMER LOBSTER 30€

Caviar Impérial de Sologne Maison Nordique

Servi avec blinis et condiments · ***Served with blinis and condiments***

Baeri 10 gr 40€

Baeri 30 gr 100€

Baeri 50 gr 150€

Baeri 100 gr 300€

Découvrez l'univers de nos boissons

EN SCANNANT LE QR CODE

Cocktails Signatures

Purple Velvet 28€
Champagne et liqueur de fleur de sureau infusée à la myrtille et vanille de de Madagascar
Champagne and elderflower liqueur infused with blueberry and Madagascar vanilla

Jardin de Le Nôtre 26€
Vodka Ketel One, liqueur de verveine,
sirop de miel maison au romarin et citron vert
Ketel One vodka, verbena liqueur, homemade rosemary honey syrup and lime

Aperol Fizz LOW ABV 26€
Aperol, Cointreau, sirop de concombre, citron vert, eau gazeuse
Aperol, Cointreau, cucumber syrup, lime, sparkling water

L'Orangerie Royale 26€
Gin Hendricks Another, liqueur eau d'or, sirop de fleur d'oranger et citron vert
Hendrick's Another gin, eau d'or liqueur, orange blossom syrup and lime

The Legend Royal Negresco 35€
Kirsch, sirop de framboise, zeste d'orange,
Champagne Blanc de Blancs, pailettes d'or
Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Champagne and flakes of gold

Nous réalisons l'ensemble des cocktails classiques à votre demande 25€
We make all classic cocktails upon request

Bières

Blue Coast - 100% locales 33 cl 15€
Blanche 5.3°, IPA 5.9°, Lager 5.5°, Ambrée 5.3°

Champagnes

	15 cl	75 cl
Deutz Brut Classique	26€	150€
Deutz Brut Rosé	29€	190€
Billecart-Salmon Blanc de Blancs	38€	260€

Vins Blancs

	15 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol, Cuvée XIIIE	20€	95€
AOP Sancerre, Domaine Denizot, Cuvée Osmoze	22€	105€
AOP Chablis, Domaine Pinson Frères	23€	108€

Vins Rouges

	15 cl	75 cl
AOP Santenay, Domaine Antoine Olivier	24€	105€
AOP Saint-Estèphe, Château Meyney 2021	28€	135€

Vin Rosé

	15 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence, Château La Tour de l'Evêque Pétale de Rose	20€	95€